

Scenariusz zajęć

Przedmiot: technologia gastronomiczna z towaroznawstwem

Zasadnicza Szkoła Zawodowa Specjalna w Kielcach

Klasa: pierwsza

Nauczyciel: mgr Teresa Brach

Liczba godzin: 1

Dział programowy: Zioła i przyprawy stosowane w produkcji gastronomicznej.

Temat lekcji: Rodzaje przypraw stosowanych w produkcji gastronomicznej.

Cel ogólny:

- poznanie rodzajów przypraw stosowanych w produkcji gastronomicznej.

Cele operacyjne:

- uczeń podaje definicję przyprawy,
- zna podział przypraw ze względu na części roślin z których powstały,
- zna zasady stosowania przypraw,
- potrafi rozpoznać rodzaj przyprawy stosując metodę organoleptyczną,
- rozwija umiejętność pracy w grupie,
- zdobywa nowe doświadczenia zawodowe.

Typ lekcji: podająca, problemowa.

Metody:

- **oparte na słowie:** pogadanka, praca z tekstem, praca z książką,
- **oglądowe:** pokaz,
- **technika niedokończonych zdań.**

Środki dydaktyczne:

- tekst i tabela do uzupełnienia ,
- plansze przedstawiające przyprawy,
- atlas przypraw,
- próbki przypraw suszonych i świeżych,
- podręcznik.

Przebieg lekcji:

1. Faza wprowadzająca:

- powitanie,
- sprawdzenie listy obecności,
- wprowadzenie do tematu – przedstawienie celów lekcji,
- zapisanie tematu na tablicy,
- przybliżenie uczniom tematu z wykorzystaniem planszy przedstawiającej przyprawy oraz próbek przypraw suszonych i świeżych,

- zapisanie definicji przyprawa
- 2. Faza realizacyjna:**

LP.	NAZWA PRZYPRAWY	CZĘŚCI WYKORZYSTYWANE W GASTRONOMII
-----	-----------------	--

- podział uczniów na zespoły dwuosobowe,
 - rozdanie uczniom próbek przypraw suszonych oraz świeżych, tabel z nazwami przypraw i tabel do uzupełnienia,
 - instruktaż wstępny odnoszący się do: pracy nad tekstem, wykorzystaniem próbek, uzupełniania tabeli,
 - praca uczniów zgodnie z przydzielonymi zadaniami,
 - instruktaż bieżący; kontrola nauczyciela wykonywania przez uczniów pracy, prezentacja przez poszczególnych uczniów swoich rozwiązań,
 - ocena pracy uczniów, wklejanie uzupełnionej i poprawionej tabeli do zeszytu,
-
- praca z podręcznikiem; czytanie ze zrozumieniem fragmentu tekstu z podręcznika na temat zasad stosowania przypraw,
 - rozdanie uczniom tekstu do uzupełnienia, na podstawie przeczytanego urywku,
 - instruktaż wstępny odnoszący się do; pracy nad tekstem, wykorzystania podręcznika i uzupełnienia luk ,
 - instruktaż bieżący; kontrola nauczyciela wykonywania przez uczniów pracy, prezentacja przez poszczególnych uczniów swoich rozwiązań,
 - ocena pracy uczniów, wklejanie uzupełnionego i poprawionego tekstu do zeszytu,
- 3. Faza podsumowująca:**
- podsumowanie poznanych wiadomości z zakresu ziół i przypraw stosowanych w gastronomii,
 - zadanie pracy domowej : „Na podstawie otrzymanych materiałów i innych dostępnych źródeł, wypiszę kraje w których występują zaprezentowane na lekcji przyprawy,
 - ocena pracy uczniów,
 - pożegnanie.

Do opracowania wykorzystano : podręcznik Technologia Gastronomiczna z Towaroznawstwem cz.I autorów: M. Konarzewska, B zielonka, M. Konarzewska- Sokołowska wydawnictwo: REA

KORZENIE I CZĘŚCI KORZENIA	KORA	CEBULE

Po przeczytaniu tekstu ze str. 67 pod tytułem „ZAPAMIĘTAJ” uzupełnij (możesz posługiwać się podręcznikiem):

1. należy dodawać z umiarem.
2. Nadmiar przypraw naturalny smak potrawy.
3. W dużej dawce, przyprawy ostre mogą
4. Świeże zioła dodajemy w ilości niż suszone.
5. Potrawa będzie miała gorzki smak, gdy paprykę zmieloną dodamy do
.....
6. Na 5 minut przed końcem gotowania dodaje się i
7. Mięso przeznaczone do lub ,
trzeba posypać lub natrzeć suszonymi ziołami kilka do kilkunastu godzin przed
poddaniem go dalszej obróbce, aby zdążyło przejść aromatem z ziół.