

## Scenariusz zajęć

miejsce: Zespół Szkół nr 2 w Mrągowie

data: **23. 11. 2017** (czwartek) – **2 godz. lekcyjne - 90 minut**

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

liczba uczniów – 25

nauczyciel: Marta Perfikowska

przedmiot: **Planowanie działalności gastronomicznej**

temat: Ocena jakościowa 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.

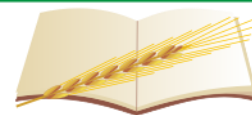
II. Formy pracy stosowane na zajęciach: praca w grupach, wykonanie ćwiczenia.

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

IV. Środki dydaktyczne: Karty pracy, karty oceny metody pięciopunktowej, próbki z 5 smakami, próbki z zapachami, próbki z surowcami i półproduktami.

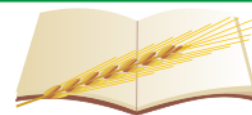
### V. Literatura:

- Kmiotek 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 dydak.	Uwagi
Czynności organizacyjne 3 min	- przywitanie wszystkich uczestników, - sprawdzenie obecności,	- przywitanie się		
Instruktaż wstępny 15 min	- przedstawienie tematu lekcji, - określenie celów lekcji, - przedstawienie formy pracy na zajęciach, - wprowadzenie do tematu lekcji - przypomnienie o zasadach bhp podczas pracy,	- zapisanie tematu lekcji, - zapisanie najważniejszych informacji - aktywny udział w określaniu celów lekcji, - zapytanie w przypadku, niezrozumienia formy pracy,	Podręczniki Zeszyty	
Przydział zadań szkoleniowych 10 min	- podział klasy na 7 grup 3-4 osobowe, - rozdanie kart pracy, - wyjaśnienie sposobu realizacji zadań praktycznych,	- losowanie miejsc do pracy w podgrupach, - zapoznanie się zadaniami do wykonania ćwiczenia, - zapoznanie się z materiałami do pracy	- karty pracy, - próbki smaków, - próbki zapachów, - próbki surowców i półproduktów, - karty oceny w metodzie pięciopunktowej	
Instruktaż bieżący Praca w grupach 30 min	- obserwacja pracy uczniów w poszczególnych grupach oraz udzielanie wskazówek, - pilnowanie czasu przewidzianego na realizację zadań,	- wypełnianie kart pracy, - wykonanie poszczególnych zadań	- karty pracy, - próbki smaków, - próbki zapachów, - próbki surowców i półproduktów, - karty oceny w metodzie pięciopunktowej	Nauczyciel wspiera, kierkuje prace, radzi, pomaga
Ocena zadań	- sprawdzenie przygotowania uczniów	- potwierdzają przygotowanie do		



szkolenio- wych 30 min.	do omówienia wykonania zadań, - omówienie wykonanych zadań	omawiania zadań, - liderzy grup omawiają poszczególne zadania		
Prace organizacyjno-porządkowe 10 min.	- polecenie uczniom uporządkowanie stanowisk pracy	- porządkowanie stanowisk pracy		
Instruktaż końcowy 5 min.	- omówienie pracy uczniów w grupach, - ocena nabytych umiejętności - 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,	- 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 zapisują pracę domową, która zostanie sprawdzony na następnych zajęciach,		Sprawić pracę domową na kolejnych zajęciach
Zakończenie zajęć	Podziękowanie wszystkim za udział w lekcji oraz pożegnanie uczestników.			