**Scenariusz lekcji opracowany w ramach realizacji projektu
„Ja w Europie – marzenia się spełniają”
o numerze 2022-1-PL01-KA122-VET-000078283
realizowanego przy wsparciu finansowym Komisji Europejskiej w ramach
programu Erasmus+**

|  |  |
| --- | --- |
| **I** | **Przedmiot:** Pracownia gastronomiczna**Prowadzący**: Elżbieta Jaracz**Klasa**: III F/K**Czas trwania**: 6h/45 min. |
| **II** | **Realizacja podstawy programowej:** kucharz |
| **III** | **Temat lekcji:**Zastosowanie przypraw kuchni hiszpańskiej (szafran, cząber, rozmaryn, oliwa z oliwek) do sporządzania potraw z warzyw. Wykorzystanie sprzętu do obróbki wstępnej i cieplnej. Asortyment wyrobów., technika wykonania, dobór naczyń, porcjowanie, sposób podania. |
| **IV** | **Cele główne:** Kształtowanie umiejętności zastosowania przypraw kuchni hiszpańskiej do sporządzania potraw z warzyw.**Cele szczegółowe/operacyjne**: ( uczeń powinien znać i umieć) :- posługiwać się recepturą,- prawidłowo odmierzać surowce,- znać zasady prawidłowego wykonania wyrobu,- samodzielnie lub z pomocą nauczyciela przygotowywać potrawy,- przeprowadzić obróbkę cieplną,- rozplanować czas pracy i wykonać ją,- przestrzegać zasad higieny produkcji i higieny osobistej,- dobrać zastawę stołową do serwowania potraw z warzyw- z pomocą nauczyciela omówić wykonaną przez siebie pracę,- przeprowadzić ocenę organoleptyczną sporządzonego wyrobu.**KSZTAŁTOWANIE POSTAW**- uczeń potrafi z pomocą nauczyciela podejmować decyzje związane z przygotowaniem  wyrobu,- rozumie konieczność zachowania zasad higienicznej produkcji. |
| **V** | **Metody i formy pracy:** - słowna: instruktaż połączony z wykładem- działanie praktyczne- indywidualna- grupowa |
| **VI** | **Pomoce dydaktyczne:**- stanowisko pracy, narzędzia pracy, drobny sprzęt cukierniczy- karta pracy – receptura z instrukcją- surowce- narzędzia i urządzenia mechaniczne |
| **VII** | **Przebieg zajęć:**I. Zajęcia wstępne 30 min1. Powitanie uczniów, sprawdzenie listy obecności2. Podanie tematu lekcji i polecenie uczniom wpisania tematu do zeszytów przedmiotowych.3. Omówienie tematyki ćwiczeń praktycznych, kontrola przygotowania uczniów do zajęć.4. Przypomnienie zasad bhp panujących w pracowni5. Rozdanie receptur i przydzielenie stanowiska pracy. Polecenie zapoznania się z treścią receptury6. Wyjaśnienie sposobu wykonania ćwiczenia, formowania wyrobów, objaśnienie niezrozumiałych kwestii związanych z recepturą II. Zajęcia właściwe 150 min1.Rozpoczęcie ćwiczeń – zaplanowanie pracy, sprawdzenie stanowiska.2. Nadzór nauczyciela nad prawidłowym wykonywaniem ćwiczeń, objaśnianie niezrozumiałych kwestii, udzielanie odpowiedzi na zadawane pytania, instruktaż bieżący, pokaz czynności w przypadku wystąpienia trudności.III. Ocena wykonanych ćwiczeń 25 min1. Uczniowie omawiają swoje potrawy uwzględniając ewentualne błędy, które zostały popełnione w trakcie pracy.2. Wpisanie ocen do dziennika przez nauczyciela. IV. Czynności porządkowe, sprawdzenie stanowisk. 20 min |