



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Ewa Janeczek, Sylwia Oparka, Ewa Piotrowska

Dydaktyka przedmiotowa

materiały dla słuchaczy studiów podyplomowych

„Nauczyciel przedmiotów zawodowych w zakresie organizacji usług
gastronomicznych i hotelarstwa oraz architektury krajobrazu – studia
podyplomowe”

Wrocław 2009

*"Nauczyciel przedmiotów zawodowych w zakresie organizacji usług gastronomicznych
i hotelarstwa oraz architektury krajobrazu - studia podyplomowe"*
projekt realizowany w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki współfinansowanego ze środków
Europejskiego Funduszu Społecznego.



Od autorów

Dydaktyka ogólna i przedmiotowa zajmuje się problematyką, której znajomość jest niezbędna w pracy nauczyciela. Niniejsze opracowanie zostało wykonane przez nauczycieli przedmiotów zawodowych z długoletnim stażem i doświadczeniem, jako pomoc w doskonaleniu nauczania przedmiotów zawodowych. Opracowanie zawiera siedem rozdziałów z podstawowymi umiejętnościami dydaktycznymi, do których należą:

1. Proces nauczania i uczenia się.
2. Zasady nauczania.
3. Cele nauczania.
4. Metody kształcenia.
5. Środki dydaktyczne.
6. Struktura lekcji.
7. Konspekt zajęć.

Poszczególne zagadnienia zostały opracowane tak, że zawierają w pierwszej kolejności materiały z zakresu dydaktyki ogólnej, a następnie szczegółowe przykłady z dydaktyki zawodowej, z zakresu gastronomii i hotelarstwa.

Mamy nadzieję, że przygotowane przez nas materiały będą cenną pomocą dla nauczycieli przedmiotów zawodowych.



1. NAUCZANIE I UCZENIE SIĘ

Hasła: kształcenie, nauczanie, uczenie się, czynniki wpływające na uczenie się, ogniwa procesu nauczania – uczenia się

Dydaktyka – słowo pochodzące z greckiego, czasownik *didaskein* znaczy nauczać, wyjaśniać, udowadniać, a także uczyć się. Dydaktyka to jedna z podstawowych nauk pedagogicznych, której przedmiotem jest nauczanie i uczenie się. Zadaniem dydaktyki jest wykrywanie i wyjaśnianie określonych zależności między czynnościami, treściami, metodami, formami i środkami oraz warunkami pracy nauczyciela i uczniów.

Kształcenie – ogół czynności i procesów umożliwiających osiągnięcie określonego zasobu wiedzy, umiejętności, nawyków, ale również zdolności, zainteresowań, przekonań, postaw, doskonalenie cech osobowości człowieka. Najczęściej pojmowane jest jako nauczanie i uczenie się. Z pojęciem kształcenia integralnie powiązane jest pojęcie wychowania. Kształcenie może być ogólne i zawodowe. Najczęściej mówią o kształceniu myślimy o kształceniu formalnym związanym z systemem szkolnictwa, ale może ono zachodzić również nieformalnie poprzez samodzielne zdobywanie wiedzy i umiejętności w codziennych doświadczeniach, w kontaktach z innymi osobami, poprzez nabywanie informacji z różnych dostępnych źródeł.

Nauczanie – planowana i systematyczna praca nauczyciela z uczniami, polegająca na wywołaniu i utrwaleniu zmian w ich wiedzy, umiejętnościach postępowaniu i całej osobowości pod wpływem uczenia się. Nauczanie jest działalnością zamierzoną, intencjonalną polegającą na wywołaniu uczenia się.

Główna rola nauczyciela w tym procesie polega na tym, aby przy udziale różnych metod, środków i form pracy wywołać proces uczenia się

Uczenie się – proces nabywania przez uczącego się wiedzy, umiejętności, nawyków, rozwijania zdolności, zainteresowań, kształtowania postaw i przekonań w wyniku, którego powstają zmiany w postaci przyrostu wiedzy, umiejętności, nowe formy zachowania albo modyfikacje zachowań wcześniej nabytych.



Czynniki wpływające na uczenie się – na proces uczenia się wpływa wiele różnych czynników, od których uzależnione są efekty tego procesu. Czynniki te, to między innymi:

- inteligencja
- zdolności specjalne – percepcyjne, intelektualne, psychomotoryczne
- zainteresowania
- nastawienie
- poziom aspiracji
- motywacja uczenia się
- stan organizmu
- sposoby zapoznawania uczniów z nowym materiałem
- powtarzanie materiału
- wzmocnienia, czyli nagrody, pochwały, nagany
- informacja zwrotna o wynikach
- aktywność uczniów

Ogniwa procesu nauczania – uczenia się – przebieg procesu kształcenia może być różnorodny, bo jest uzależniony od wielu czynników takich jak chociażby: wiek uczniów, przedmiot nauczania, materiał nauczania, metody i warunki nauczania. Niezależnie jednak od przedmiotu i treści nauczania wyodrębniono pewne wspólne ogniwa dla procesu nauczania – uczenia się.

Ogniwa nauczania – uczenia się to:

- ❖ Uświadomienie uczniom celów i zadań
- ❖ Zaznajomienie z nowym materiałem
- ❖ Uogólnianie
- ❖ Utrwalenie przyswojonego materiału
- ❖ Kształtowanie umiejętności, nawyków, postaw
- ❖ Wiązanie teorii z praktyką
- ❖ Kontrola i ocena wyników nauczania

Współczesny nauczyciel nie może ograniczać się do przekazywania gotowej wiedzy, ale musi tak organizować i kierować pracą uczniów, by mogli samodzielnie poznawać rzeczywistość, uczyć się spostrzegania, samodzielnego myślenia, działania, formułowania wniosków, wykorzystywania zdobytej wiedzy w sytuacjach praktycznych.



Kwestionariusz stylów uczenia się – zestawienie

(adaptacja z D. Kolb'a i Mc Carthy'ego, 1980)

Poniżej znajduje się dziewięć zestawów twierdzeń (jeden zestaw w rzędzie). Spójrz na twierdzenia i zdecyduj, jak blisko dotyczą one Ciebie. Daj 4 punkty twierdzeniu, z którym najbardziej się identyfikujesz, 3 punkty drugiemu, 2 trzeciemu i 1 punkt twierdzeniu, z którym się najmniej identyfikujesz.

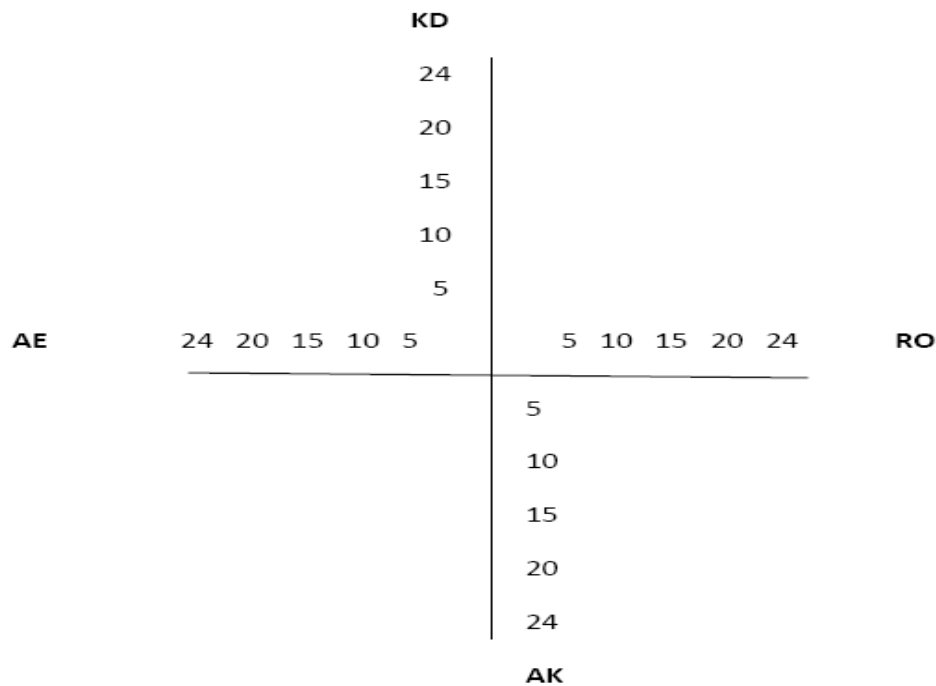
Nie ma dobrych czy złych odpowiedzi. Oddzielna kartka służyć będzie interpretacji sposobu oceny twierdzeń.

1	Dostrzegam rzeczy, lubię się angażować	Lubię rozpatrywać wszystkie aspekty sprawy	Przywiązuje wagę do tego co lubię	Lubię żeby rzeczy były użyteczne
2	Jestem otwarty na nowe doświadczenie	Lubię patrzeć	Lubię analizować rzeczy i rozkładać je na części	Jestem bezstronny
3	Lubię kierować się uczuciami	Lubię ryzykować	Lubię myśleć o rzeczach	Lubię robić rzeczy
4	Akceptuję ludzi i sytuacje takimi, jakie są	Lubię pracować i mieć efekty	Lubię oceniać	Lubię być świadom tego, co się wokół mnie dzieje
5	Miewam wewnętrzne przeczucia	Lubię obserwować	Jestem logiczny	Miewam wiele pytań
6	Lubię idee i teorie	Lubię rozważać rzeczy i poddawać je refleksji	W myśleniu posługuję się konkretami	Lubię być aktywny
7	Lubię się uczyć tu i teraz	Polegam na swoich własnych obserwacjach	Mam skłonności do myślenia o przyszłości	Lubię widzieć rezultaty mojej pracy
8	Polegam na swoich uczuciach	Lubię zastanowić się przed działaniem	Polegam na swoich pomysłach	Muszę sam wszystkiego spróbować
9	Jestem energiczny i entuzjastyczny	Jestem spokojny i powściągliwy	Zazwyczaj przemyślam sprawy	Jestem odpowiedzialny jeżeli chodzi o sprawy



Konkretne doświadczenie Z/P		Refleksyjne obserwacja I/W		Abstrakcyjny konceptualizm A/L		Aktywne eksperymentowanie D/E	
1		1		1		1	
2		2		2		2	
3		3		3		3	
4		4		4		4	
5		5		5		5	
6		6		6		6	
7		7		7		7	
8		8		8		8	
9		9		9		9	
KD łącznie		RO łącznie		AK łącznie		AE ŁĄCZNIE	

PO POSUMOWANIU CYFR W KOLUMNACH WYNIKI NANIEŚ NA WYKRES ZAZNACZAJĄC NA NIM LICZBĘ PUNKTÓW PRZY KAŻDYM Z WYMIARÓW





OPIS INDYWIDUALNYCH STYLÓW

DYNAMICZNY /ENTUZJASTYCZNY - AD

Lubi nowe sytuacje, nowe zdarzenie, nowe wyzwania

Lubi ryzyko, zmiany, podniecenie

Działa na zasadzie prób i błędów

Przyjmuje opinie, odczucia, myśli innych

Angażuje innych ludzi

Uczy się poprzez działanie

Dobrze się adaptuje do nowych sytuacji

Patrzy w przyszłość

Potrafi być impulsywny, wpadać w sprawy jak huragan

Chyba bardziej ceni sobie reakcję opartą na odczuciach niż przemyślenia

Mocno polega na sieci wspomagającej

Próbuje inspirować innych, ale nie zawsze mu się to udaje.

