

## Scenariusz lekcji z technologii gastronomicznej.

Prowadzący: Beata Cienki.

Data: 28.04.2017

Klasa: II PT.

### Temat lekcji: Sporządzanie rybnej masy mielonej.

#### 1. Cele lekcji:

- poznanie składników rybnej masy mielonej,
- określenie znaczenia poszczególnych składników w rybnej masie mielonej,
- dobór gatunków ryb do rybnej masy mielonej,

#### 2. Cele lekcji sformułowane w języku ucznia:

- będziesz umiał dobrać ryby do masy mielonej z ryb,
- będziesz umiał określić znaczenie poszczególnych składników w rybnej masie mielonej,
- będziesz umiał podać przykłady z rybnej masy mielonej

#### 3. NACOBIEZU ( na co będę zwracać uwagę )

- prawidłowe połączenie odpowiednich gatunków ryb, tzn. chude z tłustymi, małej i dużej zawartości kolagenu,
- określanie znaczenia poszczególnych składników z rybnej masy mielonej,
- rodzaj obróbki cieplnej przy różnych potrawach z rybnej masy mielonej

#### 4. Przebieg lekcji:

a) czynności organizacyjno – porządkowe ( sprawdzenie listy obecności, sprawdzenie pracy domowej i odpytanie uczniów, zapisanie tematu na tablicy, podanie celów lekcji, ).

b) sprawdzenie wiadomości z poprzedniej lekcji – kartkówka z oceny

świeżości ryb ,

c) przedstawienie schematu blokowego produkcji rybnej masy mielonej,

d) określenie znaczenia poszczególnych składników rybnej masy mielonej -

karta pracy,

e) podanie przykładów potraw z rybnej masy mielonej w zależności od obróbki cieplnej,

g) ewaluacja zajęć pisemna i ustna.

h) praca domowa: Podaj recepturę na pulpety z ryb? Jeśli potrafisz to przedstaw poszczególne operacje jednostkowe w postaci schematu blokowego.

5. Aktywności uczniów :

- kartkówka z oceny świeżości ryb i jej ocena koleżeńska,
- wypełnianie karty pracy – rola składników w rybnej masie mielonej,
- praca z podręcznikiem,

6. Metody pracy: wykład, dyskusja, praca z tekstem źródłowym.

8. Formy pracy: indywidualna i grupowa.

9. Środki dydaktyczne: tekst źródłowy, karta pracy.