Projekt realizowany w ramach programu Erasmus+

|  |  |
| --- | --- |
| Lp | Elementy scenariusza |
| 1. | Przedmiot: | Zajęcia praktyczne. |
| 2. | Temat zajęć: | Receptury gastronomiczne. |
| 3. | Autor*Imię i nazwisko: Anna Kustroń* |
| 4. | Uczniowie (klasa, poziom edukacyjny): I C/K Branżowa Szkoła I stopnia |
| 5. | Cel ogólny lekcji:- uczeń zna definicję receptury gastronomicznej- uczeń zna zasady tworzenia receptur gastronomicznych- uczeń zna poszczególne elementy, która powinna zawierać receptura gastronomiczna- uczeń zna funkcje receptury. |
| 6. | Cele szczegółowe lekcji:- uczeń potrafi posługiwać się recepturami gastronomicznymi w procesie produkcyjnym |
| 7. | Metody nauczania:Wykład, dyskusja, eksponująca – prezentacja, ćwiczenia w aplikacji Bookcreator |
| 8. | Formy pracy na lekcji: zbiorowa, grupowa, indywidualna. |
| 9. | 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 słuchają wypowiedzi nauczyciela. | 10 minut |
| **CZĘŚĆ PODSTAWOWA** |  |
| Nauczyciel przechodzi do prezentacji omawiając pojęcia związane z recepturą gastronomiczną. | Uczniowie słuchają wykładu nauczyciela i oglądają prezentację (zał. 1) . Następnie pracują samodzielnie i 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. | 20 minut |

Zał. 1

<https://www.slideshare.net/qwertyra/20-51-pspntresc>

Zał. 2

<https://app.bookcreator.com/library/-NGmiyHOvxLRe9KI9y8A/V4LoafeGXMQqZdrbpE32H2mQi293/e58ubX3rTzelgMOJruMp4Q/GQdX3zNbR9S1JMh6oY352A>