

## PRZYKŁADOWY KONSPEKT ZAJĘĆ

<b>CZĘŚĆ ORGANIZACYJNA</b>	Rok szkolny: .....	Nazwisko nauczyciela: .....
	Przedmiot: TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA (z towaroznawstwem lub obsługą konsumenta)	
	Klasa: .....	Liczba uczniów: .....
	Liczba godzin: 2 h ZAJĘĆ TEORETYCZNYCH + 2 h ĆWICZEŃ (zgodnie z planem nauczania)	Miejsce odbywania zajęć: .....
<b>CZĘŚĆ MERYTORYCZNA</b>	Temat jednostki metodycznej: KUCHNIE REGIONALNE	
	Temat jednostki lekcyjnej: PRODUKT TRADYCYJNY I REGIONALNY W MAŁOPOLSKIEJ KUCHNI	
	Temat zadania praktycznego: ZASTOSOWANIE PRODUKTU TRADYCYJNEGO I REGIONALNEGO W PRODUKCJI POTRAW.	
	Cele dydaktyczne:	
<u>Poznawczy:</u> uczeń zna:		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• tradycje i zwyczaje żywieniowe regionu małopolskiego z uwzględnieniem tygła kulturowego Galicji</li> <li>• pojęcie produktu regionalnego - korzyści z tego płynące</li> <li>• pojęcie produktu tradycyjnego - korzyści z tego płynące</li> <li>• produkty tradycyjne i regionalne z terenu Małopolski</li> <li>• charakterystykę poznanych produktów (sposób otrzymywania, miejsce uprawy, hodowli lub produkcji)</li> <li>• typowe potrawy kuchni małopolskiej</li> </ul>		
<u>Kształcący:</u> uczeń potrafi:		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• wykazać różnicę pomiędzy pojęciami produktu regionalnego i tradycyjnego</li> <li>• identyfikować produkty tradycyjne i regionalne z terenu Małopolski</li> <li>• przedstawiać możliwości wykorzystania poznanych produktów w gastronomii</li> <li>• wykonać zaplanowane potrawy z wykorzystaniem produktów regionalnych i tradycyjnych</li> </ul>		
<u>Wychowawczy:</u>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• świadomość tradycji kulinarnej w kształtowaniu postaw społeczności „małych ojczyzn”</li> <li>• budowanie poczucia dumy lokalnej</li> <li>• poszukiwanie inspiracji zawodowej uczniów w tradycji</li> <li>• budowanie otwartości na tradycję w gastronomii</li> <li>• umiejętność pracy w zespole</li> </ul>		

