

## SCENARIUSZ LEKCJI

**Nazwa szkoły:** Zespół Szkół nr 7 w Tychach

**Nauczyciel przedmiotów zawodowych:** Urszula Więżik, Dorota Smętkowska

**Przedmiot:** usługi gastronomiczne z obsługą konsumenta w korelacji z organizacją pracy w hotelarstwie.

**Temat:**

Procedury zameldowania i wymeldowania gości – powitanie gości poprzez podanie kawy w stylu włoskim w restauracji hotelowej.

**Klasa:** 3t

**Nauczyciele uczący:** Urszula Więżik, Dorota Smętkowska

**Czas trwania zajęć:** 2 jednostki lekcyjne

**Typ lekcji:** systematyzująca wiedzę,

**Cele lekcji:**

- przygotowanie scenki dotyczącej zameldowania i wymeldowania grupy gości z uwzględnieniem wykorzystania języka obcego w pracy hotelarza,
- zaprezentowanie sposobu parzenia i podawania kawy na sposób włoski - latte macchiato, cappuccino, espresso.

**Cele kluczowe realizowane w czasie lekcji to:**

- kształtowanie umiejętności logicznego myślenia,
- kształtowanie umiejętności w formułowaniu wniosków,
- łączenie i systematyzowanie wiedzy,
- kształtowanie umiejętności korzystania z materiałów pomocniczych,
- korelacja między przedmiotowa – usługi gastronomiczne z obsługą konsumenta, organizacja pracy w hotelarstwie

**Kompetencje personalne i społeczne**

- uczeń przestrzega zasad kultury i etyki,
- jest kreatywny i konsekwentny w realizacji zadań,
- przewiduje skutki podejmowanych działań,
- jest otwarty na zmiany,
- potrafi radzić sobie ze stresem,
- aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe,
- przestrzega tajemnicy zawodowej,
- potrafi ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania,

- potrafi negocjować warunki porozumień,
- współpracuje w zespole,
- posługuje się językiem branżowym.

### **Uczeń po zajęciach powinien:**

#### **znać:**

- procedury zameldowania gości,
- sposób parzenia i podawania kawy,
- procedury wymeldowania gości.

#### **stosować:**

- procedury zameldowania gości,
- urządzenia i sprzęt do parzenia kawy,
- różne gatunki kaw do przygotowania naparów,
- metody obsługi gości według zasad,
- procedury wymeldowania gości,
- przepisy BHP zgodnie z zaleceniami,
- słownictwo branżowe w języku angielskim.

#### **dbać o:**

- higienę i estetykę stanowiska pracy,
- powierzony sprzęt ,
- prawidłową, szybką i sprawną obsługę gości,
- bezpieczeństwo podczas wykonywania prac,
- przestrzeganie zasad dress codu

#### **być przekonany o:**

- współdziałaniu w grupie,
- efektywności pracy w zespole
- wykorzystanie różnorodnych materiałów do pogłębienia wiedzy i swojego rozwoju zawodowego.

#### **Metoda pracy:**

- podająca (informowanie, wyjaśnianie, rozmowa kierowana)
- pokaz, instruktaż, ćwiczenia.

### **Środki dydaktyczne:**

- surowce,
- sprzęt i urządzenia do parzenia kawy,
- bielizna i zastawa stołowa,
- sztucze,
- materiały ilustracyjne,
- dokumenty obowiązujące w hotelu.

### **Forma organizacji pracy uczniów:**

- indywidualna,
- grupowa.

### **Przebieg lekcji**

1. Sprawy organizacyjne
2. Przedstawienie scenki zameldowania gościa
3. Przejście do restauracji hotelowej – przygotowanie sali do obsługi gości
4. Sporządzenie kawy latte macchiato, cappuccino, espresso
5. Podanie kawy gościom według życzenia
6. Przejście do recepcji - dokonanie wymeldowania
7. Podsumowanie lekcji.

### **Realizacja założeń przebiegu lekcji.**

ad.1

Część wstępna – powitanie klasy, sprawdzenie obecności i zapis w dzienniku elektronicznym, podanie tematu, zachęcenie uczniów do aktywności, podział uczniów na grupy, przydzielenie zadań.

ad.2

Wykonanie scenki zameldowania gości w hotelu.

ad.3

Przejście do sali 7b – przygotowanie sali do obsługi gości hotelowych.

ad.4

Sporządzenie kawy latte macchiato, cappuccino, espresso z zastosowaniem odpowiedniego sprzętu.

ad.5

Podanie kawy gościom hotelowym według życzenia – degustacja kawy.

ad.6

Przejsie do recepcji i dokonanie wymeldowania gości.

ad.7

Podsumowanie zajęć z uwzględnieniem zdobytych wiadomości.

Ocena aktywności uczniów na zajęciach

Zapoznanie uczniów z tematem następnych zajęć.