**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:** Halina Szpiłyk**Klasa:** II TŻ**Czas trwania:** 5h/45 min. |
| **II** | **Realizacja podstawy programowej:**TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH 343404 |
| **III** | **Temat lekcji:** Wykorzystanie różnych rodzajów tłuszczów w kuchni hiszpańskiej. |
| **IV** | **Cele główne:** - kształtowanie umiejętności wykorzystania różnych rodzajów tłuszczów w produkcji potraw (zgodnie z wymaganiami OKE).- realizacja zajęć zgodnie z efektami zawartymi w podstawie programowej.**Cele operacyjne**: 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,- 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. |
| **V** | **Metody i formy:** - Wykład, dyskusja, ćwiczenia praktyczne, ćwiczenia w aplikacji Bookcreator.- Zbiorowa, grupowa, indywidualna. |
| **VI** | **Pomoce dydaktyczne:**- komputer z dostępem do Internetu, - prezentacja, Bookcreator. |
| **VII** | **Przebieg zajęć:**1. Czynności organizacyjne – Powitanie, sprawdzenie listy obecności.2. Wstęp: Zapisanie tematu lekcji, podanie tematu i celów lekcji.3. Cześć właściwa 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.4. PodsumowanieNauczyciel ocenia ćwiczenie i aktywność uczniów. Podsumowuje lekcję, pyta uczniów czy wszystkie omawiane zagadnienia były dla nich zrozumiałe. Uczniowie zadają pytania.Dokonanie przez uczniów samooceny. |