INNOWACYJNY / Z WYOBRAŹNIĄ - RO

Widzi wiele sposobów i różnych punktów widzenia

Ma jasny obraz całej sytuacji – dokonuje powiązań, poszukuje jedności

Używa wyobraźni i fantazji

Pracuje wybuchem energii

Uczy się poprzez refleksję i dyskusję

Nie śpieszący się, rozluźniony, przyjacielski unika konfliktów

Używa intuicji

Nie może być popędzany do momentu aż jest gotowy

Słucha innych, lubi dzielić się pomysłami z małymi grupami

Lubi mieć poparcie innych

Używa oczu, uszu – słucha, obserwuje, zadaje pytania

ZDROWOROZSAWKOWY/ PRAKTYCZNY - KD

Odnosi sprawy do świata rzeczywistego teorie czyni użytecznymi

Do rozwiązania problemów stosuje idee

Zadaje praktyczne pytania

Ma dobre kwalifikacje detektywistyczne, rozwiązuje problemy



Planista strategiczny – myśli o sprawach praktycznych

Ogranicza osąd do spraw konkretnych ograniczona tolerancja krętych idei

Dla osiągnięcia celów używa rozsądku

Uczy się poprzez sprawdzanie – stosowanie w praktyce i przeglądanie

Lubi mieć pewien stopień kontroli nad sytuacją

Używa faktycznych danych, książek, teorii

Reprezentuje poglądy i podejście zdroworozsądkowe

ANALITYCZNY / LOGICZNY - AK

Lubi ustawiać doświadczenie w kontekście teoretycznym

Formułuje nowe teorie i koncepcje dobry syntez er

Pracuje w uporządkowany, sekwencyjny sposób

Dokładny i uważny

Zorganizowany, lubi działać zgodnie z planem

Uczy się przemyślanie idei teoretyzowanie

Reaguje wolno i chce faktów/ uzasadnień

Kalkuluje prawdopodobieństwa

Unika przesady emocjonalnej

Lubi analizować informacje

Dobrze pracuje niezależnie

WADY I ZALETY KAŻDEGO STYLU

DYNAMICZNY / ENTUZJASTYCZNY AE

ZALETY

Podejmuje ryzyko

Angażuje innych

Wypróbować wiele możliwości

Bardzo aktywny, ożywczy

Stosuje reakcje oparte na odczuciach

Entuzjizm

WADY

Ma skłonność do braku organizacji nie dąży do osiągnięcia wyznaczonych celów

Impulsywny, rzuca się na sprawy

nieświadomie

Tyle przedsięwzięć lub alternatyw, że nie jest możliwe zajęcie się nimi wszystkimi naraz

Zmienność jest utrudnieniem dla innych

Dużo wymaga od przyjaciół



INNOWACYJNY / Z WYOBRAŹNIĄ – RO

ZALETY

Wiele sposobów
Twórcze opcje
Potrafi czekać na najlepszy czas
Widzi sprawy w perspektywie
Patrzy, jak inni dają sobie radę
Widzi potencjalne korzyści
Rozpoznaje symptomy

WADY

Zbyt długo czeka przed podjęciem działania
Nie widzi lasu spoza drzew
Może być zawodny dla przyjaciół
Wiele pomysłów, ale mało działania
Brakuje mu planu działania
Niecierpliwy odnośnie szczegółów
Bezkrytyczny

ZDROWOROZSĄDKOWY / PRAKTYCZNY - KD

ZALETY

Widzi problemy jako normalne i
rozwiązywalne
Stosuje zdolności detektywistyczne by
poznać fakty
Ocenia opcje
Tworzy sytuacje próbne
Ustawia cele i działa
Dobrze pracuje niezależnie

WADY

W działaniu nie stosuje ostrożności
Zadania przytłaczają ludzi
Nie docenia odczuć osobistych
Niecierpliwy
Musi kontrolować i zrobić to sam
Nie wykorzystuje efektywnie innych ludzi

ANALITYCZNY / LOGICZNY - AK

ZALETY

Zbiera wszystkie fakty
Zorganizowany
Przegląda modele i zasoby, które mogą
pomóc
Przegląda alternatywy
Kalkuluje prawdopodobieństwo
Dobrze pracuje sam

WADY

Potrzebuje zbyt wielu dowodów przed
podjęciem działania
Pomniejsza znaczenie odczuć innych i
swoich
Zbyt pogrążony w teorii
Ryzyko przyjmuje powoli
Przesadnie ostrożny



Konstruktywnie wykorzystuje poprzednie doświadczenia
Szuka korzyści

Niechętnie żegna się z przeszłością
Nie potrafi rozpoznać u siebie oznak stresu

DYNAMICZNY / ENTUZJASTYCZNY - AE

Jeśli preferujesz ten styl, będziesz czuć się dobrze w:

Ćwiczeniach praktycznych, takich jak gry, symulacje, podział na role
Tworzeniu możliwości interakcji między uczestnikami
Byciu otwartym w zakresie twoich emocji i doświadczeń
Przypadku zmian planowanego programu szkolenia

Możesz mieć tendencję do pomijania

Faktu, że w niektórych uczestnikach ćwiczenia praktyczne mogą budzić niepokój
Ważności tworzenia takiej atmosfery, która pomaga uczestnikom podejmować ryzyko
Wartości części teoretycznej ćwiczeń praktycznych i refleksji nad nimi.

Jeśli nie preferujesz tego stylu pamiętaj, by:

Oferować uczestnikom wiele możliwości wypróbowania ich praktycznych umiejętności.
Zapewniać szkolnym takie zadania, które będą wyzwalać i wzmacniać ich zdolności

INNOWACYJNY / Z WUOBRAŻNIĄ - RO

Jeśli preferujesz ten styl, będziesz czuć się dobrze w:

Ćwiczeniach doświadczalnych takich jak scenki na taśmach wideo czy analiza przypadku.
Ćwiczeniach z ołówkiem i papierem, które nie wymagają ujawnienia własnego wnętrza
Programach szkolenia z dokładnymi instrukcjami.

Możesz mieć tendencję do pomijania

Potrzeby zachowania szybkiego tempa szkolenia
Potrzeby dzielenia kontroli z uczestnikami
Potrzeby zachęty do uczestnictwa

Jeśli nie preferujesz tego stylu pamiętaj, by:

Włączyć obserwatorów do ćwiczeń i dać im czas na zdanie sprawozdania z ich ustaleń.
Zapewnić wystarczającą ilość czasu na pełny przegląd i ocenę lekcji opartej na ćwiczeniach



ANALITYCZNY/ LOGICZNY - AK

Jeśli preferujesz ten styl, będziesz czuć się dobrze w:

Różnego rodzaju zajęciach typu wykładu czy analizy przypadku

Zastosowaniu podejścia seminaryjnego czy grupowych dyskusjach zachęcających do zadawania pytań.

Używaniu materiałów pomocniczych rozdawanych słuchaczom.

Możesz mieć tendencję do pomijania

Jasnego tłumaczenia na temat celu i struktury Twojego szkolenia.

Dostosowania poziomu zajęć do umiejętności i wiedzy uczestników.

Odczuć szkolnych osób.

Jeśli nie preferujesz tego stylu pamiętaj, by:

Odnosić praktykę do teorii, gdy tylko jest to możliwe.

Pomagać uczestnikom wyciągać wnioski i dokonywać generalizacji na podstawie ich własnych doświadczeń

PRAKTYCZNY - KD

Jeśli preferujesz ten styl, będziesz czuć się dobrze w:

Ćwiczeniach praktycznych opartych na rzeczywistym doświadczeniu.

Stosowaniu technik i uwag praktycznych.

Tworzeniu planów działania i innych sposobów stosowania wiedzy praktycznie w miejscu pracy

Wykorzystaniu uczestników jako materiału do ćwiczeń.

Możesz mieć tendencję do pomijania

Faktu, że nie wszystko da się sprowadzić do technik, przewodników złotych zasad.

Ważności bazy teoretycznej.

Jeśli nie preferujesz tego stylu pamiętaj, by:

Zapewnić uczestnikom możliwości zastosowania tego, czego się nauczyli w ich miejscach pracy.

Zapewnić uczestnikom czas na użycie ich planów działania

Połączyć doświadczenia życiowe z twoimi ćwiczeniami i wykładami teoretycznymi.

Dać szkolonym szansę wypróbowania tego, czego się właśnie nauczyli.



Technologia Gastronomii

Jednym z naczelnych zadań edukacji stało się tworzenie warunków osiągnięcia kwalifikacji zawodowych opartych na kompetencjach, czyli na osiągnięciu sprawności i zachowań związanych z wykonywaniem określonej pracy. Nauczyciel powinien wyposażyć uczniów w narzędzia intelektualne, które pozwolą im poradzić sobie ze zmieniającą się rzeczywistością.

Nauczanie powinno skupić się na uczniu. Uczeń jest centralnym punktem wszelkiego uczenia się: sam kieruje swoim procesem kształcenia i ocenia swoje postępy w nauce. Sam też odpowiada za czynione postępy.

Nauczyciel może i powinien odegrać dużą rolę we wzbudzeniu silnej motywacji do zdobywania wiedzy. Ma on za zadanie zorganizować optymalne warunki do uczenia się i stworzyć najkorzystniejsze sytuacje dydaktyczne sprzyjające uczeniu się. Tworząc środowisko dydaktyczne nauczyciel, szczególnie w kształceniu zawodowym, powinien pamiętać, że najskuteczniejszym uczeniem się jest uczenie się w działaniu bądź przez aktywne uczestnictwo, które ilustruje tzw. cykl Kolba.



Skuteczne uczenie się według cyklu Kolba



Nauczyciel może zacząć od dowolnej fazy tego cyklu, ale nigdy nie może zapomnieć o żadnym etapie tego cyklu. Aby umożliwić uczniowi uczenie się w działaniu, musi on tworzyć jak najwięcej sytuacji obfitujących w przeżycia uczniów, angażujących ich aktywność. Takich doświadczeń dostarcza stosowanie przez nauczyciela aktywizujących metod nauczania.

Organizacja procesu nauczania- uczenia się uczniów, szczególnie w ramach przedmiotów zawodowych, powinna być ukierunkowana na kształtowanie postawy badawczej, twórczej i wynalazczej uczniów. Istota kształcenia powinna więc sprowadzać się do samodzielnego rozwiązywania przez uczniów problemów, szczególnie technicznych.

