



Upieczcie muffinki

Chcecie zaprosić koleżanki i kolegów z klasy na urodziny i poczęstować ich wymarzonymi muffinkami. Przygotujcie autorskie przepisy na wypieki odpowiadające na indywidualne potrzeby gości, korzystając z podstawowego przepisu na 12 sztuk babeczek (1 szklanka masła, 2 szklanki cukru, 3 szklanki mąki i 4 jajka).



ETAP 1



Uruchamianie empatii i badanie potrzeb

Pomyślcie o potrzebach swoich i reszty grupy, zadawajcie pytania, ustalcie główne wskazówki do dalszej pracy.

Na tym etapie:

Zbierzcie podstawowe informacje na temat swoich gości dotyczące ich liczby, wieku, ulubionych smaków i dodatków oraz ewentualnych alergii.



ETAP 2



Analiza zasobów i potrzeb

Zastanówcie się, czym dysponujecie, a czego możecie potrzebować, żeby sprostać zadaniu.

Na tym etapie:

Określcie podstawowe założenia niezbędne do dalszej pracy:

- Przygotowujecie poczęstunek dla osób
- jedna osoba zje szt.

Określcie, jakie produkty spożywcze i wyposażenie kuchenne będą Wam potrzebne do przygotowania muffinków. Ustalcie, skąd weźmiecie potrzebne produkty i kto będzie za to odpowiedzialny.



ETAP 5



Testowanie wybranych rozwiązań

Sprawdźcie wybrane pomysły w praktyce.

Na tym etapie:

W miarę możliwości upieczcie muffinki według przygotowanych receptur, które odpowiadają na indywidualne potrzeby gości i zbierzcie opinie na ich temat. Jeśli jest to niemożliwe, po prostu zaprezentujcie grupie plastyczne projekty babeczek.

Gratulacje! Stworzyliście własne przepisy na muffinki, z których możecie korzystać w przyszłości!



ETAP 4



Tworzenie prototypu zaproponowanych rozwiązań

Wykorzystując dostępne materiały, przygotujcie przykładowe projekty pomysłów.

Na tym etapie:

Korzystając z podstawowego przepisu na muffinki oraz uwzględniając Wasze pomysły na dodatki i założenia z poprzednich etapów, przeliczcie szczegółowe zapotrzebowanie na wypieki dla grupy. Wasze wyliczenia przedstawcie w formie listy zakupów. Spiszcie też lub narysujcie autorskie przepisy na babeczki, które zdecydowaliście się przygotować.



ETAP 3



Generowanie pomysłów na rozwiązania

Urządźcie burzę mózgów i znajdźcie różne rozwiązania odpowiadające na potrzeby grupy.

Na tym etapie:

Wymyślcie różne propozycje muffinków najlepiej odpowiadających na potrzeby grupy. Określcie ich wygląd, smak i dodatki, które zapewnią, że Wasze wypieki będą wyjątkowe. Wasze pomysły zbierzcie w dowolnej formie (np. rysunków lub opisów).

