**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. Podsumowanie  Nauczyciel ocenia ćwiczenie i aktywność uczniów. Podsumowuje lekcję, pyta uczniów czy wszystkie omawiane zagadnienia były dla nich zrozumiałe. Uczniowie zadają pytania.  Dokonanie przez uczniów samooceny. |