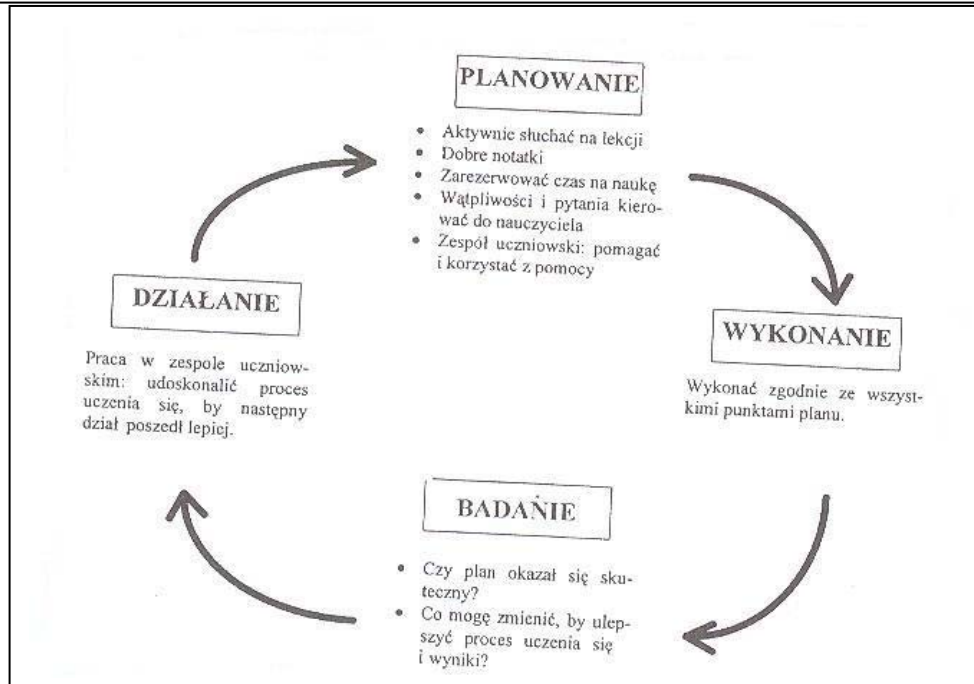
W kształceniu zawodowym, więc także w nauczaniu przedmiotów gastronomicznych, dominującymi metodami powinna być metoda projektów oraz inne metody stymulujące aktywność uczniów. Realizacja procesu kształcenia powinna przebiegać głównie w pracowniach - laboratoriach wyposażonych w nowoczesne pomoce dydaktyczne, materiały dydaktyczne, techniczne środki dydaktyczne i dydaktyczne środki pracy.

Pedagodzy są zgodni co do tego, że uczenie się jest efektywne tylko wówczas, gdy jest wielostronne. Nauczyciela podającego uczniom materiał nauczania zastąpił nauczyciel organizator i kierownik nauczania.

Nowoczesne kierunki nauczania prowadzą do tego, aby:

- rozwijać umysł
- kształtować umiejętności
- rozbudzać zainteresowania
- pobudzać do samokształcenia

Jako narzędzie przydatne w doskonaleniu uczących się proponuje się wykorzystanie cyklu Deminga. Cykl PDSA (Plan-Wykonanie-Badania-Działanie) opracowany został przez Waltera Shewharta i udoskonalony przez W. Edwardsa Deminga. Jest on narzędziem szczególnie przydatnym w procesie ciągłego doskonalenia, także w kształceniu zawodowym. Można go wykorzystać m. in. w procesie systemowego analizowania własnego procesu uczenia się przez uczniów.



Cykl Deminga dla analizy własnego procesu uczenia się ucznia

Przykład

Metoda demonstrowania sposobów pracy i procesów produkcyjnych (usługowych)

Metoda demonstrowania sposobów pracy może być stosowana zarówno w warsztatach szkolnych, jak i na stanowiskach dydaktyczno-produkcyjnych np. w zakładach gastronomicznych.

Celem tej metody jest:

- zapoznanie uczniów z nowymi technologiami np. w gastronomii,
- zapoznanie z nowoczesną organizacją produkcji i pracą na określonych stanowiskach pracy,
- zapoznanie uczniów ze sprzętem i urządzeniami produkcyjnymi za pomocą których wykonywane są określone wyroby itp.



Metoda demonstrowania sposobów pracy wykorzystywana jest szczególnie wówczas, gdy określonych tematów nie jesteśmy w stanie zrealizować w warsztatach szkolnych lub na zajęciach praktycznych w zakładach pracy.

Zajęcia prowadzone metodą demonstrowania procesu pracy mają charakter instruktażu. Uczniowie uczą się przez obserwację i słuchanie objaśnień.

Przykładem tej metody jest wycieczka dydaktyczna do zakładu gastronomicznego, w czasie której metodą demonstracji realizujemy tematy programowe, których nie byliśmy w stanie omówić w warunkach własnych. Przykładem może to być obserwacja i instruktaż działania modułowego system urządzeń do obróbki termicznej, działania zestawu pieców wielofunkcyjnych oraz działania tunelu wielofunkcyjnego.



2. ZASADY NAUCZANIA

Wyjaśnienie:

Zasady nauczania - są to ogólne normy postępowania dydaktycznego, których przestrzeganie pozwala nauczycielowi zaznajomić uczniów z podstawami usystematyzowanej wiedzy, rozwijać ich zainteresowania i zdolności poznawcze, wpajać im określone poglądy i przekonania oraz wdrażać do samokształcenia.

Hasła - zasady: pogładowości, przystępności (stopniowania trudności), systematyczności, trwałości, operatywności wiedzy, świadomości i aktywności, związku teorii z praktyką.

Zasady: doniosłości, niezbędnych warunków wstępnych, wzorca, dostępności, nowości, aktywnego wiązania teorii z praktyką, rozkładania ćwiczeń w czasie, wygaszania, przyjemności.

Zasada pogładowości – inaczej nazywana zasadą konkretności lub bezpośredniości. Wyraża konieczność zdobywania wiedzy o otaczającej nas rzeczywistości na podstawie obserwacji, bezpośredniego poznawania rzeczy, zjawisk, procesów, myślenia, praktyki lub w sposób pośredni za pomocą środków dydaktycznych. Należy pamiętać, że większość naszych uczniów, to wzrokowcy i kinestetycy, którzy najlepiej się uczą poprzez obserwacje i bezpośrednie poznawanie świata. Wiedza i umiejętności zdobywane w drodze bezpośredniego poznawania będą rzetelne i trwałe, jeśli nauczyciele umiejętnie pokierują działalnością poznawczą uczniów.

Zasada przystępności – (zasada stopniowania trudności), polega na dostosowaniu materiału nauczania, metod i środków nauczania do poziomu rozwoju i możliwości uczniów. W nauczaniu wychodzimy od tego, co jest uczniowi bliskie, znane, łatwe do tego, co nieznanne, dalekie, trudne. W procesie nauczania należy brać pod uwagę różnice w tempie pracy uczniów i ich stopień zaawansowania w nauce. Wymagania stawiane uczniom powinny sięgać granicy ich możliwości, a nawet nieznacznie ją przewyższać, bo to zapewnia optymalną pracę uczniów.



Zasada systematyczności – odnosi się do konieczności realizacji procesu nauczania i uczenia się w sposób logiczny i uporządkowany. Systematyczność jest podstawowym czynnikiem decydującym o powstaniu systemu i struktury wiedzy. Realizując te zasadę należy pamiętać, o: określeniu stanu wiedzy wyjściowej uczniów i systematycznym nawiązywaniu do niej, przekazywaniu nowych treści nauczania w sposób logiczny, tak, by wiązały się z już posiadaną wiedzą, podkreślaniu tego, co ważne, szukaniu związków i zależności oraz korelacji międzyprzedmiotowej.

Zasada świadomości i aktywności – polega na świadomym i aktywnym uczestnictwie ucznia w procesie uczenia się. Aktywność jest niezbędnym warunkiem do podjęcia nauki, a uświadomienie uczniom celu i zadania ich działania jest z kolei niezbędne do uzyskiwania pozytywnych wyników uczenia się

Uczeń będzie świadomie i aktywnie uczył się, gdy nauczyciel będzie go pozytywnie motywował, odwoływał się do jego doświadczeń, zainteresowań, wdrażał do samodzielnego myślenia i działania, uzmysławiał uczniowi postępy w realizacji celów nauczania.

Zasada trwałości wiedzy – mówi o konieczności stosowania takiego procesu dydaktycznego, który pozwoli na trwałe przyswojenie wiedzy i umiejętności.

W dążeniu do sprostania wymogom tej zasady należy pamiętać, że nauczyciel powinien w trakcie procesu nauczania stosować różnorodne metody i środki dydaktyczne, właściwie zmotywować uczniów do pracy, zapewnić uczniom świadomy i aktywny udział w zajęciach, utrzymywać, powtarzać i sprawdzać opanowaną wiedzę i umiejętności.

Zasada operatywności wiedzy – uczniowie powinni aktywnie przyswajać wiedzę i umiejętności, a następnie wykorzystywać świadomie to, czego się nauczyli do rozwiązywania określonych problemów teoretycznych i praktycznych.

Wykorzystanie wiedzy w sytuacjach praktycznych uczy samodzielności myślenia, twórczego działania, pomysłowości, łączenia wiedzy z różnych przedmiotów i dziedzin nauczania, nowych umiejętności i powoduje, że zdobyta wiedza staje się operatywna.



Zasada związku teorii z praktyką – łączenie wiedzy teoretycznej z praktyczną pokazuje uczniom użyteczność zdobywanej wiedzy, zapewnia jej operatywność, wywołuje pozytywną motywację do uczenia się, pokazuje zależność pomiędzy wiedzą teoretyczną, a praktyczną. Zrealizowanie tej zasady pozwala na sprawdzenie prawdziwości zdobytej wiedzy i przygotowanie uczniów do działalności praktycznej.

Zasada doniosłości - należy oczekiwać, że uczeń będzie miał motywację do uczenia się tego, co ma dla niego doniosłe znaczenie.

Mając na uwadze tę zasadę należy powiązać kształcenie z doświadczeniem uczniów, z ich zainteresowaniami, uznanymi przez nich wartościami oraz ich przyszłością.

Zasada niezbędnych warunków wstępnych - jest bardziej prawdopodobne, że uczeń nauczy się czegoś nowego, jeśli spełnia wszystkie niezbędne warunki wstępne.

Zanim zaczniemy uczyć należy określić warunki wstępne (zdiagnozować aktualny stan wiadomości i umiejętności), bo one są bazą do dalszej nauki i realizacji kolejnych zadań.

Zasada wzorca - jest bardziej prawdopodobne, że uczeń przyswoi sobie nowe zachowanie, jeśli przedstawi mu się wzorcowe wykonanie, które będzie mógł obserwować i naśladować.

Nauczyciele powinni nazwać ważne aspekty wzorcowego zachowania podczas jego demonstrowania. Uczniowie powinni wiedzieć, że człowiek demonstrujący wzorcowe zachowanie jest za nie nagradzany. Zamiast mówić jak to zrobić poprawnie, sam to pokaż.

Zasada dostępności - należy oczekiwać, że uczeń łatwiej opanuje treści nauczania, jeśli będzie miał swobodny dostęp do wszystkich wiadomości przekazywanych przez nauczyciela.

Wszelkie informacje, które nauczyciel chce przekazać uczniowi powinien formować w taki sposób, by uzyskać pewność, że do niego dotrą.

