

SCENARIUSZ ZAJĘĆ

(5 * 45 minut)

1. Szkoła: Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi
2. Przedmiot: technologia gastronomiczna (2 h) i pracowania technologiczna (3h)
3. Klasa: 3kb
4. Data:.....
5. Dział programowy: Charakterystyka zakąsek zimnych i gorących.
6. Hasło programowe: zakąski z serów, jaj, mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, ryb, z surowców skrobiowych.
7. Temat lekcji: Sporządzanie i zasady ekspediowania zakąsek zimnych i gorących z różnych surowców.
8. Cele lekcji:

a) Co uczeń wie i rozumie:

- ✓ charakteryzuje wybrane zakąski zimne i gorące z różnych surowców,
- ✓ zna asortyment zakąsek zimnych i gorących z różnych surowców,

b) Co uczeń potrafi:

- ✓ zaplanować swoją pracę oraz pracę w grupie,
- ✓ podejmować decyzje indywidualnie i grupowo,
- ✓ wytwarzać pomysły, dzielić się nimi z pozostałymi osobami w grupie oraz weryfikować je i wybrać rozwiązanie optymalne,
- ✓ korzystać z tekstowych i pozatekstowych źródeł informacji,
- ✓ zaprezentować siebie, własne dokonania oraz dokonania podejmowane przez grupę, z którą pracuje.

c) Jakie postawy:

- ✓ uczeń stosuje zdobytą wiedzę w różnych sytuacjach życiowych.

9. Metody nauczania:

- ✓ Metody praktyczne: metoda projektów.
- ✓ Metoda podająca: pogadanka.
- ✓ Metody programowane: z użyciem komputera.

10. Literatura:

a) Dla nauczyciela:

- ✓ „Uczenie metodą projektu” B.D. Gołębnik, Wyd. WSiP
- ✓ „O metodzie projektów” M. Szamański, Wyd. Akademickie „Żak”
- ✓ Artykuł dr hab. W. Walata (Uniwersytet Rzeszowski), „Jak pracować metoda projektów?”, strona internetowa: <http://www.nowaera.pl/aktualnosci/o-metodzie-projektow-artykul-dr.-hab.-walata.html> (data korzystania: 04.02.2015 r., godzina 16:25)
- ✓ „Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem część II” M. Konarzewska, Wyd. REA;
- ✓ „Technologia gastronomiczna z obsługą konsumenta” D. Górecka, E. Superczyńska, H. Limanówka, Wyd. Format AB
- ✓ „Obsługa kelnerska” D. Ławniczak, R. Szajna, Wyd. WSiP
- ✓ „Obsługa konsumenta” R. Jargoń, Wyd. WSiP
- ✓ Podstawa programowa w zawodzie kucharz.
- ✓ Internet.

b) Dla uczniów:

- ✓ „Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem część II” M. Konarzewska, Wyd. REA;
- ✓ notatki z lekcji,
- ✓ książki dostępne w szkolnej bibliotece dotyczące produkcji zakąsek,
- ✓ Internet.

11. Fazy lekcji:

FAZA	CZYNNOŚCI NAUCZYCIELA	CZYNNOŚCI UCZNIÓW	CZAS
WSTĘPNA	Czynności organizacyjne: Przywitanie z klasą. Sprawdzenie obecności. Zapisanie tematu lekcji na tablicy.	Przywitanie. Zapoznanie z tematem i celami lekcji.	ok. 15 minut
ZASADNICZA	<p>1.Zajęcia nr 1</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Nauczyciel przygotowuje uczniów do pracy metodą projektów. ✓ Nauczyciel sporządza konspekt i kontrakt (załącznik nr 1), podpisuje go z uczniami. <p>2.Zajęcia nr 2</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Motywuje uczniów do pracy. ✓ Śledzi rytmiczność i postęp prac nad projektem. ✓ Pomaga w sytuacjach trudnych, konfliktowych. ✓ Nauczyciel z uczniami zapoznają się z prezentacjami multimedialnymi. <p>3.Zajęcia nr 3</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Uczniowie konsultują z nauczycielem technikę sporządzania poszczególnych zakąsek. ✓ Nauczyciel ocenia projekt na podstawie: <ul style="list-style-type: none"> ○ karty realizacji projektu (załącznik nr 2), ○ prezentacji multimedialnej, ○ efektów procesu produkcyjnego (wykonanie zakąski, sposób podania, ocena organoleptyczna), ○ karty oceny pracy uczniów (załącznik nr 3). 	<p>1. Zajęcia nr 1</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Uczniowie zapoznają się z metodą projektów. ✓ Uczniowie dzielą się na pięć grup po trzy osoby. ✓ Uczniowie przygotowują harmonogram działań i propozycje do kontraktu. ✓ Uczniowie podpisują kontrakt. ✓ Uczniowie przystępują do podziału pracy w oparciu o kartę realizacji projektu (załącznik nr 2). <p>2.Zajęcia nr 2</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Przedstawiciel/-e każdej grupy przedstawia/-ją prezentację multimedialną na temat wybranej grupy zakąsek. ✓ Członkowie pozostałych grup mają prawo do zadawania pytań osobie omawiającej daną grupę zakąsek po zakończeniu wystąpienia. <p>3.Zajęcia nr 3</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Uczniowie sporządzają wybraną zakąskę na zajęciach w pracowni technologicznej. Estetycznie podają zakąskę. ✓ Krótkie wystąpienie przedstawiciela grupy (omówienie techniki wykonania zakąski, surowców, ciekawostki). ✓ Członkowie pozostałych grup dokonują oceny organoleptycznej metoda pięciopunktową na podstawie opisu not punktowych (załącznik nr 5), wyniki zapisują na kartach (załącznik nr 4). 	ok. 170 minut

PODSUMOWU JAÇA	Podsumowanie zajęć. Wystawienie ocen za pracę. Podanie zadania domowego → załącznik nr 6.	Podzielnie się własnymi opiniami na temat zajęć przeprowadzonych metodą projektu. Zapoznanie się z treścią zadania domowego.	ok. 40 minut
-------------------	--	--	-----------------

KONTRAKT

dotyczący realizacji projektu

Przedmiot: Technologia gastronomiczna i pracownia technologiczna

Klasa:.....

