**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 min 1. Powitanie uczniów, sprawdzenie listy obecności 2. 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 pracowni 5. Rozdanie receptur i przydzielenie stanowiska pracy. Polecenie zapoznania się z treścią receptury 6. Wyjaśnienie sposobu wykonania ćwiczenia, formowania wyrobów, objaśnienie niezrozumiałych kwestii związanych z recepturą  II. Zajęcia właściwe 150 min  1.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 min  1. 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 |