W miarę możliwości powinien określać swoim uczniom cele, pobudzać wszelkie kanały percepcji ucznia, podkreślać związki i zależności, zadbać o właściwą komunikację, tak, aby mieć pewność, że uczniowie rozumieją, to, co im przekazuje.

Zasada nowości - jest bardziej prawdopodobne, że uczeń się nauczy, jeśli jego uwagę przyciągnie względnie nowe ujęcie materiału.



Nauczyciel stosując tę zasadę powinien różnicować środki dydaktyczne, zmieniać i łączyć metody nauczania, różnicować formę zadań dla uczniów.

Zasada wygaszania - jest bardziej prawdopodobne, że uczeń nauczy się, jeśli stosowane ułatwienia będą stopniowo wycofywane.

Na początku nauki pomagaj uczniowi udzielając mu rad, wskazówek, zachęcając go, ale z czasem usuwaj stopniowo te ułatwienia.

Zasada przyjemności - jest bardziej prawdopodobne, że uczeń będzie kontynuował naukę, jeśli proces kształcenia przebiega w miłej atmosferze.

Nauczyciele powinni stworzyć miłą atmosferę i przyjazne warunki dla uczniów poprzez dopingowanie ich do pracy, informowanie ich o osiągniętych wynikach zaczynając zawsze od tego, co już potrafią, nagradzać na bieżąco trafnie dobierając nagrody.

Zasada aktywnego wiązania teorii z praktyką – jest bardziej prawdopodobne, że uczeń osiągnie cele kształcenia, jeśli będzie aktywnie uczestniczył w odpowiednich zajęciach praktycznych.

Pamiętaj, że w trakcie zajęć stroną aktywną mają być uczniowie, stwarzaj im możliwość działań praktycznych, stosuj gry dydaktyczne i symulacje.

Zasada rozkładania ćwiczeń w czasie – uczenie się jest bardziej skuteczne, jeśli ćwiczenia zostaną podzielone na krótkie okresy i rozłożone w czasie.

Inne wybrane zasady dydaktyczne:

♦ Zasady dotyczące czynności nauczania:

- ❖ Nauczyciel kieruje lekcją i odpowiada za nią.
- ❖ Rola nauczyciela wobec ucznia jest zawsze kierownicza.
- ❖ Aby uczyć skutecznie, nie można mieć kłopotów z dyscypliną.
- ❖ Każde zachowanie nauczyciela wywołuje efekty wychowawcze, choćby niezamierzone.
- ❖ Wszystkie poważne błędy popełnione w trakcie uczenia się lub spostrzeżone w wynikach uczenia się powinny być prostowane, a ich przyczyny usuwane.



Wybrane zasady nauczania - ważne w praktycznej nauce zawodu

Zasada wiązania teorii z praktyką

Zasada wiązania teorii z praktyką w nauczaniu przedmiotów gastronomicznych służy przygotowaniu uczących się do racjonalnego posługiwania się wiedzą teoretyczną w różnorodnych sytuacjach praktycznego wykonywania zawodu.

W kształceniu praktycznym łączenie teorii z praktyką jest niezbędnym warunkiem zdobywania wiedzy i umiejętności. Przestrzeganie tej zasady staje się koniecznością, gdyż uczący powinien rozumieć zdobytą wiedzę i umieć z niej korzystać przy rozwiązywaniu zadań o charakterze produkcyjnym lub usługowym.

Sprzyjające warunki do stosowania tej zasady istnieją nie tylko na lekcjach teoretycznych przedmiotów zawodowych, ale przede wszystkim na zajęciach praktycznych i w warsztatach szkolnych.

Za potrzebą stosowania tej zasady przemawiają m.in. następujące przesłanki:

- odwoływanie się do praktyki czyni wiedzę teoretyczną bardziej zrozumiałą, potrzebną i bardziej trwałą,
- wiązanie procesu opanowania wiadomości z jednoczesnym procesem ich stosowania rodzi pozytywną motywację uczącego się.

Wykazano, że:

- myślenie rozwija się najskuteczniej, a treści nauczania przyswajane są szybciej i trwalej, gdy uczniowie przechodzą samodzielnie od praktyki do teorii, a zwłaszcza od teorii do praktyki,
- aktywność poznawcza uczniów szybko wzrasta i rozwija się systematycznie, kiedy uczniowie uczą się posługiwać posiadaną wiedzą przy zdobywaniu nowej wiedzy,
- przejście od wykrywania praw nauki do formułowania zasad związanych z techniką sprzyja wzbogacaniu i doskonaleniu pracy uczniów,
- aktywizowaniu działalności poznawczej uczniów sprzyja łączenie poznania z działaniem, wyrabianie umiejętności i nawyków umysłowych, łącznie z umiejętnościami i nawykami ruchowymi.

W kształceniu zawodowym szczególnie znaczenie ma wiązanie nauki z techniką i działaniem, które polega na takim organizowaniu procesu dydaktycznego, aby uczący zapoznając się z teorią – potrafił przenieść zdobytą wiedzę do praktyki.



Wymogi te są stawiane absolwentom szkół zawodowych, którzy powinni być wyposażeni w umiejętności działania w zakresie obranego zawodu, z czym związana jest konieczność wiązania teorii i praktyki, wiedzy i działania.

Zasada trwałości wiedzy i umiejętności

Zasada trwałości wiedzy i umiejętności oznacza konieczność takiego organizowania procesu dydaktycznego, aby w aktywnej pracy uczniowie opanowali materiał, umieli go w każdej chwili odtworzyć i posługiwać się nim w praktycznych sytuacjach.

Wysiłek nauczyciela powinien być ukierunkowany na to, aby uczący się nie tylko zrozumiał, ale i utrwalił istotne fragmenty materiału nauczania, a w razie potrzeby umiał je odtworzyć.

Trwałość wiedzy jest głównym zadaniem nauczania. Trwale zapamiętywać można informacje, które wchodzą w ścisłe związki z wiadomościami poprzednio opanowanymi. Trwałość wiedzy wzrasta przez:

- świadome i aktywne uczestnictwo ucznia w procesie kształcenia,
- pogłębienie i uatrakcyjnienie przekazywanych treści
- łączenie teorii z praktyką i stosowanie zasady przystępności
- stosowanie zasady systematyczności
- sprawdzanie, powtarzanie, przeprowadzanie sprawdzianów.

W kształceniu praktycznym zagadnienie utrwalania umiejętności przedstawia się nieco inaczej. Wyróżnia się trzy etapy jego utrwalania:

- etap 1- wyjaśnienie uczniom sensu czynności składających się na daną umiejętność,
- etap 2- demonstracja czynności przez nauczyciela
- etap 3- powtarzanie czynności przez uczniów aż do ich prawidłowego opanowania, a później utrwalenia.

W procesie zajęć praktycznych szczególnie pamięć zmysłów (ruchu, wzroku, słuchu) ma wpływ na trwałość opanowanych czynności i operacji, a także na kształtowanie umiejętności, nawyków i sprawności.



3. CELE NAUCZANIA

Hasła: cele ogólne, cele szczegółowe, cele operacyjne, cele nieoperacyjne, operacjonalizacja celów, taksonomia celów

Wprowadzenie:

Celami kształcenia określamy zamierzone właściwości uczniów, wymieniając główne rodzaje opanowanych wiadomości i umiejętności (K. Kruszewski).

Prawidłowo sformułowane cele, odnoszą się zawsze bezpośrednio do uczniów, do ich właściwości, tj. do opanowanych wiadomości, umiejętności, działań, postaw i opisują zmianę, jaką chcemy w nich uzyskać.

Czasami w publikacjach zdarzają się określenia typu: zapoznanie uczniów, kształtowanie, rozwijanie traktujące czynności metodyczne nauczyciela jako cele.

We współczesnej dydaktyce cele kształcenia określone są jako zamierzone wyniki ucznia, a metody i organizacja pracy nauczyciela są podporządkowane tak rozumianym i sprecyzowanym celom.

Cele ogólne - odnoszą się do intencji i zamiarów edukacyjnych na poziomie ogólnym, zarówno długo jak i krótkoterminowym, wskazują kierunki dążeń.

Przykłady celów ogólnych:

- Rozwijanie pamięci, wyobraźni, myślenia abstrakcyjnego i logicznego rozumowania
- Poznanie i zrozumienie podstawowych procesów życiowych organizmów
- Nabycie umiejętności i nawyku postępowania zgodnego z zasadami dbałości o własne zdrowie i ochronę środowiska

Cele szczegółowe – mają charakter stwierdzeń bardziej konkretnych, stanowią próbę przełożenia intencji na uchwytny kategorie, niezbędne do planowania toku lekcji. Mogą być operacyjne i nieoperacyjne.

Przykłady celów szczegółowych:

- Uczeń potrafi wyjaśnić przebieg procesu fotosyntezy
- Uczeń potrafi docenić wartość dokumentów archiwalnych



Cele nieoperacyjne – odnoszą się do jakości mniej uchwytnych i pozostawiają końcowy rezultat bardziej otwartym, nie specyfikują wprost wyników podjętych przez ucznia operacji (uczeń rozumie, ma krytyczną świadomość, potrafi docenić). Nie pozwalają nauczycielowi ocenić, czy jego cele zostały osiągnięte.

Cele operacyjne – wskazują konkretne, mierzalne zachowania uczniów, będące dowodem osiągnięcia celu (uczeń potrafi nazwać, wymienić, zademonstrować, dowieść).

Cel operacyjny stanowi opis wyników, które mają być uzyskane po ukończeniu nauki. Opis ten winien być na tyle dokładny, by umożliwić rozpoznanie, czy cel został osiągnięty, a przynajmniej określenie sposobu dokonania operacji sprawdzenia wyników.

W toku operacjonalizacji cel ogólny ulega sprecyzowaniu, uszczegółowieniu, konkretyzacji, upodmiotowieniu.

Cel operacyjny powinien być: odpowiedni, jednoznaczny, wykonalny, obserwowalny, mierzalny, upodmiotowiony, komunikatywny, określony czasem.

Operacjonalizacja celów - to zmiana postaci ogólnej celów na postać szczegółową (operacyjną). Operacjonalizacja celów szczegółowych to formułowanie ich w postaci obserwowanych zmian i mierzalnych zachowań.

Formując cel operacyjny pomyśl nad odpowiedzią na pytanie

1. Co uznam za dowód, że cel został osiągnięty?
2. Co takiego potrafi zrobić ten, który osiągnął cel?

Taksonomia celów - hierarchiczna klasyfikacja celów. Hierarchiczność taksonomii polega na tym, że wyższe kategorie mieszczą w sobie niższe, a więc osiągnięcie celu wyższego mówi nam, że cel niższy został także osiągnięty. W Polsce obowiązuje taksonomia celów ABC Bolesława Niemierki. Taksonomia ta jest ponadprzedmiotowa, jej terminologia nie jest związana z żadną grupą przedmiotów szkolnych.



