**SCENARIUSZ LEKCJI**

1.**Przedmiot:** Pracownia gastronomiczna

2. **Klasa:** I TŻ – 14.06.22

3. **Temat zajęć**: Ocena organoleptyczna przypraw i ziół. Zastosowanie przypraw, mieszanek i koncentratów przypraw.

4. **Nauczyciel prowadzący**: Agnieszka Gonet

5. **Typ lekcji:** Lekcja pokazowa

6. **Cel główny:** Poznanie rodzajów przypraw stosowanych w produkcji gastronomicznej.

7. **Cele operacyjne:**

* uczeń podaje definicję przyprawy,
* zna podział przypraw ze względu na części roślin z których powstały,
* zna zasady stosowania przypraw,
* potrafi rozpoznać rodzaj przyprawy stosując metodę organoleptyczną,
* rozwija umiejętność pracy w grupie,
* zdobywa nowe doświadczenia zawodowe.

Realizacja zajęć zgodnie z efektami zawartymi w podstawie programowej. Podczas zajęć osiągane będą następujące efekty:

HGT.02.4. Przygotowanie dań

***5) stosuje przyprawy i zioła do przygotowania potraw:***

1) dobiera przyprawy i zioła, w tym zioła świeże i suszone, krajowe i egzotyczne, kwiaty jadalne, mikro zioła do sporządzania określonej potrawy

2) przetwarza świeże zioła, np. susząc, przygotowując oleje smakowe, pesto, pasty

3) komponuje klasyczne mieszanki przypraw, np. bouquet garni, curry, garam marsala, pięć smaków

HGT.02.7. Kompetencje personalne i społeczne

**9) współpracuje w zespole*:***

1) współorganizuje pracę zespołu

2) przestrzega zasad współpracy w zespole

3) modyfikuje własne działania w oparciu o wspólnie wypracowane stanowisko

HGT.12.2. Podstawy żywienia i gastronomii

**1)** **charakteryzuje produkty i ich zastosowanie w gastronomi*:***

2) rozpoznaje smak i wygląd ziół świeżych i suszonych

3) rozpoznaje przyprawy po smaku, zapachu i wyglądzie

**8. Metody nauczania:**

- pokaz,

- pogadanka,

- prezentacja przygotowana przez uczniów

- przegląd ziół – wyjście na wycieczkę przedmiotową.

**9. Formy pracy na lekcji:**

- grupowa

**10. Środki dydaktyczne:**

**-** prezentacja multimedialna,

- praca z aplikacją Wordwall – ćwiczenia *znajdź parę i znajdź słowa*

- próbki przypraw suszonych i świeżych.

**11**. **Przebieg lekcji**

* Czynności organizacyjne – sprawdzenie obecności,
* Sprawdzenie przygotowania uczniów do zajęć
* Nawiązanie do tematu lekcji – przybliżenie uczniom tematu – przedstawienie celów lekcji,
* Przedstawienie przypraw oraz próbek przypraw suszonych i świeżych,
* Przedstawienie przez uczniów przygotowanych prezentacji,
* Wyjście na wycieczkę przedmiotową - przegląd ziół i przypraw.
* podsumowanie poznanych wiadomości z zakresu ziół i przypraw stosowanych w gastronomii,
* Zadanie pracy domowej, na podstawie otrzymanych materiałów.

**Zadanie 1.** - Połącz w pary

[*https://wordwall.net/pl/resource/53987247*](https://wordwall.net/pl/resource/53987247)

 

**Zadanie 2.** Znajdź słowa – przypraw

[*https://wordwall.net/pl/resource/53986213*](https://wordwall.net/pl/resource/53986213)

 

* ocena pracy uczniów,
* pożegnanie.