<b>CZĘŚĆ METODYCZNA</b>	<b>Metody nauczania:</b> -pogadanka -dyskusja, anegdota -praca z tekstem -ćwiczenia -pokaz -gra dydaktyczna
	<b>Środki dydaktyczne:</b> rzutnik pisma, rzutnik multimedialny, komputer z dostępem do Internetu, teksty źródłowe (literatura, Internet), arkusze papieru, pisaki, mapa fizyczna Małopolski, receptury, surowce, wyposażona pracownia technologiczna, zastawa stołowa
	<b>Przebieg zajęć (zgodnie z ogniwami kształcenia):</b>  <b>Motto:</b> „ <i>Tradycja to piękno, które chronimy, a nie więzy, które nas krępują</i> ” (Ezra Pond) - przygotowanie surowców - wprowadzenie w problematykę - <b>zał. 1, zał. 2</b> - praca uczniów z tekstem źródłowym nad zagadnieniami: <ul style="list-style-type: none"> <li>• lista małopolskich produktów tradycyjnych i regionalnych - <b>zał. 3</b></li> <li>• charakterystyka wybranych produktów regionalnych i tradycyjnych (tradycje, sposób wytwarzania, miejsce uprawy, hodowli lub produkcji) - <b>zał. 4</b></li> <li>• analiza receptur typowych potraw kuchni małopolskiej - <b>zał. 5</b></li> </ul> - dyskusja uczniów z uwypukleniem zastosowania poznanych wyrobów w produkcji gastronomicznej - zapoznanie uczniów z zaplanowaną produkcją, proponowany zestaw ćwiczeń - <b>zał. 6</b> - opracowanie schematów produkcji zaplanowanych potraw - praca w zespołach produkcyjnych - omówienie i korekta przygotowanych schematów, wskazanie produktów regionalnych i tradycyjnych, które wykorzystamy w produkcji - wykonanie potraw (instruktaż bieżący) - dekoracja, serwowanie - ocena organoleptyczna - czynności porządkowe - utrwalenie wiadomości (rozwiązanie krzyżówki) - <b>zał. 7.</b> - podsumowanie, badanie efektów kształcenia i ocena pracy uczniów
<b>UWAGI METODYCZNE</b>	Na początku zajęć nauczyciel przedstawia krótką charakterystykę kuchni regionalnej. Wyjaśnia powiązania pomiędzy kulturą regionu, a tradycyjną żywnością. Przedstawia najbardziej popularne potrawy typowe dla naszego regionu. Na podstawie wybranych produktów typowych dla Małopolski nauczyciel wyjaśnia różnice między regionalnym, a tradycyjnym produktem. Wykorzystując mapę geograficzną Małopolski nauczyciel prosi uczniów o wskazanie miejsc, w których wytwarzane są najbardziej znane tradycyjne produkty oraz przygotowywane typowe regionalne dania. Nauczyciel zwraca się do uczniów, by wymienili produkty i potrawy, które są charakterystyczne dla ich miejsca zamieszkania. Wykorzystując logotypy tradycyjnych i regionalnych produktów nauczyciel wyjaśnia różnice w terminologii oraz przeprowadza ćwiczenie z tekstem, podczas których ukazuje korzyści wynikające ze spożywania tradycyjnej żywności. W grupach uczniowie mogą zaznajomić się z opisami produktów tradycyjnych znajdujących się w Książce kucharskiej „Produkt tradycyjny na małopolskim stole” oraz „Małopolska - palce lizać”. Podczas zajęć nauczyciel może przedstawić przykładowe typowe dania i produkty z Włoch, Francji, Hiszpanii. Podkreśla, że bogactwo naszej kuchni niczym nie ustępuje innym krajom. Na podstawie przysłowia „Cudze chwalicie swego nie znacie.....” uświadamia uczniom, że powinniśmy być dumni z naszego dziedzictwa

	<p>kulinarnego. Nauczyciel podczas zajęć może poprosić uczniów o wyszukanie w Internecie ogólnopolskiej listy produktów tradycyjnych i wypisanie przykładowych produktów. Wykorzystując teksty źródłowe nauczyciel prosi uczniów o wynotowanie ciekawostek. W celu utrwalenia materiału uczniowie rozwiązują krzyżówkę oraz poszukują odpowiedzi na pytanie, co do możliwości wykorzystania tradycyjnej żywności w gastronomii. Na zakończenie dokonuje oceny pracy uczniów.</p>
<b>ZAŁĄCZNIKI</b>	<p>zał.1. informacja dotycząca kuchni regionalnej (wybór tekstów)  zał.2. informacja dotycząca rejestracji produktów tradycyjnych i regionalnych oraz oznakowania  zał.3. lista produktów tradycyjnych  zał.4. Książka kucharska „Produkt tradycyjny na małopolskim stole”  zał.5. receptury potraw „Książka kucharska Produkt tradycyjny na małopolskim stole” - „Małopolska - palce lizać”  zał.6. proponowany zestaw ćwiczeń  zał.7. krzyżówka</p>

**Konspekt przygotował zespół w składzie:**

Mirosława Broś, Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2 w Krakowie

Władysława Maria Francuz, Centrum Pedagogiki i Psychologii Politechniki Krakowskiej

Henryk Hołysz, Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2 w Krakowie

Jakub Hołysz, Małopolska Agencja Rozwoju Regionalnego S.A.

Joanna Jakubowska - Łazęcka, Małopolska Agencja Rozwoju Regionalnego S.A.

Jan Niedzielski, Małopolskie Kuratorium Oświaty,

Krystyna Reinfus - Janusz, Muzeum Etnograficzne w Krakowie

Ewa Obara, Małopolska Agencja Rozwoju Regionalnego S.A.

Ewa Tyran, Akademia Rolnicza w Krakowie