Taksonomia celów ABC (Bolesław Niemiecko)

I Wiadomości A. Zapamiętanie wiadomości

B. Zrozumienie wiadomości

II Umiejętności C. Stosowanie wiadomości w sytuacjach typowych

D. Stosowanie wiadomości w sytuacjach problemowych

A. Zapamiętanie wiadomości:

Gotowość ucznia do przypomnienia sobie pewnych terminów, praw, definicji, zasad, procedur. Wiąże się to z elementarnym poziomem zrozumienia tych wiadomości – uczeń nie powinien ich mylić ze sobą i zniekształcać. Uczeń potrafi powiedzieć jak wykonać czynność, ale niekoniecznie musi umieć ja wykonać.

Uczeń potrafi – nazywać, zdefiniować, wymienić, identyfikować, wyliczyć

B. Zrozumienie wiadomości:

Potrafi wiadomości przedstawić w innej formie niż zapamiętał, uporządkować, streścić.

Uczeń tłumaczy coś swoimi słowami, w innej formie, interpretuje.

Uczeń potrafi – streścić, wyjaśnić, zilustrować, opisać, rozróżnić

C. Stosowanie wiadomości w sytuacjach typowych:

Opanowanie przez ucznia praktycznego posługiwania się wiadomościami według podanych mu wzorów.

Uczeń potrafi - rozwiązać, skonstruować, zastosować, porównać, sklasyfikować, narysować, scharakteryzować, zmierzyć, obliczyć, wybrać sposób, określić zaprojektować, wykreślić.

D. Stosowanie wiadomości w sytuacjach problemowych:

Uczeń formuje problem, dokonuje analizy i syntezy zjawisk, formuje plan działania, wartościuje stan rzeczy, wynik działania.

Uczeń – potrafi dowieść, przewidzieć, zanalizować, wykryć, ocenić, zaproponować, zaplanować, uzasadnić

Stosowanie tej taksonomii jest łatwe pod warunkiem, że poprawnie podzieli się sytuacje na typowe i problemowe.

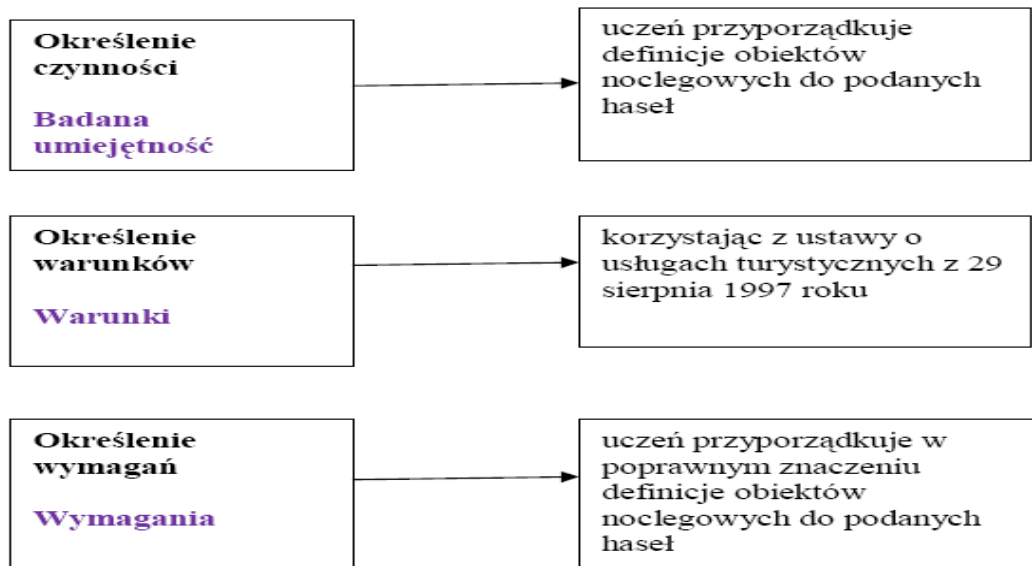


Przykłady formułowania celów:

Organizacja pracy w hotelarstwie

TEMAT 1: Obiekty noclegowe w świetle przepisów prawa.

Cel operacyjny – Korzystając z ustawy o usługach turystycznych z 29 sierpnia 1997 roku uczeń przyporządkuje w poprawnym znaczeniu definicje obiektów noclegowych do podanych haseł.



TEMAT 2: Zasady zachowania się pracownika w sytuacjach konfliktowych w recepcji

Cel główny: Umiejętność postępowania w trudnych i nadzwyczajnych sytuacjach zawodowych.

Cele kształcenia poznawcze:

Poziom	Kategoria celów	Zakres	Cele nauczania wyrażone wieloznacznie	Cele nauczania wyrażone za pomocą czasowników operacyjnych
I. Wiadomości	A. Zapamiętanie wiadomości	Uczeń wymienia nietypowe postawy i zachowania gości w	wiedzieć	Nazwać, wymienić, wskazać



		właściwy sposób zachowania i reagowania hotelarza		
	B. Zrozumienie wiadomości	Uczeń potrafi wyjaśnić spiralę konfliktu, rozróżnić właściwy sposób postępowania hotelarza w zależności od rodzaju złożonej skargi	rozumieć	Wyjaśnić, rozróżnić, zilustrować
II. Umiejętności	C. Zastosowanie wiadomości w sytuacjach typowych	Uczeń potrafi poznaną wiedzę zastosować w scenkach symulacyjnych w recepcji. Przedstawia własne propozycje rozwiązania sytuacji konfliktowych.	kształtować	Zastosować, porównać, rozwiązać
	D. Zastosowanie wiadomości w sytuacjach problemowych	Uczeń potrafi zanalizować powstały konflikt na recepcji podczas praktyk zawodowych, ocenia sytuację pod kątem zadowolenia gościa i możliwości hotelu oraz zaproponuje odpowiednie metody pozwalające zniwelować konflikt.	rozumieć	Zanalizować, ocenić, przewidzieć, zaproponować



Technologia gastronomii

TEMAT: Przemiany składników odżywczych w procesach technologicznych

Cel ogólny: Uświadomienie wpływu wybranych procesów technologicznych (obróbki wstępnej i cieplnej) na podstawowe składniki zawarte w produktach spożywczych.

Cele operacyjne (szczegółowe)

Cele kształcenia poznawcze:

Taksonomia celów nauczania	Kategoria celów	Cele nauczania wyrażone wieloznacznice	Cele nauczania wyrażone za pomocą czasowników operacyjnych	Sformułowanie celu
I. Poziom wiadomości	A. Zapamiętanie wiadomości	wiedzieć	nazwać , wymienić, wskazać	1. Uczeń wymienia jakie składniki odżywcze mogą ulegać zmianom podczas procesów technologicznych obróbki wstępnej i cieplnej. 2. Uczeń potrafi nazwać zmiany zachodzące podczas tych procesów technologicznych.
	B. Zrozumienie wiadomości	rozumieć	wyjaśnić, rozdzielić, zilustrować	1. Uczeń wyjaśnia zmiany zachodzące w węglowodanach, białkach i tłuszczach podczas tych procesów technologicznych. 2. Uczeń wyjaśnia obróbki cieplnej (gotowania, smażenia, pieczenia) na składniki



				odżywcze grupy produktów mięsnych.
II. . Poziom umiejętności	C. Zastosowanie wiadomości w sytuacjach typowych	kształtować	zastosować, porównać, rozwiązać	<ol style="list-style-type: none">1. Uczeń porównuje zmiany składników odżywczych w mięsie.2. Uczeń określa jak wybrana metoda prowadzenia obróbki cieplnej może wpływać na składniki odżywcze mięsa.
	D. Zastosowanie wiadomości w sytuacjach problemowych	rozumieć	zanalizować, ocenić, przewidzieć, zaproponować	<ol style="list-style-type: none">1. Uczeń planuje sposób prowadzenia obróbki cieplnej tak, aby zachować jak największą wartość odżywczą produktów.2. Uczeń przewiduje konsekwencje błędnie przeprowadzonych procesów technologicznych dla wartości odżywczej produktu.



4. METODY NAUCZANIA

Najważniejsze zadanie nauczyciela polega nie na uczeniu, ale na stymulowaniu procesów uczenia się, pomaganiu uczniom w rozwoju. Rola nauczyciela jako osoby wspierającej rozwój wymaga specyficznych relacji z uczniami opartych na zrozumieniu i wzajemnym szacunku. Dotychczas nauczyciel pełnił rolę kierowniczą w procesie nauczania, dziś ma wspierać i wspomagać uczniów.

Hasła: metody nauczania, metody uczenia się metoda edukacyjnego wsparcia, funkcje metod, metody: podające, problemowe, eksponujące, praktyczne, dobór metod nauczania

Termin „**metoda**” pochodzi od greckiego słowa **methodos**, co znaczy badanie, sposób badania, droga dochodzenia do prawdy.

Metody nauczania – intencjonalnie i systematycznie stosowany sposób pracy nauczyciela z uczniami, umożliwiający osiągnięcie założonych celów, opanowanie wiedzy i umiejętności.

Metody uczenia się – systematycznie stosowany sposób pracy ucznia, mogący być wielokrotnie wykorzystywany w działaniu. Metoda nauczania to sposób pracy nauczyciela, a metody uczenia się to sposób pracy ucznia.

Metoda edukacyjnego wsparcia (z rolą wspomagającą nauczyciela) -

systematycznie stosowany sposób współdziałania nauczyciela z uczniami oraz uczniów ze sobą, polegający na wzajemnym udzielaniu sobie pomocy edukacyjnej. W zależności od potrzeb i oczekiwań partnerów, każda ze stron może być zarówno dawcą jak i biorcą tej pomocy.

Funkcje metod nauczania -

- służą zapoznaniu uczniów z nowym materiałem;
- zapewniają utrwalenie zdobytej wiedzy;
- umożliwiają kontrolę i ocenę stopnia opanowania wiedzy

Metody podające (asymilacji wiedzy) – polegają na przekazaniu gotowej wiedzy, wzoru działania, nie wymagają aktywności uczniów, nie wdrażają ich do samodzielnego działania,



myślenia i poszukiwania, są oparte głównie na aktywności poznawczej o charakterze reproduktywnym.

Przykłady metod podających:

- wykład informacyjny
- pogadanka
- objaśnienie (wyjaśnienie)
- dyskusja
- praca ze źródłami drukowanymi – praca z książką
- opowiadanie
- opis
- instruktaż
- prelekcja

Metody problemowe (samodzielnego dochodzenia do wiedzy) – uczniowie pod opieką nauczyciela rozwiązują problemy teoretyczne i praktyczne. Metody te uczą dostrzegania, formowania i rozwiązywania problemów, aktywizują uczniów intelektualnie. Uczniowie sami dochodzą do wiedzy będącej rozwiązaniem problemu, ale również zdobywają wiedzę formując problem i tworząc pomysły oraz weryfikując je. Całym procesem kieruje nauczyciel.

Przykłady metod problemowych:

- wykład problemowy
- wykład konwersatoryjny
- metody aktywizujące:
 - metoda przypadków
 - metoda sytuacyjna
 - metoda inscenizacji
 - seminarium
 - metoda gier decyzyjnych
 - dyskusja dydaktyczna:
 - związana z wykładem
 - okrągłego stołu
 - panelowa



wielokrotna
burza mózgów
metaplan

Metody eksponujące – umożliwiają eksponowanie wartości i ich przeżywanie.

