

Scenariusz zajęć

miejsce: Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Karolewie

data: **13. 12. 2016** (piątek) – **2 godz. lekcyjne - 90 minut**

klasa: **III - technik żywienia i usług gastronomicznych**

liczba uczniów - grupa zajęć praktycznych- 8 uczniów

nauczyciel: Halina Szelaąg

przedmiot: **zajęcia praktyczne- obsługa konsumenta**

temat: obsługa gości metodą niemiecką i francuską- ćwiczenia

Cel ogólny: Ćwiczenie umiejętności praktycznych w obsłudze gości metodą niemiecką i francuską

I. Cele zajęć – uczeń:

- prezentuje zastosowanie metody niemieckiej w obsłudze gości,
- prezentuje zastosowanie metody francuskiej pełnej w obsłudze gości,
- prezentuje zastosowanie metody francuskiej niepełnej w obsłudze gości,
- prezentuje właściwą postawę podczas obsługi gości,
- uczeń posługuje się właściwym słownictwem niezbędnym w kontakcie z konsumentem
- przestrzega bezpieczeństwa podczas pracy.

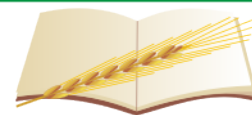
II. Formy pracy stosowane na zajęciach: praca w grupach, praca z tekstem źródłowym, wykonanie ćwiczenia

III. Metody stosowane na zajęciach:, elementy metody podającej, burza mózgów, metoda ćwiczeniowa

IV. Środki dydaktyczne: kopie materiałów źródłowych, zastawa stołowa, sztucce, szkło

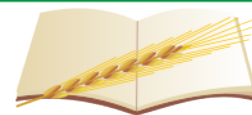
V. Literatura:

- Szajna R., Ławniczak D., Usługi gastronomiczne.
- Dominik P., Pracownia obsługi klientów, kwalifikacja T 15.
- Szlosek F., Wstęp do dydaktyki przedmiotów zawodowych.
- Brudnik E., Ja i mój uczeń pracujemy aktywnie- Przewodnik po metodach aktywizujących, SFS, Kielce 2000.

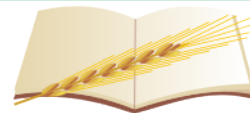


PRZEBIEG ZAJĘĆ

Etap zajęć oraz czas	Czynności nauczyciela	Czynności uczniów	Materiały, środki dydak.	Uwagi
Czynności organizacyjne 2 min.	- przywitanie wszystkich uczestników, - sprawdzenie obecności,	- przywitanie się z uczestnikami,		
Instrukcja wstępna 5 min.	- przedstawienie tematu lekcji, - określenie celów lekcji, - przedstawienie formy pracy na zajęciach, - przypomnienie o zasadach bhp podczas pracy,	- zapisanie tematu lekcji, - aktywny udział w określaniu celów lekcji, - zapytania uczniów w przypadku niezrozumienia formy pracy,	Podręczniki Zeszyty	
Przydział zadań szkoleniowych 8 min.	- podział grupy zajęć praktycznych na 2 podgrupy, - rozdanie materiałów do pracy, - wyjaśnienie sposobu realizacji zadań praktycznych, - omówienie sposobu oceniania,	- losowanie miejsc do pracy w podgrupach, - zapoznanie się zadaniami do wykonania ćwiczenia, - obejrzenie zastawy stołowej do wykonywania ćwiczeń,	- sala restauracyjna z zastawą stołową - karty pracy - zastawa stołowa	
Instrukcja bieżąca Praca w grupach 30 min.	- obserwacja pracy uczniów w poszczególnych grupach oraz udzielanie wskazówek, - pilnowanie czasu przewidzianego na	- dobór zastawy przygotowanie stanowisk do obsługi, - wykonywanie ćwiczeń obsługi gościa przez każdego ucznia	- sala restauracyjna z zastawą stołową - karty pracy - zastawa stołowa	Nauczyciel wspiera, kierunkuje prace, radzi,



	realizację zadań,	metodą niemiecką i francuską,		pomaga
Ocena zadań szkoleniowych 30 min.	- sprawdzenie przygotowania uczniów do oceny, - ocena umiejętności nabytych przez uczniów,	- potwierdzają przygotowanie do oceny, - uczniowie przedstawiają każdą metodę obsługi gości na ocenę,		
Prace organizacyjno-porządkowe 10 min.	- polecenie uczniom uporządkowanie stanowisk pracy oraz odstawienie zastawy stołowej na wyznaczone miejsce,	- porządkowanie stanowisk pracy oraz zgłoszenie odbioru stanowisk,		
Instrukcja końcowa 5 min.	- omówienie pracy uczniów w grupach, - ocena nabytych umiejętności obsługi gości, - prośba do uczniów o określenie, co podobało się w zajęciach a co można byłoby zmienić lub pominąć, - podsumowanie przebiegu zajęć oraz odniesienie się do założonych celów lekcji, - zadanie pracy domowej celem utrwalenia wiadomości na zajęciach praktycznych,	- uczniowie słuchają jak zostali ocenieni oraz po wysłuchaniu nauczyciela wskazują co stanowiło dla nich największą trudność, - wypowiedzi uczniów czego się nauczyli na zajęciach, co im się podobało oraz co można byłoby zmienić, - uczniowie uzupełnią tekst w domu, który zostanie sprawdzony na następnych zajęciach,	- kryteria oceny pracy uczniów	Sprawdzić pracę domową na kolejnych zajęciach



Zakońc e-nie zajęć	Podziękowanie wszystkim za udział w lekcji oraz pożegnanie uczestników.			
--------------------------	---	--	--	--