

## Scenariusze lekcji

**SCENARIUSZ LEKCJI MGR INŻ. ANNY SOBCZYK**

### SCENARIUSZ LEKCJI

**ROK SZKOLNY:** 2011/2012

**Nazwisko nauczyciela:** mgr inż. Anna Sobczyk

**Przedmiot:** Wyposażenie zakładów gastronomicznych i gospodarstw domowych

**Zawód:** Technik żywienia i gospodarstwa domowego

**Klasa:** II

**Liczba godzin:** 4

**Miejsce odbywania lekcji :** Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Kielcach

**Dział:** Wykorzystanie wyposażenia technicznego w procesie technologicznym/ obróbka termiczna – schłodzenie.

**Temat lekcji:** System schłodzenia potraw - cook – chill.

**Cel główny:** Poznanie systemu schładzania potraw cook – chill

#### **Cele operacyjne:**

- pojęcie systemu schładzania potraw cook –chill,
- pojęcia: konwekcja, konwekcja wymuszona, termo-obieg, obróbka kombinowana
- systemy ogrzewania pieców konwekcyjno – parowych,
- dobrać odpowiednie wyposażenie do prowadzonej technologii gotowania i schładzania,
- określić prawidłowe parametry przyrządów kontrolno - pomiarowych w technologii cook – chill.
- wyliczyć zalety i wady cook – chill,
- wyliczyć zalety pieców konwekcyjno parowych,
- potrafi monitorować parametry technologiczne (temperatura, wilgotność, czas),
- świadomość nowoczesnych technologii stosowanych w zakładach gastronomicznych,
- budowanie otwartości na nowości technologiczne w gastronomii,
- umiejętność pracy w zespole

#### **Metody nauczania:**

- pogadanka
- dyskusja,
- ćwiczenia,
- pokaz,
- wykład,

**Środki dydaktyczne:**

- rzutnik multimedialny,
- komputer,
- rzutnik tekstu,
- plansze,
- katalogi,
- wyposażona pracownia technologiczna,
- podręcznik do wyposażenia technicznego,

**Przebieg zajęć zgodnie z ogniwami kształcenia:**

<b>Struktura zajęć</b>	<b>Czynności nauczyciela</b>	<b>Czynności uczniów</b>
Czynności wstępne:	<ul style="list-style-type: none"><li>- sprawdza obecność,</li><li>- sprawdza i ocenia pracę domową i umiejętności kształcone na poprzednich lekcjach,</li><li>- podaje temat,</li><li>- podaje cele,</li><li>- wyjaśnia sposób pracy,</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- potwierdzają obecność,</li><li>- odpowiadają na pytania,</li><li>- przygotowują podręczniki i notatniki,</li></ul>
Realizacja podstawowych zadań dydaktycznych	<ul style="list-style-type: none"><li>- wyjaśnia pojęcia: <i>cook - chill, piec konwekcyjno-parowy, termoobieg</i>,</li><li>- wyjaśnia działanie pieca – prezentacja multimedialna,</li><li>- z podręcznika poleca przygotowanie odpowiedzi na przydzielone zagadnienia (załącznik 1),</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- słuchają wykładu, oglądają prezentację,</li><li>- uważnie śledzą przedstawiany materiał dydaktyczny,</li><li>- pracują z podręcznikiem, wyszukując odpowiednie treści w podręczniku</li></ul>
Realizacja podstawowych zadań dydaktycznych	<ul style="list-style-type: none"><li>- kieruje pracą uczniów,</li><li>- prowadzi pogadankę,</li><li>- koryguje wypowiedzi uczniów,</li><li>- omawia piece konwekcyjno – parowe i inne urządzenia stosowane w technologii cook – chill (załączniki 2, 3),</li><li>- stosuje wzmocnienia pozytywne w postaci motywującej pochwały słownej,</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- odpowiadają na zadane pytania,</li><li>- biorą czynny udział w dyskusji,</li></ul>
Realizacja podstawowych zadań dydaktycznych	<ul style="list-style-type: none"><li>- rozdaje do uzupełnienia przygotowaną mapę mentalną (załącznik 4),</li><li>- kieruje pracą uczniów,</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- uzupełniają mapy mentalne,</li></ul>
Realizacja podstawowych zadań dydaktycznych	<ul style="list-style-type: none"><li>- przedstawia uczniom planszę (załącznik 5) na której szczegółowo przedstawiony jest schemat</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- słuchają wykładu,</li><li>- oglądają pokaz,</li></ul>

	działania systemu schładzania potraw metodą cook – chill,	
Ewaluacja	- rozpoczyna dyskusję na temat zalet i wad technologii cook – chill, wymieniającą główne korzyści oraz krótkie zredagowanie zasad stosowanych przy schłodzeniu żywności podsumowujące całą lekcję (załącznik 6,7,8), - ocenia pracę uczniów	- rozwiązują zagadnienia
Czynności końcowe:	- zadaje pracę domową (utrwalanie poznanych wiadomości), - koordynuje porządkowanie pracowni,	- porządkują swoje stanowiska pracy.