Przykłady metod: film, sztuka teatralna, ekspozycja, pokaz połączony z przeżyciem.

Metody praktyczne – za ich pomocą kształtuje się i rozwija umiejętności i sprawności o charakterze praktycznym. Ułatwiają uczniom bezpośrednie poznawanie rzeczywistości, dają podstawy do jej przekształcania. Metody te wymagają od uczniów wiedzy teoretycznej i praktycznej.

Przykłady metod praktycznych:

- ćwiczenia przedmiotowe
- ćwiczenia laboratoryjne
- ćwiczenia produkcyjne
- pokaz
- metoda projektów

Dobór metod nauczania uzależnia się od:

- Ogólnych celów kształcenia
- Szczegółowych zadań dydaktycznych
- Przedmiotu nauczania
- Wieków uczniów
- Skuteczności metody przy danym materiale

W trakcie zajęć stosujemy różne metody, aby:

- Uczyć skutecznie i nauczyć
- Zainteresować uczniów
- Uczyć wykorzystywania wiedzy
- Uczyć myślenia
- Uczyć komunikacji i współpracy



Przykłady stosowanych metod

Organizacja pracy w hotelarstwie

Do najchętniej stosowanych w nauczaniu przedmiotów zawodowych metod można zaliczyć:

z zakresu metod podających: wykład informacyjny, pogadankę, opis.

z zakresu metod problemowych: wykład konwersatoryjny, dyskusję dydaktyczną panelową, metodę przypadków.

z zakresu metod eksponujących: film dydaktyczny z omówieniem, pokaz z objaśnieniem

z zakresu metod programowanych: użycie komputera, maszyny dydaktycznej, podręczników.

z zakresu metod praktycznych: pokaz, ćwiczenia przedmiotowe, laboratoryjne, produkcyjne.

Metoda przypadków

Stosując tę metodę nie podaje się słuchaczowi nowego materiału lecz przedstawia się sytuację problemową tkwiącą w życiu. Zadaniem uczniów jest rozpatrzenie na podstawie opisu i załączonych do niego pytań przypadku, rozwiązanie podstawowych problemów lub wyjaśnienie zdarzenia. W dalszej kolejności słuchacze formułują pytania związane z sytuacją, a wykładowca udziela wyjaśnień. W tym momencie następuje właściwy proces poszukiwania odpowiedzi na pytania. Odbywa się to w toku dalszej dyskusji, gdy zostaje ustalony problem główny i warunki determinujące jego rozwiązanie.

W sytuacji braku poprawnego rozwiązania lub ustalenia kilku możliwych wariantów, zadaniem wykładowcy jest przedstawienie prawidłowego rozwiązania problemu.

Temat lekcji: Odpowiedzialność hotelarza za rzeczy wniesione do hotelu

1. W pokoju hotelowym w Łodzi znaleziono 14 gramów amfetaminy. Czy zgodnie z polskim prawem karnym właściciel hotelu może być za to pociągnięty do odpowiedzialności?
2. W jakich okolicznościach hotelarz może zgodzić się na przeszukanie pokoju?
3. Czy funkcjonariusze policji muszą prosić o zgodę, by sprawdzić kto mieszka w hotelu?



4. Czy hotelarz może udostępnić dane osobowe gościa hotelu policji?

Praktyczne wskazówki

Właściciel hotelu nie ponosi odpowiedzialności za posiadanie:

1. Narkotyków lub innych środków odurzających przez gości hotelowych,
2. Bójki lub pobicia na terenie hotelu

Natomiast ponosi odpowiedzialność za:

3. Niepowiadomienie organów ścigania o popełnieniu przestępstw narkotykowych na terenie hotelu.
4. Szkody lub krzywdy wynikłe wskutek pobicia gościa przez jednego z pracowników hotelu.
5. Szkody na rzeczach gości powstałe w wyniku bójki lub pobicia zaistniałych na terenie hotelu.
6. Niezapewnienie bezpieczeństwa gościom.

Do rozwiązania pozostałych zadań uczeń skorzysta z: Ustawy o ochronie danych osobowych z 29 sierpnia 1997r. (Dz. U. z 2002r. Nr 101 poz. 926 z późn. zm.)

Technologia gastronomii

Metoda projektów

I. KLASA – III Technikum Gastronomicznego

II. TEMAT: Kuchnia w kulturach pięciu kontynentów

III. CZAS TRWANIA: 15 jednostek lekcyjnych

IV. METODY- Metoda projektu: Kuchnia w kulturach pięciu kontynentów

V. CEL OGÓLNY: Poznanie kuchni i tradycji żywieniowych na świecie

VI. ORGANIZACJA ZAJĘĆ:

Organizację zajęć realizowanych metodą projektu można podzielić na następujące fazy:

Faza 1

- **Wyjaśnienie uczącym się istoty metody**

Istota metody polega na opracowaniu zagadnień związanych z tradycjami kulinarnymi na różnych kontynentach. Nauczyciel dzieli klasę na 5 grup po 6 osób w każdej i



zawiera kontrakty z zespołami uczniowskimi oraz planuje terminarz i miejsce ich realizacji.

- **Wybór odpowiedniej partii materiału**, która powinna być realizowana głównie metodą projektów.

Każda z pięciu grup w klasie wybiera jeden kontynent i rozpoczyna zbierać materiały związane z tradycjami kulinarnymi na danym kontynencie, zwracając uwagę na podziały rasowe, etniczne i religijne.

Faza 2

- **Wprowadzenie do tematu z sugestią problemów (zadań) do rozwiązania,**

Problemy do rozwiązania:

- Różnorodność i cechy kuchni na danym kontynencie
- Wpływ stylu życia na typ kuchni
- Wpływ religii i tradycji na typ kuchni
- Wpływ fauny i flory na typ kuchni
- Typ kuchni a stan odżywienia i zdrowie populacji
- Kuchnia tradycyjna a wpływ globalnych trendów żywieniowych np. żywności typu fast-food

- **Sformułowanie tematów poszczególnych projektów i ustalenie zakresu ich realizacji:**

Nauczyciel wraz z uczniami ustala tematy projektów oraz zakresy studium indywidualnego i metodę przedstawienia wyników pracy.

Faza 3

- **Realizacja projektów**

Każdy członek grupy otrzymuje jeden z problemów do opracowania od strony merytorycznej i metodycznej, zbiera informacje, aby rozwiązać dany problem oraz zaprezentować go odpowiednią metodą

- Konsultacje, w wyniku których dokonuje się weryfikacji sposobów wykonania oraz treści projektów.

Nauczyciel ustala czas konsultacji dla każdej grupy uczniów, aby móc towarzyszyć poszukiwaniom każdego ucznia rozwiązującego określony problem.



Faza 4

- **Prezentacja projektów**

Prezentacja projektów poszczególnych grup obejmuje pięć dni podczas których uczniowie przedstawiają różnymi metodami wyniki swojej pracy.

- **Ocena projektów dokonana przez nauczyciela lub zespół przez niego powołany**

Nauczyciel powołuje grupę oceniającą składającą się z nauczycieli i uczniów innych klas.

Metoda projektów umożliwia kształtowanie umiejętności, które są przydatne w pracy i prowadzeniu różnego rodzaju placówek gastronomicznych. Najważniejsze to:

- Umiejętność korzystania z różnorodnych źródeł informacji,
- Umiejętność pracy zespołowej,
- Umiejętność prezentacji wyników opracowań, zadań,
- Umiejętność wykorzystywania wiedzy z różnych dziedzin,
- Umiejętność zastosowania wiedzy teoretycznej w praktyce

Metoda projektów pozwala na kształtowanie u uczniów wielu umiejętności związanych z podejmowaniem konkretnych działań: od fazy ich planowania i poszukiwania wsparcia, aż po ich realizację i ocenę.

VII. ZALETY METODY PROJEKTÓW:

Metoda projektów stosowana na lekcjach gastronomii ma następujące zalety:

- Rozwija samodzielność, samorządność i umiejętność współpracy i życia w grupie rówieśniczej, integruje ją,
- Stymuluje rozwój poznawczy, emocjonalny i motoryczny,
- Uwzględnia indywidualne potrzeby, zainteresowania i uzdolnienia,
- Rozwija myślenie twórcze,
- Wzmacnia motywację poznawczą,
- Integruje wiedzę szkolną i pozaszkolną,
- Łączy w spójne całości treści rozbite w szkole na różne przedmioty nauczania.



Wykonując projekty uczeń pod kierunkiem nauczyciela zdobywa nową wiedzę i umiejętności, a przekazując go koleżankom i kolegom uczestniczy w procesie uczenia się innych.

VIII. OCENIANIE W METODZIE PROJEKTÓW

Arkusz oceny pracy wykonanej metodą projektów

ARKUSZ OCENY PROJEKTU		
GRUPA (IMIĘ I NAZWISKO):.....		
TEMAT PROJEKTU:.....		
TEMAT PREZENTACJI:.....		
ETAP REALIZACJI PROJEKTU	UMIEJĘTNOŚCI	STOPIEŃ (ilość punktów)
Formułowanie tematu	<ul style="list-style-type: none"> • Precyzyjne sformułowanie tematu, • Jasne określenie celów projektu, • Innowacyjność projektu, • Pomysł rozwiązania problemu określonego w temacie, 	
Zbieranie i opracowywanie materiałów	<ul style="list-style-type: none"> • Dobór źródeł informacji, • Selekcja informacji, • Przetwarzanie informacji, • Przestrzeganie harmonogramu, 	
Prezentacja	<ul style="list-style-type: none"> • Stopień realizacji, zamierzonych celów, • Wykorzystanie czasu prezentacji- plan prezentacji, • Zainteresowanie innych uczniów, • Właściwa terminologia, • Wizualizacja (wsparcie graficzne), 	
(Dodatkowa praca w grupie)	<ul style="list-style-type: none"> • Udzielanie sobie informacji, • Podejmowanie decyzji, • Słuchanie się nawzajem, • Rozwiązywanie konfliktów, • Zaangażowanie innych w pracę, • Samoocena postępów w pracy 	



5. ŚRODKI DYDAKTYCZNE

Hasła: środki dydaktyczne, funkcje środków, klasyfikacja środków, środki: proste, złożone, słuchowe, wzrokowe, wzrokowo – słuchowe, środki częściowo automatyzujące proces nauczania – uczenia się, dobór środków, błędy w stosowaniu środków

Środki dydaktyczne – są to wszelkiego rodzaju przedmioty, które oddziałują na zmysły uczniów i ułatwiają im bezpośrednie lub pośrednie poznawanie rzeczywistości. Środki wzbogacają stosowane metody nauczania i przyczyniają się do większej ich efektywności. Skracają proces nauczania i uczenia się, wpływają na szybsze i lepsze opanowanie wiadomości i umiejętności.

Powinny być podstawowym narzędziem pracy nauczyciela, bo urozmaicają proces poznawczy oraz optymalizują nauczanie i uczenie się.

