

## Scenariusz zajęć

Miejsce: Zespół Szkół im. Bohaterów Westerplatte w Jabłonce

Data: 17.02.2021r – lekcja 45 minut

Klasa: III TŻ

Liczba uczniów – 21

Nauczyciel: Magdalena Kracik

Przedmiot: **Organizacja Produkcji Gastronomicznej**

Temat: **Ocena jakości sporządzanych potraw i napojów.**

Cel ogólny: zastosowanie zasad oceny organoleptycznej

I. Cele zajęć – uczeń:

- wyjaśnia zasady oceny organoleptycznej
- wymienia zmysły, które wykorzystujemy w ocenie organoleptycznej
- rozpoznaje rodzaje smaku
- rozpoznaje rodzaje zapachu
- ocenia surowce i półprodukty metodą pięciopunktową
- przestrzega bezpieczeństwa podczas pracy

II. Formy pracy zastosowane na zajęciach:

- praca indywidualna, obejrzenie filmu instruktażowego, wykonanie ćwiczenia

III. Metody stosowane na zajęciach: połączenie się z uczniami poprzez Classroom, elementy metody podającej, filmik instruktażowy [https://www.youtube.com/watch?v=T9Fy3uIBi\\_U](https://www.youtube.com/watch?v=T9Fy3uIBi_U), metoda ćwiczeniowa

IV. Środki dydaktyczne: Karty pracy, karty oceny metodą pięciopunktową, próbki z surowcami i półproduktami (każdy uczeń we własnym zakresie)

V. Literatura:

Kmiołek A. Organizacja produkcji gastronomicznej

Namysław I. Procesy technologiczne w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń część 1

## Przebieg zajęć

Etap zajęć oraz czas	Czynności nauczyciela	Czynności uczniów	Materiały, środki dydaktyczne	Uwagi
Czynności organizacyjne 3 min	<ul style="list-style-type: none"> <li>- przywitanie wszystkich uczniów</li> <li>- sprawdzenie obecności</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- przywitanie się</li> </ul>		
Instruktaż wstępny 10min	<ul style="list-style-type: none"> <li>- przedstawienie tematu lekcji</li> <li>-określenie celów lekcji</li> <li>-przedstawienie formy pracy na zajęciach</li> <li>-wprowadzenie do tematu lekcji</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zapisanie tematu lekcji</li> <li>-zapisanie najważniejszych informacji</li> <li>- aktywny udział w określaniu celów lekcji</li> <li>- zapytanie w przypadku niezrozumienia formy pracy</li> </ul>	Podręczniki  Zeszyty  Filmik instruktażowy	
Przydział zadań dla uczniów 5 min	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wyjaśnienie sposobu realizacji zadania praktycznego</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zapoznanie się z zadaniem do wykonania ćwiczenia</li> <li>- zapoznanie się z materiałami do pracy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- karty pracy</li> <li>- próbki surowców i półproduktów</li> <li>- karty oceny metodą pięciopunktową</li> </ul>	
Instruktaż bieżący  Praca indywidualna online 16 min	<ul style="list-style-type: none"> <li>- obserwacja pracy uczniów oraz udzielanie wskazówek</li> <li>- pilnowanie czasu przewidzianego na realizację zadań</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wypełnianie kart pracy</li> <li>- wykonanie poszczególnych zadań</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- karty pracy</li> <li>- próbki surowców i półproduktów</li> <li>- karty oceny metodą pięciopunktową</li> </ul>	Nauczyciel wspiera, kierkuje prace, radzi, pomaga
Ocena zadań	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sprawdzenie przygotowania</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- potwierdzają przygotowanie</li> </ul>		

6 min	uczniów do omówienia wykonanych zadań  - omówienie wykonanych zadań	do omawiania zadań  - uczniowie omawiają wykonane zadanie		
Prace organizacyjno porządkowe	- polecenie aby uczniowie uporządkowali swoje stanowisko pracy	- porządkowanie stanowiska pracy		
Instruktaż końcowy	- prośba do uczniów o określenie co podobało się w zajęciach a co można było zmienić lub pominąć  - podsumowanie przebiegu zajęć oraz odniesienie się do założonych celów lekcji  - zadanie pracy domowej celem utrwalenia wiadomości na zajęciach	- wypowiedzi uczniów czego się nauczyli na zajęciach, co im się podobało oraz co można było zmienić  - uczniowie zapisują pracę domową, która zostanie sprawdzona na następnych zajęciach		Sprawdzić pracę domową na kolejnych zajęciach
Zakończenie zajęć	Podziękowanie wszystkim za udział w lekcji oraz pożegnanie uczniów			