INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

METODIKA setkání zájmového kroužku
projekt „Chci být jako vy“
Základní škola Veltrusy, okres Mělník

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.2.33/02.0056
Název projektu: Chci být jako vy
Název a číslo globálního grantu| CZ.1.07/1.2.33 Rovné příležitosti dětí a žáků ve vzdělávání ve Středočeském kraji II:
Název a číslo oblasti podpory: 1.2 Rovné příležitosti dětí a žáků včetně dětí a žáků se speciálními vzdělávacími potřebami
Název kroužku: **„TAK VAŘÍ DĚTI“**
Školní rok: 2013 – 2014
Vedoucí kroužku: Mgr. Marie Řeháková
Datum setkání: 26. 9. 2013

Jednotlivá setkání zájmového kroužku:

Téma setkání: Úvodní slavnostní pečení – *„Vitacitová buchta“*

Konkrétní užitá motivace: „Učíme se vařit a péct, protože nás to baví“

Cíl činnosti na setkání kroužku: aktivní využití volného času při společném prožitku

Co rozvíjíme a podporujeme: dodržování stanovených pravidel a postupů při respektování bezpečnostních zásad, rozvíjení zájmů a schopností žáků, utváření smyslu pro zodpovědnost za svou práci, začleňování handicapovaných žáků do kolektivu, rozvíjení u žáků schopnost pomoc druhým, respektování dohodnutých pravidel ve skupině, aktivní zapojení do práce, spolupráce, prezentování své práce.

Základní užívané pomůcky: vybavení školní kuchyně

Zdroje: babiččiny recepty

Časové a obsahové rozvržení práce setkání kroužku:
14:00 – 14:10 – bezpečnostní pravidla
14:10 – 14:20 – vybavení kuchyně
14:20 – 14:30 – recept, pracovní postup, rozdělení žáků do skupin
14:30 – 14:40 – příprava surovin
14:40 - 15:40 – vlastní příprava moučníku
15:40 - 15:50 – prezentace, fotodokumentace
15:50 - 16:00 - úklid

Pracovní postup:
Těsto: Ve větší míse vařečkou smícháme: 2 hrnky polohrubé mouky, 11/2 hrnku mouč. cukru, 4 vejce, 1 hrnek mléka, 1 hrnek oleje, 1 prášek do pečiva, 1 lžíce kakaa
Těsto vlijeme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme v elektrické troubě na 180°C asi 20 minut. Necháme vychladnout a pak potřeme krémem.
Krém: vařečkou utřeme 2 netučné tvarohy, 1 máslo, 6 lžic mouč. cukru, 3 lžíce rumu.
Nakonec koláč polijeme pudingem uvařeným z ¾ l vody, 1 vitacitu, 2 vanil. pudingů, 200 g cukru. Celý koláč necháme ztuhnout v lednici (nejlépe přes noc) a teprve potom krájíme a servírujeme.

Inovace: Na prvním setkání bylo pro většinu dětí vše nové. Přesto ukázaly, že budou pracovitou, kamarádskou, spolupracující, komunikativní skupinou, se kterou bude radost pracovat. Hned na začátku zvládly obtížný moučník, spolupracovaly, přály si úspěch a společně se z výsledného díla radovaly.

Výstupy ze setkání: přiložená fotodokumentace, hotový výrobek

---

Na závěr setkání nebo ukončení tematického celku pro více setkání kroužku:

Hodnocení:

1.
2. děti –

3. učitel - práce v dílně byla velice příjemná. Děti pracovaly s chutí, 1. pečení zvládly velice dobře. Naučily se základům spolupráce při práci v kuchyni, správně dodržovaly bezpečnostní pravidla. Dokázaly si dobře rozdělit práci a zorganizovat pracovní postup, takže byly s prací včas hotovy.

Navrhované změny, úpravy: -

Vedoucí kroužku:
Jméno a příjmení: Mgr. Marie Řeháková.....

Podpis: Řeháková.....

Přílohy:

evropský sociální fond v ČR
EVROPSKÁ UNIE
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY
OP Vzdělávání pro konkurenceschopnost
INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Metodický list:

Před začátkem kroužku provedeme krátké školení bezpečnosti práce v kuchyni a připomeneme si základní pravidla hygieny.

Připravíme si pomůcky a suroviny: 2x větší mísa, hrnek, lžíce, plech s vyšším okrajem, pečicí papír, vařečka, menší hrnec, kuchyňská váha, polohrubá mouka, moučkový cukr, 4 vejce, mléko, olej, 1 prášek do pečiva, kakao, 2 netučné tvarohy, 1 máslo, moučkový cukr, rum, 1 Vitacit, 2 vanilkové pudingy, cukr krupice

Pracovní postup:

Těsto: Ve větší míse vařečkou smícháme: 2 hrnky polohrubé mouky, 11/2 hrnku mouč. cukru, 4 vejce, 1 hrnek mléka, 1 hrnek oleje, 1 prášek do pečiva, 1 lžíce kakaa
Těsto vlijeme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme v elektrické troubě na 180°C asi 20 minut. Necháme vychladnout a pak potřeme krémem.

Krém: vařečkou utřeme v míse 2 netučné tvarohy, 1 máslo, 6 lžic mouč. cukru, 3 lžíce rumu.
Nakonec koláč polijeme pudingem uvařeným z ¾ l vody, 1 vitacitu, 2 vanil. pudingů, 200 g cukru. Celý koláč necháme ztuhnout v lednici (nejlépe přes noc) a teprve potom krájíme a servírujeme.