Funkcje środków dydaktycznych -

- **Motywacyjna** – wywołują pozytywne nastawienie do uczenia się, budzą zaciekawienie, zainteresowanie, wzmacniają motywację uczenia się.
- **Poznawcza** – pozwalają bezpośrednio poznawać rzeczywistość.
- **Kształcząca** – rozwijają zdolności poznawcze (spostrzegawczość, wyobraźnię, pamięć, myślenie).
- **Dydaktyczna** – są niejednokrotnie głównym źródłem wiadomości dla uczniów, ułatwiają ich zrozumienie, utrwalenie, sprawdzenie stopnia opanowania.

Klasyfikacja środków – w związku z dużą ilością i różnorodnością środków, zostały one podzielone na grupy według różnych kryteriów.

I. Według złożoności środki dzielimy na:

- Proste – wzrokowe, słuchowe
- Złożone – wizualne, audialne, audio - wizualne

II. Według aktywowanego narządu zmysłu środki dzielimy na:

- Wzrokowe
- Słuchowe
- Wzrokowo-słuchowe (audiowizualne)
- Częściowo automatyzujące proces nauczania –uczenia się



Środki proste – dzielimy na:

- Środki słowne – podręczniki, teksty drukowane
- Proste środki wzrokowe – okazy, modele, mapy, wykresy

Środki złożone – inaczej techniczne, stosuje się do pokazania:

- Przedmiotów, zjawisk, okazów bardzo małych lub bardzo dużych
- Przedmiotów, zjawisk, procesów odległych w czasie lub przestrzeni
- Zjawisk lub procesów przebiegających bardzo szybko lub bardzo wolno
- Okazów, zjawisk, procesów niemożliwych do bezpośredniej obserwacji

Środki wzrokowe – duża grupa środków, które eksponują rzeczywistość w postaci: bezpośredniej, pośredniej lub uogólnionej. Dzielimy je na środki proste i złożone (eksponowane za pomocą urządzeń technicznych).

Proste środki wzrokowe to:

- Okazy naturalne w środowisku
- Okazy w postaci próbek i kolekcji
- Okazy spreparowane (preparaty mokre, wypchane okazy, szkielety, preparaty mikroskopowe)
- Przyrządy służące do demonstracji, obserwowania, mierzenia
- Modele – makiety, globusy, modele dynamiczne
- Fotografie i rysunki
- Środki symboliczne – mapy, schematy, diagramy, wykresy

Złożone środki wzrokowe to:

- Przeźrocza
- Obrazy odbite
- Foliogramy
- Obrazy mikroskopowe

Środki słuchowe – środki wykorzystujące zmysł słuchu, do których zaliczamy:

- ♦ nagrania magnetofonowe
- ♦ nagrania płytowe
- ♦ audycje radiowe



Środki wzrokowo – słuchowe (audiowizualne) – środki, które łączą dźwięk z obrazem i oddziałują równocześnie na dwa kanały percepcji ucznia, czyli wzrok i słuch.

Zaliczamy do nich:

- filmy dydaktyczne
- nagrania magnetowidowe
- multimedialne programy komputerowe

Środki częściowo automatyzujące proces nauczania –uczenia się – to laboratoria językowe, komputery, tablice interaktywne, fantomy i modele.

Dobierając środki dydaktyczne do lekcji bierzemy pod uwagę:

- Właściwości wieku uczniów
- Zadania dydaktyczne
- Cechy nauczanego przedmiotu
- Przekonanie o efektywności środka

Badania naukowe wykazały, że przy nauczaniu werbalnym uczniowie przyswajają do 35% przekazywanych im wiadomości, a przy zastosowaniu środków poziom ten wzrasta do 85%.

Błędy w stosowaniu środków dydaktycznych:

- Stosowanie filmu bez przygotowania uczniów do jego odbioru
- Przecenianie środków dydaktycznych
- Stosowanie środków dydaktycznych źle wykonanych technicznie, mało czytelnych
- Stosowanie środków tam, gdzie jest możliwość bezpośredniego poznawania rzeczywistości
- Brak właściwych warunków do prezentowania środków
- Upogładowienie treści słownych, które tego nie wymagają
- Przekazywanie nadmiaru informacji w jednostce czasu



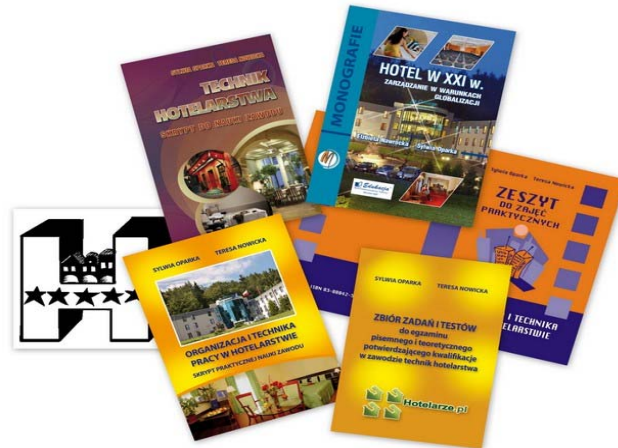
Przykłady środków dydaktycznych:

Organizacja pracy w hotelarstwie

Środki dydaktyczne proste (słowne)- podręczniki

Proponowane podręczniki z zakresu Organizacja pracy w hotelarstwie

1. Adamowicz J. Wolak G. Jak być hotelarzem, wyd. KSzH, Kraków 2004
2. Apps R., Fachowa obsługa gości, Warszawa 1996 – szczegółowo sporządzony przewodnik po praktycznej obsłudze gościa, nie do końca adekwatny do polskich realiów
3. Błądek Z. Hotel programowanie, projektowanie, wyposażenie. PZH, Warszawa 2001 - omówiona organizacja hotelu ze strony technicznej
4. Błądek Z., Tulibacki T. Dzieje krajowego hotelarstwa - Od zajazdu do współczesności, wyd. Albus, Poznań – Warszawa 2003
5. Grabiszewski M. Wstęp do hotelarstwa, wyd. RAPT, WPSTiH Bydgoszcz, 1998
6. Gworys W. Kornak A.S., Szeremeta R. Jak kierować hotelami i innymi obiektami noclegowymi, wyd. WSHiT w Częstochowie, Częstochowa 2003
7. Koman S., Kubicki M. Poradnik ekonomiczny dla hotelarzy Warszawa 1996 - z tego opracowania warto przeczytać dokładnie opisane mierniki ilościowe, wartościowe i jakościowe ale za mało jest przykładów jak je stosować w praktyce.
8. Kornak A.S. Jak kierować hotelami i innymi obiektami noclegowymi, management i marketing w turystyce, wyd. FRP, Łódź 1995
9. Kubicki M., Usługi hotelarskie w środkach transportu, Warszawa 2000
10. Nawrocka. E. S. Oparka, Hotel w XXI w. . Zarządzanie w warunkach globalizacji. Wyd. Edukacja, Wrocław 2007.
11. Nowakowski M. Obiekt hotelarski jako przedsiębiorstwo wyd. GWSH, Katowice 2000
12. Oparka S. Nowicka T. Zeszyt ćwiczeń do hotelarstwa, wyd. Maria, Polanica Zdrój 2005
13. Oparka S., Nowicka T. Organizacja i technika pracy w hotelarstwie. Skrypt praktycznej nauki zawodu. Wyd. Maria, Polanica Zdrój 2006
14. Oparka S., Nowicka T. Organizacja pracy w hotelarstwie. Skrypt nauki zawodu. Wyd. Maria, Polanica Zdrój 2008
15. Oparka S., Nowicka T. Hotelarstwo. Zbiór zadań i testów. Trening przed egzaminem pisemnym i praktycznym.. Wyd. Maria, Polanica Zdrój 2007
16. Płader D., Praca zbiorowa Opis stanowisk pracy w obiektach hotelarskich wraz z zakresem czynności, Warszawa 1999.
17. Witkowski Cz., Podstawy hotelarstwa, Warszawa 1999
18. Witkowski Cz.: Hotelarstwo, Cz.I. Podstawy hotelarstwa, Wyższa Szkoła Ekonomiczna, Warszawa 2002,
19. Witkowski Cz. Kachniewska M., Hotelarstwo cz. III Hotelarstwo w gospodarce turystycznej, wyd. WSE Warszawa 2005
20. Wituska J. Zarys ekonomiki i organizacji hotelarstwa, wyd. UG, Gdańsk 1992
21. Włodarczyk B. Milewska M. Hotelarstwo. Podstawowe wiadomości z zakresu hotelarstwa, wyd. WSTH Łódź, 2005



Środki dydaktyczne proste (wzrokowe) - plakat

Temat: Procedury dotyczące zameldowania (check in) i wymeldowania gości (check out),
(zgodnie z programem nauczania dla szkół hotelarskich nr 341[04]/MEN/2008.02.07)





Technologia gastronomii

Na podstawie analizy dotychczasowej klasyfikacji środków dydaktycznych, proponuje się przyjęcie następującego, usystematyzowanego podziału na grupy, uwzględniającego zarówno funkcję w procesie nauczania, jak również specyfikę produkcyjną w gastronomii:

- grupa I- pomoce dydaktyczne
- grupa II- materiały dydaktyczne
- grupa III- techniczne środki dydaktyczne
- grupa IV- dydaktyczne środki pracy

Pomoce dydaktyczne są to środki przeznaczone do poznania bezpośredniego będące źródłem bodźców, oddziałujących bezpośrednio na nasze zmysły. Dzielimy je na płaszczyznowe i przestrzenne. Zaliczamy do nich mapy, wykresy, ilustracje, fotografie, podręczniki, zeszyty do ćwiczeń, modele, gabloty.

Materiały dydaktyczne są to środki przeznaczone do poznania pośredniego, oddziałującego pośrednio na nasze zmysły za pomocą technicznych środków dydaktycznych oraz środki pomocnicze do urządzeń automatycznych wykorzystywanych w procesie dydaktycznym. Dzielimy je na wzrokowe, słuchowe, wzrokowo- słuchowe. Zaliczamy do nich foliogramy, przeźrocza, płyty kompaktowe, taśmy magnetofonowe, programy telewizyjne.

Techniczne środki dydaktyczne są to urządzenia przeznaczone do eksponowania określonych materiałów dydaktycznych (wizualnych lub audiowizualnych), to jest do przekazywania bodźców wzrokowych, słuchowych lub wzrokowo-słuchowych, oraz urządzenia wykorzystywane w procesie dydaktycznym. Dzielimy je na wizualne, audytywne, audiowizualne, automatyzujące proces kształcenia. Zaliczamy do nich rzutniki pisma, magnetofony, magnetowidy i maszyny dydaktyczne i komputery.

Dydaktyczne środki pracy są to rzeczywiste przedmioty, urządzenia, aparaty, narzędzia lub maszyny przeznaczone do ich poznania, wykonywania właściwych im manipulacji, pomiarów, regulacji, badań itp. służące do produkcji gotowych wyrobów i przedmiotów powszechnego użytku. Dzielimy je na maszyny, urządzenia, przyrządy i dydaktyczne środki pracy ogólnego przeznaczenia. Zaliczamy do nich maszyny do zmywania naczyń, urządzenia do obróbki mechanicznej, urządzenia chłodnicze, urządzenia i automaty do dystrybucji



napojów, aparaty do obróbki cieplnej oraz naczynia i drobny sprzęt kuchenny a także urządzenia kontrolne, urządzenia pomiarowe, meble i stoły kuchenne.

