Projekt realizowany w ramach programu Erasmus+

|  |  |
| --- | --- |
| Lp | Elementy scenariusza |
| 1. | Przedmiot: | Pracownia gastronomiczna. |
| 2. | Temat zajęć: | Wykorzystanie różnych rodzajów tłuszczów do produkcji potraw. |
| 3. | Autor*Imię i nazwisko: Halina Szpiłyk* |
| 4. | Uczniowie (klasa, poziom edukacyjny): I TŻ  |
| 5. | Cel główny lekcji:- kształtowanie umiejętności wykorzystania różnych rodzajów tłuszczów w produkcji potraw (zgodnie z wymaganiami OKE).- realizacja zajęć zgodnie z efektami zawartymi w podstawie programowej. |
| 6. | Cel ogólny lekcji.Uczeń:- wskazuje zasady doboru tłuszczów do rodzaju dania,- dobiera rodzaj tłuszczu do smażenia określonych dań , w tym oleje roślinne, masło świeże, klarowane, smalec, oliwa, frytura, - rozpoznaje zmiany korzystne i niekorzystne zachodzące w tłuszczach podczas obróbki cieplnej,- zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w tłuszczach podczas obróbki cieplnej,- dobiera tłuszcze do przygotowania dań z uwzględnieniem ich pochodzenia, funkcji technologicznych i konsystencji. |
| 7. | Cel szczegółowy lekcji.Uczeń; - rozpoznaje różne rodzaje tłuszczów,- dobiera tłuszcze do przygotowania dań zgodnie z recepturą,- przygotowuje zupy, kremy z dodatkiem tłuszczu,- przygotowuje surówki z dodatkiem tłuszczu,- przygotowuje sałatki z dodatkiem różnych tłuszczów. |
| 8. | Metody nauczania:Wykład, dyskusja, ćwiczenia praktyczne, ćwiczenia w aplikacji Bookcreator |
| 9. | Formy pracy na lekcji: zbiorowa, grupowa, indywidualna. |
| 10. | Środki dydaktyczne: prezentacja, Bookcreator |
| 11. | Przebieg lekcji z podziałem na czynności nauczyciela, ucznia i przydziałem czasu oraz wskazaniem miejsc wykorzystania nowoczesnej technologii i jej rodzajów |
| Czynności nauczyciela | Czynności ucznia | Przydział czasu |
| **CZĘŚĆ PRZYGOTOWAWCZA** |  |
| - uzupełnienie wpisów w e-dzienniku : zapisanie tematu lekcji i uzupełnienie frekwencji- podanie tematu i celów lekcji  | Uczniowie witają nauczyciela i przygotowują się do zajęć. | 5 minut |
| **CZĘŚĆ PODSTAWOWA** |  |
| Nauczyciel przechodzi do prezentacji omawiając pojęcia związane z wykorzystanie różnych rodzajów tłuszczów do produkcji potraw. | Uczniowie słuchają wykładu nauczyciela. Następnie pracują samodzielnie i w grupach, rozwiązują zadania w aplikacji Bookcreator - sprawdza zdobytą wiedzę. | 60 minut |
| **CZĘŚĆ KOŃCOWA** Podsumowanie lekcji i ewaluacja |  |
| Nauczyciel ocenia ćwiczenie i aktywność uczniów. Podsumowuje lekcję, pyta uczniów czy wszystkie omawiane zagadnienia były dla nich zrozumiałe.  | Uczniowie zadają pytania. | 25 minut |