#### **ZAŁĄCZNIK 1: ZAGADNIENIA DO LEKCJI**

**Wyjaśnij znaczenie pojęć: konwekcja, konwekcja wymuszona, termo-obieg.**

**Wyjaśnij pojęcie systemu schładzania potraw COOK – CHILL.**

**Główne zalety i wady systemów schładzania potraw COOK- CHILL**

**ZAŁĄCZNIK 2: – Prezentacja programu Microsoft Office PowerPoint 97–2003: piece konwekcyjno – parowe**

**ZAŁĄCZNIK 3: - Prezentacja programu Microsoft Office PowerPoint 97–2003: technologia cook- chill**

**ZAŁĄCZNIK 4:**

Źródło: Kasperek A., Kondratowicz M., *Wyposażenie zakładów gastronomicznych i gospodarstw domowych*, Poradnik metodyczny dla nauczycieli uczących w zawodzie kucharz oraz technik żywienia i gospodarstwa domowego, Warszawa 2011, Wyd. Rea

**Załącznik 5:**

## **Przygotowanie surowców/ półproduktów**

**COOK – CHILL**

# KONSUMENT

## Przygotowanie

Źródło: Grzebińska W., *Technologia cook – chill – wyposażenia technologiczne*. SGGW

**Ekspedycja potraw (max. w ciągu 5 min.)**

**Odgrzewanie potraw przed konsumpcją (temp. w środku potrawy min. 70°C przez około 8-10 min.)**

**Magazynowanie w temperaturze 0 - 3°C**

**(Jeśli temperatura żywności w trakcie przechowywania wzrośnie do więcej niż 5°C, ale mniej niż 10°C – potrawy należy w ciągu 12 godzin przeznaczyć do konsumpcji; w razie wzrostu temperatury do ponad 10°C żywność należy niezwłocznie wyrzucić.)**

**Gwałtowne schłodzenie potraw**

**(zalecane +3°C/90min.)**

**Ewentualne porcjowanie**

**(max. 30 min)**

**Obróbka cieplna potraw**

## ZAŁĄCZNIK 6 – FOLIA

### Zalety systemu szybkiego chłodzenia:

- skrócenie czasu obróbki technologicznej,
- unifikacja wymiarów – normy GN,
- utrzymanie parametrów technologicznych,
- możliwość monitoringu parametrów technologicznych (temperatury, wilgotności, czasu),

- wielofunkcyjność, przy jednoczesnym zoptymalizowaniu gabarytów urządzenia,
- łatwość i bezpieczeństwo obsługi,
- łatwość montażu i demontażu,

**Główne wady systemu szybkiego chłodzenia są następujące:**

- wąski zakres temperatur, co pociąga za sobą wymóg wysokich standardów operacyjnych ze strony zarządzania i personelu;
- utrata witamin i składników mineralnych podczas przechowywania (głównie witaminy C);
- konieczne są specjalistyczne technologie produkcji półproduktów przez przemysł spożywczy, które spełniają rygorystyczne warunki systemu;
- nie przewiduje się procesu technologicznego schładzania zup.

**ZAŁĄCZNIK 7 – FOLIA**

**Główne korzyści stosowania technologii cook – chill**

**polegają na:**

- wylimitowaniu procesu przetrzymywania gorącej żywności, tak jak wymaga tego system tradycyjny;
- eliminacji produkcji w okresach szczytowych (lepsz organizacja czasu pracy personelu);
- korzystaniu z mniejszej powierzchni niż przy systemie tradycyjnym (pod warunkiem zastosowania nowoczesnego wyposażenia technologicznego);
- szerokim zastosowaniu możliwości modyfikacji;
- możliwości stosowania zarówno do indywidualnych posiłków, jak i do hurtowej produkcji (w przypadku hurtowej produkcji, przy chłodzeniu większych porcji mięsa konieczne jest wychłodzenie produktu do głębokości chłodzenia nie mniejszej niż 5 mm);
- braku widocznych negatywnych efektów w smakowitości i wartości żywieniowej po 3 dniach (jednak cielęcina czy drób mogą ulec zepsuciu po 4 lub 5 dniach).

Źródło: [www.gastro-projekt.pl](http://www.gastro-projekt.pl), Grzezińska W., *Technologia cook – chill – wyposażenia technologiczne*. SGGW,

## **ZAŁĄCZNIK 8 – FOLIA**

### **Zasady stosowane przy schładzaniu żywności są następujące:**

-Schłodzenie potrawy do temperatury 3°C następuje w ciągu 90 minut. W czas ten powinny być również wliczone sumaryczne czasy, przypadające na czynności związane z krojeniem lub porcjowaniem potraw.

-Temperatura magazynowania schłodzonych potraw waha się od 0° do 3°C.

-Maksymalny czas magazynowania schłodzonej żywności wynosi 5 dni, wliczając czas produkcji i ekspedycji.

-Żywność bezpośrednio przed konsumpcją musi być odgrzana do temperatury minimum 70°C.

-Żywność po odgrzaniu musi być dostarczona konsumentowi w ciągu maksymalnie 5 minut .

Źródło: [www.gastro-projekt.pl](http://www.gastro-projekt.pl), Grzezińska W., *Technologia cook – chill – wyposażenia technologiczne*. SGGW,

ZAŁĄCZNIK 9: 922103191835ddb [cook and chill rational ZAŁĄCZNIK 9.fly](#)