Temat projektu: „Sporządzanie i zasady ekspediowanie zakąsek zimnych i gorących z różnych surowców”

Cel projektu: Poznanie szerokiego asortymentu zakąsek zimnych i gorących z różnych surowców. Zaprezentowanie przygotowanej przez grupę prezentacji multimedialnej na temat wybranej grupy zakąsek. Przygotowanie przykładowej zakąski, prawidłowy sposób podania i omówienie techniki wykonania na forum grupy.

Wykonawcy projektu:

Imię/nazwisko	Podpis
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	
11.	
12.	
13.	
14.	
15.	

Realizacja projektu

Zadania, które trzeba wykonać, aby zrealizować cele projektu:

- Prezentacja multimedialna na temat wybranej grupy zakąsek,
- Przygotowanie wybranej zakąski i jej podanie,
- Krótkie wystąpienie na temat techniki wykonania zakąski i ewentualnych ciekawostek, znalezionych przez grupę, na temat potrawy.

Przykładowe źródła i informacji dla uczniów:

- ✓ „Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem część II” M. Konarzewska, Wyd. REA;
- ✓ „Technologia gastronomiczna z obsługą konsumenta” D. Górecka, E. Superczyńska, H. Limanówka, Wyd. Format AB
- ✓ „Obsługa kelnerska” D. Ławniczak, R. Szajna, Wyd. WSiP
- ✓ „Obsługa konsumenta” R. Jargoń, Wyd. WSiP

Tabela nr 1

Data	Działania
12.01.2015	Zajęcia wprowadzające – nauczyciel wyjaśnia zasady pracy metodą projektów. Uczniowie dzielą się na grupy i podpisują kontrakt.
19.01.2015	Każda grupa przedstawia prezentację multimedialną dotyczącą wybranej grupy zakąsek.
26.01.2015	Każda grupa przygotowuje wybraną zakąskę, podaje ją i krótko opowiada na temat wykorzystanych surowców i techniki sporządzania. Pozostali członkowie grupy dokonują oceny organoleptycznej zakąski metoda pięciopunktową.

Tabela nr 2

Grupa	Temat	Członkowie grupy (imię/nazwisko)
1	Zakąski z serów i jaj	
2	Zakąski z mięsa zwierząt rzeźnych	
3	Zakąski z drobiu	
4	Zakąski z ryb	
5	Zakąski z surowców skrobiowych	

Tabela nr 3

Terminy konsultacji z nauczycielem	Grupy	Temat konsultacji
14.01.2015	1 i 2	
15. 01.2015	3 i 4	
16. 01.2015	5	
21. 01.2015	1 i 3	
22.01.2015	2 i 5	
23. 01.2015	4	

Data i podpis nauczyciela:

.....

Karta realizacji projektu

Tabela nr 1 – zasady pracy w zespole

1. Kto będzie liderem grupy?	
2. Jak będzie podzielona odpowiedzialność za realizację zadań?	
3. Gdzie i kiedy będą odbywały się spotkania naszej grupy?	
4. Jakie zasady będą obowiązywały w naszej grupie, aby dobrze nam się pracowało? (np.: w jaki sposób będą podejmowane decyzje, jak będziemy rozwiązywać konflikty?)	

Tabela nr 2 - Podział zadań w zespole

Lp.	Zadania	Kto wykonał?	Co było do tego potrzebne?	Kiedy zostało zrealizowane?
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

Karta oceny pracy uczniów

Imię i nazwisko wykonawców projektu:

.....
.....
.....

Przedmiot: technologia gastronomiczna i pracowania technologiczna

Temat projektu: „Sporządzanie i zasady ekspediowanie zakąsek zimnych i gorących z różnych surowców”

Tabela nr 1

Grupa	Członkowie grupy	Ocena poszczególnych zadań projektu			
		Prezentacja multimedialna	Technika sporządzenia zakąski i sposób podania	Ocena organoleptyczna zakąski	Wystąpienie - omówienie charakterystyki zakąski (surowce, sposób wykonania, ciekawostki)
1					
2					
3					
4					
5					

Data i podpis nauczyciela

.....

Karta oceny organoleptycznej zakąsek metodą pięciopunktową

Wyróżniki	Numer oceniającego								Ocena średnia wyróżnika
	1	2	3	4	5	6	7	8	
	Ocena								
<i>Wygląd ogólny</i>									
<i>Barwa</i>									
<i>Zapach</i>									
<i>Konsystencja</i>									
<i>Smakowość</i>									
Ocena ogólna									
Klasa jakości									

Na podstawie: „Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem cz.1” M. Konarzewska

Zadanie domowe:

1. Wymień podstawowe zasady higieny podczas sporządzania zakąsek.

Zadanie dodatkowe dla zainteresowanych osób:

2. Wyjaśnij dlaczego zakąski są dobrą pożywką dla drobnoustrojów?