

SCENARIUSZ LEKCJI MGR INŻ. ANNY BITNEROWSKIEJ

SCENARIUSZ LEKCJI

Przedmiot: Wyposażenie zakładów gastronomicznych i gospodarstw domowych.

Klasa: II TŻiGD Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Kielcach

Ilość jednostek lekcyjnych: 2

Nauczyciel: mgr inż. Anna Bitnerowska

Temat: Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego.

Cel ogólny: Poznanie znaczenia układu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego.

Cele operacyjne: Uczeń powinien umieć:

- podać definicję „układ funkcjonalny”,
- zdefiniować pojęcie „drogi technologiczne” (czyste, brudne),
- wskazać działy w zakładzie gastronomicznym,
- sklasyfikować pomieszczenia należące do poszczególnych działów,
- określić zasady, którymi należy się kierować przy projektowaniu technologicznym zakładów gastronomicznych,
- sporządzać proste schematy,
- analizować schematy funkcjonalne zakładów gastronomicznych,
- lokalizować pomieszczenia w zależności od stron świata,
- projektować schematy funkcjonalne zakładów gastronomicznych.

W czasie lekcji kształtowane będą następujące umiejętności kluczowe:

Planowania, organizowania i oceniania własnych działań.

Skutecznego, efektywnego opartego na zaufaniu współdziałania w zespole.

Korzystanie z różnorodnych źródeł wiedzy na temat układu funkcjonalnego.

Samooceńa i oceny innych.

Typ lekcji: wprowadzająco - ćwiczeniowa

Metody pracy:

- pogadanka
- praca w grupach

Środki i pomoce dydaktyczne:

- podręcznik
- kserokopie
- schematy
- arkusze papieru
- ołówki, linijki

Przebieg lekcji: Faza przygotowawcza

- Sprawdzenie listy obecności.
- Rekapitulacja wtórna.
- Podanie tematu i celów lekcji.

Faza realizacji lekcji:

Nauczyciel przeprowadza krótki wykład na temat układu funkcjonalnego.
Nauczyciel dzieli uczniów na 4 grupy.
Każdy zespół otrzymuje przykładowy schemat układu funkcjonalnego.
Uczniowie na podstawie schematu wypisują działy zakładu a następnie pomieszczenia należące do każdego działu.
Nauczyciel sprawdza poprawność wykonania zadania, grupa, która bezbłędnie wykonała zadanie otrzymuje ocenę bardzo dobrą.
Nauczyciel dzieli uczniów na grupy do, których należą osoby odbywające zajęcia praktyczne w tym samym zakładzie.
Uczniowie na dużych arkuszach rysują schemat działu handlowego swojego zakładu.
Arkusze przyklejają do tablicy.
Porównują i analizują schematy wskazują drogi czyste i brudne.

Faza podsumowująca:

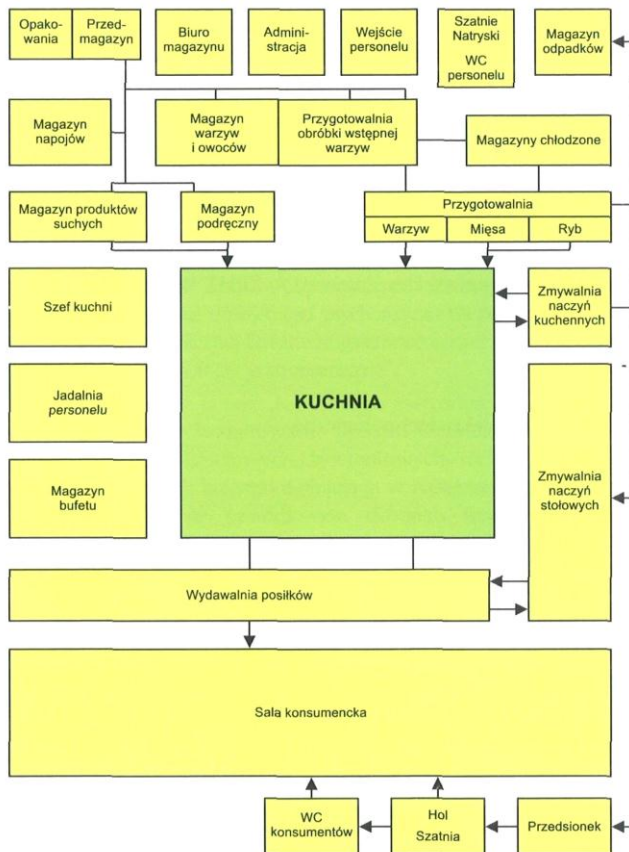
Nauczyciel sprawdza wiedzę uczniów przez zadawanie pytań.

