

Temat: Obyczaje kulinarne (2 godz. lekcyjne)

Cele:

- Poznanie sposobu odżywiania się w ciągu wieków, obyczajów kulinarnych w różnych częściach świata.
- Doskonalenie umiejętności wyszukiwania wiadomości na zadany temat.
- Planowanie pracy zespołowej.

Treści nauczania:

- Sposoby i formy reprezentowania i przetwarzania informacji przez człowieka i komputer.
- Wyszukiwanie informacji w zbiorach danych.
- Porozumiewanie się za pomocą TI.
- Znaczenie tradycji w żywieniu.

Osiągnięcia uczniów:

- Znajomość obyczajów związanych z żywieniem w różnych krajach,
- Umiejętność wyszukiwania potrzebnych informacji oraz podstawy tworzenia i formatowania dokumentu w edytorze tekstów.
- Podstawowe umiejętności tworzenia dokumentu w edytorze tekstów.
- Umiejętność komunikowania się za pomocą sieci lokalnej.

Metody:

Pogadanka, praca indywidualna i praca w grupach.

Środki dydaktyczne:

Zasoby sieci globalnej i lokalnej, podręcznik, karty pracy ucznia, edytor tekstów.

Tok lekcji:

1. Czynności organizacyjne:

- Powitanie,
- sprawdzenie obecności,
- logowanie się do sieci lokalnej
- podanie tematu lekcji.

2. Pogadanka nt. historii żywienia

- Jak myślicie, kto był pierwszym kucharzem? (pierwszy człowiek)
- W jaki sposób człowiek zdobywał pożywienie? (najpierw zjadał owoce, liście, korzenie, jaja ptaków i gadów, owady; polował po wykrzesaniu ognia zjadał ciepłe posiłki mięsne; z czasem zaczął hodować zwierzęta)
- Skąd się wzięły przyprawy?
- Co jadają ludzie różnych narodów?
- Co jadali Polacy? (słynna polska gościnność)

3. Opracowanie zagadnień

- Podział na grupy i przydzielenie każdej z nich tematu do opracowania. Rozdzielenie pracy między członków grupy.
- Indywidualne wyszukiwanie informacji na dany temat w sieci globalnej lub lokalnej.
- Opracowanie danych w postaci referatu (dokumentu tekstowego).
- Prezentowanie swojej pracy na forum grupy.
- Udostępnianie wykonanych prac pozostałym osobom.

4. Ocena wykonanych prac, porządkowanie stanowisk pracy.

Karta pracy ucznia

Grupa 1

1. Co na temat żywienia mówił grecki lekarz – Hipokrates?
2. Scharakteryzuj kuchnię amerykańską
3. Podaj przykładowe dania lub przepisy w/w kuchni.
4. Jakich przypraw używa dana kuchnia i skąd one pochodzą?

Grupa 2

1. Co na temat żywienia mówił lekarz, fizjolog i chemik - Jędrzej Śniadecki?
2. Scharakteryzuj kuchnię polską
3. Podaj przykładowe dania lub przepisy w/w kuchni.
4. Jakich przypraw używa dana kuchnia i skąd one pochodzą?

Grupa 3

1. Co na temat żywienia mówił biochemik - Kazimierz Funk?
2. Scharakteryzuj kuchnię włoską.
3. Podaj przykładowe dania lub przepisy w/w kuchni.
4. Jakich przypraw używa dana kuchnia i skąd one pochodzą?

Grupa 4

1. Co na temat żywienia mówił francuski chemik - Lavoisier?
2. Scharakteryzuj kuchnię francuską.
3. Podaj przykładowe dania lub przepisy w/w kuchni.
4. Jakich przypraw używa dana kuchnia i skąd one pochodzą?

Grupa 5

1. Co na temat żywienia mówił filozof chiński - Konfucjusz?
2. Scharakteryzuj kuchnię austriacką.
3. Podaj przykładowe dania lub przepisy w/w kuchni.
4. Jakich przypraw używa dana kuchnia i skąd one pochodzą?

Zadania dodatkowe:

1. Podaj charakterystyczne cechy świątecznej kuchni polskiej.
 2. Jakie uczy polskie przeszły do historii?
-