

## Scenariusz lekcji

Nazwa szkoły: ZS nr 7 w Tychach

Zawód: technik żywienia i usług gastronomicznych

Przedmiot: pracownia technologii gastronomicznej

**Temat: Technika sporządzania deserów włoskich**

Prowadzący: Anna Łazarewicz, Agnieszka Kruber-Korda

Typ lekcji: Utrwalająca wiadomości z wprowadzenia nowego materiału z ćwiczeniami

Czas trwania: 5 godzin lekcyjnych

Po przeprowadzeniu lekcji uczniowie powinni :

Znać:

- podziały deserów uwzględniając konsystencję, temperatury, serwowanie i techniki obróbki kulinarnej
- asortyment deserów oraz sposoby ich podawania
- nazewnictwo sprzętu oraz czynności związanych z przygotowaniem deserów w języku niemieckim

Umieć:

- zaplanować i wykonać wybrane desery włoskie
- sporządzać desery włoskie z wykorzystaniem różnych metod obróbki termicznej
- zaprezentować sporządzone desery włoskie
- dokonać ich oceny organoleptycznej
- opisać krok po kroku w języku niemieckim etapy przygotowania deserów włoskich

Stosować:

- sprzęt gastronomiczny zgodnie z jego przeznaczeniem
- przepisy BHP w czasie wykonywanych ćwiczeń

Dbać o:

- higienę i estetykę stanowiska pracy
- prawidłowe i sprawne wykonywanie wybranych deserów
- efektowne podawanie deserów

Metody pracy:

Część I: pogawędka problemowa, dyskusja, poznanie nowego słownictwa języka niemieckiego zawodowego.

Część II: ćwiczenia praktyczne w zespołach, prezentacja, ocena oganoleptyczna

Pomoce naukowe:

- M. Konarzewska: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem
- Pascal “Przewodnik kulinarny”
- “Desery świata”

Przebieg lekcji

I Część :

1. Sprawy organizacyjne (sprawdzanie stanowisk pracy, obecności, zapisy w dzienniku)
2. Sprawdzanie wiadomości z poprzednich lekcji – krótki test o deserach
3. Podanie tematu i jego omówienie
4. Podanie tematu zaplanowanych ćwiczeń oraz wskazanie sprzętu potrzebnego do wykonywania ćwiczeń w języku polskim i niemieckim
5. Podanie i omówienie słownictwa związanego z opisywaniem czynności wykonywanych podczas sporządzania deserów .
6. Ćwiczenia językowe, dopasowywanie nazw sprzętu do rysunków, krzyżówka sprawdzająca stopień opanowania nazewnictwa wykonanych czynności .

II Część praktyczna :

1. Sprawdzenie przygotowania ucznia do wykonywania ćwiczeń
2. Przygotowanie surowców i sprzętu
3. Wykonywanie zaplanowanych ćwiczeń
4. Prezentacja wybranych potraw
5. Dokonanie oceny organoleptycznej
6. Wykonywanie ćwiczeń w grupach, tworzenie przepisu na wykonany deser w języku niemieckim
7. Przygotowanie sprzętu i stanowisk pracy
8. Ocena wykonywanych ćwiczeń
9. Podsumowanie lekcji
10. Zadanie domowe: dokonać kalkulacji wykonanego przez siebie deseru na 1 porcję.