Omawia przebieg zajęć, wskazuje osiągnięcia i występujące trudności.
 Uczniowie formułują wnioski i notują w zeszytach.
 Zadanie pracy domowej: narysuj układ funkcjonalny stołówki szkolnej.

Załączniki:

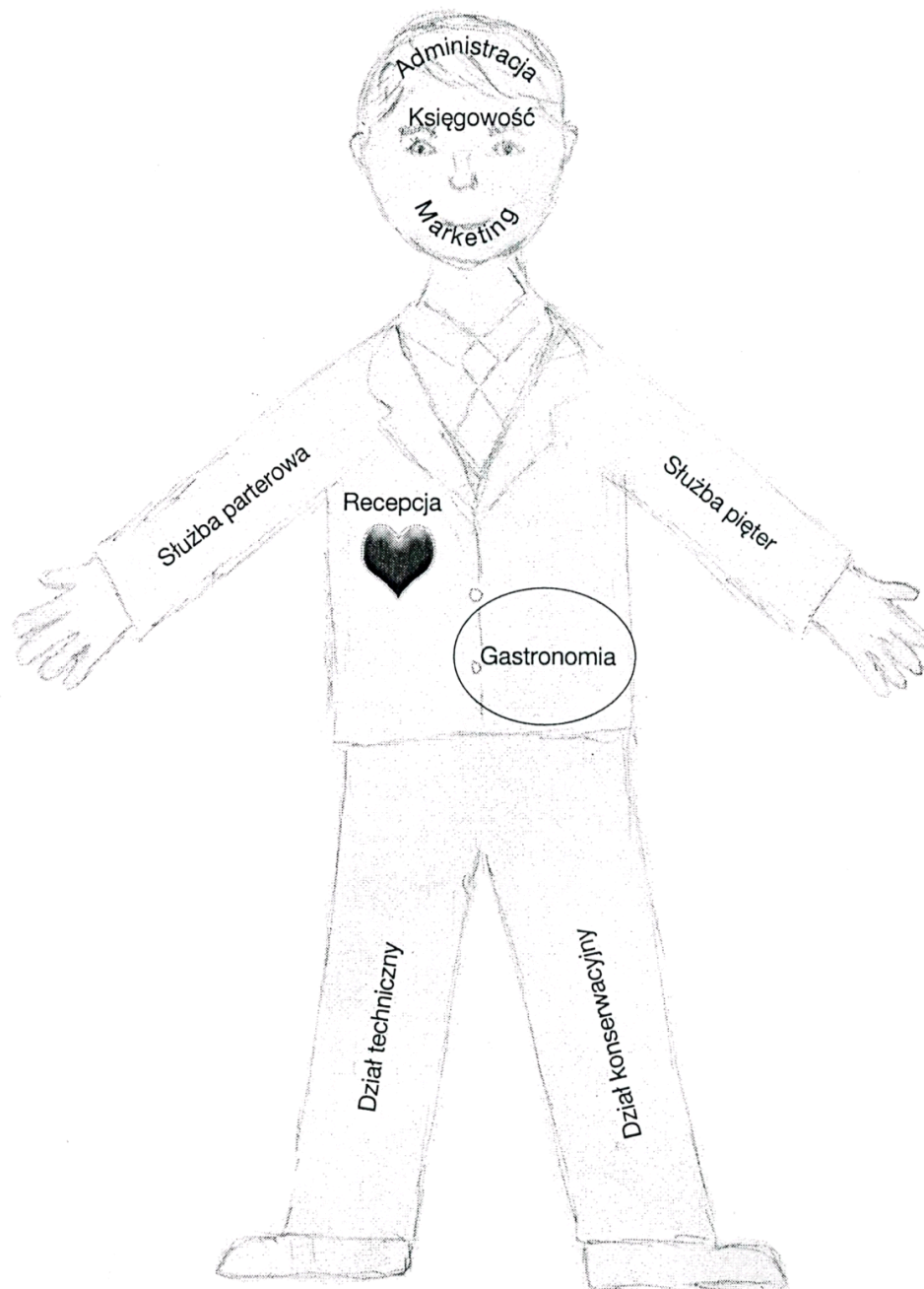
Przykładowy schemat układu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego.
 Dobrze zorganizowany hotel.

Rysunek przedstawiający strukturę organizacyjną zakładu gastronomicznego.



Rysunek 3.1. Schemat układu funkcjonalnego pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym.
 Źródło: Praca zbiorowa, *Wyposażenie zakładów gastronomicznych*,
 SGGW, Warszawa 1999, s. 210.

Rysunek 2. Dobrze zorganizowany hotel



Źródło: Opracowanie własne.