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 |