

# SCENARIUSZ LEKCJI

Nauczyciel: Elżbieta Chyrek

Przedmiot: Technologia gastronomiczna

Klasa: IV Technikum Gastronomicznego

Temat: Ocena i technika sporządzania zakąsek z drobiu

## CELE LEKCJI

Po zajęciach uczeń powinien:

<b>Zapamiętać</b>	<b>Rozumieć</b>	<b>Umieć:</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- asortyment zakąsek z drobiu,</li><li>- zasady dekorowanie zakąsek z drobiu.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- rolę jaką w produkcji gastronomicznej spełniają zakąski z drobiu,</li><li>- znaczenie prawidłowego dekorowania zakąsek z drobiu.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- stosować wymagania higieniczno-sanitarne przy produkcji zakąsek z drobiu</li><li>- sporządzić wybrane zakąski z drobiu,</li><li>- przedstawić w kolejności techniki sporządzania zakąsek z drobiu,</li><li>- oceniać organoleptycznie sporządzane zakąski z drobiu,</li><li>- zastosować zakąski z drobiu w żywieniu.</li></ul>

## KRYTERIA OCENIANIA(WYMAGANIA)

<b>Podstawowe</b>	<b>Wyższe</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- znajomość zasad sporządzania i dekorowania wybranych zakąsek z drobiu,</li><li>- stosowanie wymagań higieniczno-sanitarnych przy produkcji zakąsek z drobiu,</li><li>- przeprowadzenie oceny organoleptycznej sporządzanych zakąsek,</li><li>- znajomość organizacji stanowisk pracy.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- umiejętność doboru surowców do sporządzonych zakąsek z drobiu,</li><li>- wprowadzenie nowych elementów dekoracyjnych do produkcji zakąsek,</li><li>- umiejętność prawidłowej oceny pracy zespołu.</li></ul>

## PLAN ZAJĘĆ

ETAP	Planowanie aktywności		Uwagi metodyczne (forma, metody, pomoce, materiały)	Planowany czas
	Nauczyciel	Uczeń		
<u>I. wprowadzenie</u>				
1. organizacja zajęć.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wita uczniów,</li> <li>- sprawdza obecność,</li> <li>- sprawdza ubiór i przygotowanie stanowisk.</li> </ul>			20 minut
2. rekapitulacja wtórna.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zadaje pytania,</li> <li>- sprawdza zadanie domowe,</li> <li>- wystawia oceny.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- odpowiada,</li> <li>- czyta,</li> <li>- dyskutuje.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- praca w grupach z tekstem.</li> </ul>	
3. przejście do tematu lekcji.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pytaj, jak prawidłowo należy sporządzić zakąski z drobiu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dyskutuje.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pogadanka,</li> <li>- foliogram,</li> <li>- barwne ilustracje zakąsek.</li> </ul>	
4. podanie tematu punktów przebiegu lekcji i ćwiczeń.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dyktuje.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- notuje,</li> <li>- czyta.</li> </ul>		

ETAP	Planowanie aktywności		Uwagi metodyczne (forma, metody, pomoce, materiały)	Planowany Czas
	Nauczyciel	Uczeń		
<u>II. Rozwinięcie</u>  1. Zapoznanie z techniką sporządzania zakąsek z drobiu.  2. Podział uczniów na grupy i przygotowanie ćwiczeń.	- pokazuje typowe produkty i elementy dekoracyjne.  - dzieli uczniów na grupy, - zapoznaje z metodą pracy, - podaje problemy do rozwiązania w grupach, - ocenia wykonanie zadania problemowego, - rozdaje produkty potrzebne do wykonania ćwiczeń praktycznych, - rozdaje karty obserwacji i wyjaśnia zasady ich wypełniania.	- ogląda - obserwuje, - zapoznaje się z ilustracjami barwnymi.  - słucha wyjaśnień, - rozwiązuje zadanie problemowe w grupach, - lider grupy prezentuje pracę zespołu, - zapoznaje się z treścią karty obserwacji.	- barwne ilustracje, - owoce, warzywa, bakalie, produkty, - z drobiu, - symulacja, - obserwacja.  - praca w grupie, - metoda aktywizująca „szepczące grupy”, - pogadanka nauczająca.	30 minut
<u>III. Ćwiczenia praktyczne</u>  1. samodzielna praca uczniów w grupie.  2. prezentacja sporządzonych zakąsek z drobiu.	- udziela wskazówek, - obserwuje.  - ocenia.	- sporządza zakąski z drobiu różnymi technikami.  - demonstruje sporządzone zakąski z drobiu, - dokonuje oceny.	- zadanie wysoko symulowane.  - zadanie wysoko symulowane.	90 minut

ETAP	Planowanie aktywności		Uwagi metodyczne (forma, metody, pomoce, materiały)	Planowany czas
	Nauczyciel	Uczeń		
<u>IV. Podsumowanie</u>				
1. czynności porządkowe.	- prosi o uporządkowanie stanowiska pracy.	- sprząta.		
2. omówienie kart obserwacji i krzyżówki tematycznej.	- prosi o wypełnienie kart obserwacji, - pyta o trudności podczas wykonywania ćwiczeń.	- refleksja nad wykonanym ćwiczeniem, - dyskutuje, - wyciąga wnioski, - notuje.	- karta obserwacji dla grupy, - pogadanka nauczająca, - wzór układanki tematycznej.	40 minut
3. podsumowanie lekcji.	-określa zadanie domowe: rozwiązanie układanki tematycznej, - omawia co należy poprawić podczas wykonywania ćwiczeń, aby nie popełniać błędów.	- słucha.		

Opracowanie: inż. Elżbieta Chyrek