Wyposażenie i zestawy kompleksowe są to komplety względnie zespoły różnych rodzajów środków technicznych - celowo dobrane, odpowiednio połączone do spełniania określonych funkcji dydaktycznych w odniesieniu do konkretnego przedmiotu, np. pracownia gastronomiczna i itp.

Standardowe wyposażenie stanowisk uczniowskich w pracowni technologii gastronomicznej w nauczaniu przedmiotów zawodowych w toku kształcenia w zawodzie kucharz:

- a. wykaz maszyn, urządzeń, aparatów, narzędzi i innego sprzętu właściwego dla zawodu:
- zlewozmywak jednokomorowy w obudowie ze stali z przedłużonym blatem prawej strony o łącznej długości 120cm,
 - kuchnia czteropalnikowa, np. gazowo-elektryczna z piekarnikiem z termoobiegiem, szafka wisząca z półkami 90cm
 - stół roboczy z szufladą i szafką z półkami dł. od 130cm do 210cm,
 - plyta wisząca stalowa z wieszakami i magnesami do wieszania drobnego sprzętu metalowego,
 - naczynia kuchenne:
 - garnek do gotowania i pieczenia ryb,
 - komplet foremek teflonowych lub kamiennych do ciast, przekąsek, deserów,
 - blacha pokryta silikonem,
 - brytfanna z pokrywą 40 x 35,
 - patelnia: \varnothing 16 cm, \varnothing 20 cm, \varnothing 24cm,
 - patelnia wok na nóżkach,
 - garnki z pokrywami: \varnothing 12cm, \varnothing 16 cm \varnothing 20 cm, \varnothing 24cm, rondle: \varnothing 12cm, \varnothing 20cm,
 - ruszt ze stali,
 - miska: duża \varnothing 30cm, wys. 16 –18 cm, poj. 8l; średnia \varnothing 25cm, wys. 14 cm, poj. 5l; mała \varnothing 20cm, wys. 10 cm, poj. 2l; mała \varnothing 15cm, wys. 7,5 cm, poj. 1l,
 - drobny sprzęt kuchenny:
 - sprzęt do dozowania produktów: szufelka ze stali mała, dzbanek-miarka stalowa,
 - sito stożkowe, do mąki średnie \varnothing 25cm,
 - cedzak stalowy: duży \varnothing 27cm, mały \varnothing 15 –18 cm,
 - komplet noży kuchennych: tasak, duży nóż kuchenny, nóż do filetowania, nóż do pieczeni. nóż trybownik, nóż do ryb, nóż do sera, nóż do obierania średni, nóż do jarzyn
 - stalka
 - noże dekoracyjne: nóż do wycinania spirali, nóż do cytrusów,
 - wykrawacz kulek z owoców i miękkich warzyw,
 - wydrążacz do owoców i miękkich lub gotowanych warzyw,
 - stalowy krajacz do jabłek w cząstki,
 - skrobak do ryb z osłoną na łuski,
 - wyciskacz do soku,
 - wyciskacz stalowy do czosnku,



- deski z polietylenu w odpowiednich dla produktu kolorach lub szklane neutralne w stosunku do produktu, w różnych rozmiarach,
sztuczce kuchenne: łyżka do spaghetti, szumówka, łyżka do serwowania, widelec kuchenny, łyżka wazowa do zupy, łyżka cedzakowa siatkowa, łopatką wąską, łopatką kątową, szeroka perforowana, do ryb, szczypce uniwersalne, ubijak do ziemniaków, rolka dziurkująca, tnąca trójkąty, radełko stalowe: proste, karbowane, szablon do ciastek, skrobka, szpatuła, worek do wyciskania mas, końcówki do dekoracji,
- nakrycia stołowe:
talerz płaski o \varnothing : duży 21 – 24cm i 27 – 30 cm, śniadaniowy 19cm, przekąskowy 16 – 17cm, na dodatki \varnothing 8 – 10cm,
talerz głęboki o \varnothing : 21 – 24cm, 17 – 18cm,
miscozka do gulaszu, flaków,
zupnik, bulionówka,
waza z pokrywą,
filiżanka: poj. 120ml i 200ml
cukiernica,
sosjerka,
dzbanki stalowe: 0,1l; 0,2l; 0,5l; 1l; 1,5l,
szklanka/szklanica: poj. 250 ml, poj. 180ml, niskie z grubym dnem, wysoka wąska – long drink, rozszerzone „tulipan”,
puchar na niskiej nóżce do deserów: porcelanowy lub metalowy i szklany,
szklany kieliszek: uniwersalny do wina białego, czerwonego, szampana, do wody,
zestaw do przypraw – 5 elementów,
taca prostokątna 60 x 45cm,
patery: jednostopniowa obrotowa, 5 stopniowa z różnymi końcówkami,
- bielizna stołowa
w kolorach białym, brązowym, żółtym, zielonym, tj.: obrusy: 140 x 140cm i 240 x 170cm, 260 x 360cm, serwetki o rozmiarach: 40 x 40 i 60 x 60cm; serwety nakrywające, skirting w dwóch rozmiarach;
- b. wykaz sprzętu/urządzeń pomiarowych, diagnostycznych:
waga elektroniczna mała szt. 3,
miarki w różnym rozmiarze,
znacznik: rozstawny do ciast, do tortu,
termometry: pirometr, termometr sonda,
wykrojnik stalowy komplet od \varnothing 2 – 11 cm,
porcjoner do ryżu i puree, do masła;
- c. wykaz środków zapewniających przestrzeganie zasad ergonomii oraz bezpieczeństwa i higieny pracy
instrukcje:
obsługi i konserwacji urządzeń, aparatów, sprzętu zmechanizowanego umieszczone obok nich,



- postępowania w przypadku zagrożenia pożarem, wybuchem gazu itp.,
mycia i dezynfekcji naczyń,
sprzątanania i dezynfekcji pomieszczeń,
udzielania pierwszej pomocy,
gaśnica proszkowa
rękawice dla gastronomii: bawełniane i termoizolacyjne,
maty gumowe ułożone przy urządzeniach elektrycznych,
wykazy:
okresów przechowywania surowców,
rozmieszczenia surowców, sprzętu kuchennego i naczyń w pracowni,
zamiany wag surowców spożywczych na inne miary,
prac porządkowych zgodnie z systemem HACCP,
zakresów odpowiedzialności uczących za pracownię w określonym czasie,
stroju roboczego obowiązującego ucznia kucharza przebywającego w pracowni,
terminów ważności książeczek zdrowia uczniów i nauczycieli,
terminów przeszkoleń uczniów i nauczycieli w zakresie obsługi maszyn
i urządzeń,
bezpieczeństwa, higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i udzielania pierwszej
pomocy,
znaki ostrzegawcze, schemat drogi ewakuacyjnej,
komplet zapasowego stroju ochronnego dla ucznia damski i męski (fartuch/kitel +
spodnie, zapaska, czepek) – po 6 szt.,
fartuchy ochronne dla nauczycieli;
- d. biblioteczka zawodowa wyposażona w instrukcje, normy, procedury, przewodniki,
regulaminy, przepisy prawne właściwe dla pracowni:
podręczniki, książki, czasopisma, katalogi omawiające: obróbkę wstępną i
termiczną surowców, wykorzystanie surowców w produkcji kulinarnej,
technologię produkcji potraw i napojów; przewodniki i poradniki
gastronomiczne, zbiory receptur, zbiory instrukcji do ćwiczeń, zbiory gramówek
ułatwiających komponowanie składu potraw i napojów

Garnki i inne naczynia





Obieraczki do jarzyn



Rozdrabniarka do jarzyn



Maszyny 1





6. STRUKTURA LEKCJI

Hasła: lekcja, struktura lekcji, ogniwa lekcji, fazy lekcji, podział czasu lekcyjnego, rodzaje lekcji, lekcja: podająca, problemowa, eksponująca, ćwiczeniowa, mieszana.

Lekcja – sposób organizowania procesu nauczania i uczenia się, wyrażający się w zachowaniu określonego układu składowych elementów tego procesu, zwanych ogniwami lekcji. Jest to dominująca forma pracy nauczyciela z uczniami, stanowi uporządkowaną integralną całość, która określa temat i czas jej opracowania. Lekcję planuje i przeprowadza nauczyciel, stosując różne metody i środki w celu realizacji założonych celów kształcenia.

Struktura lekcji – uwzględnia wszystkie czynności dydaktyczne nauczyciela i uczniów, które występują w procesie nauczania i uczenia się, wyznaczana jest poprzez: cele, treści, zadania dydaktyczne, wiek uczniów, stosowane metody i środki dydaktyczne. Każda lekcja składa się ze stałych elementów składowych, czyli **ogniw lekcji**.

W strukturze lekcji najogólniej wyróżniamy następujące ogniwa:

- Organizacja klasy
- Kontrola pracy domowej i przygotowanie się do nowej lekcji
- Przeprowadzenie nowej lekcji
- Podsumowanie nowych wiadomości
- Zadanie zadania domowego

Fazy lekcji – każda lekcja niezależnie od rodzaju składa się z czterech faz, następujących kolejno po sobie.

- 1. Faza organizacyjna – trwa około 2-3 minuty
- 2. Faza przygotowawcza – trwa około 5-7 minut
- 3. Faza realizacyjna – trwa około 25-30 minut
- 4. Faza podsumowująca – trwa około 10 minut



FAZOWA STRUKTURA LEKCJI:

1. FAZA ORGANIZACYJNA: (2-3min)

- przywitanie uczniów
- sprawdzenie obecności
- zapisanie tematu zajęć

2. FAZA PRZYGOTOWAWCZA: (5-7 min)

- nawiązanie do poprzedniej lekcji
- sprawdzenie zadania domowego
- zapoznanie z celami i zasadami pracy na lekcji

3. FAZA REALIZACYJNA: (25 - 30min) – najważniejsza i najistotniejsza faza lekcji, zarezerwowana na proces uczenia się, należy poświęcić na nią najwięcej czasu

4. FAZA PODSUMOWUJĄCA: (10 min)

- podsumowanie pracy na lekcji
- zadanie zadania domowego

Podział czasu lekcyjnego:

- 1. Czas planowany – 45 min
- 2. Czas przydzielony na uczenie się
- 3. Czas zajęty na uczenie się
- 4. Czas wykorzystany na uczenie się

Zależności pomiędzy czasami lekcji wyglądają następująco:

$$1 > 2 > 3 > 4$$

Rodzaje lekcji –to taka ich odmiana, której układ odpowiada ogólnym zasadom systemu dydaktycznego, wyróżniamy następujące rodzaje lekcji:

- podająca
- problemowa
- ćwiczeniowa
- eksponująca
- mieszana



LEKCJA PODAJĄCA

Lekcja tradycyjna, polegająca na przyswajaniu podawanego materiału, głównie **wiedzy**. Ma na celu zaznajomienie uczniów z nowymi treściami i dbałość o to, by były zrozumiane i zapamiętane. Zaletą jej jest prosta struktura oraz szybkie przekazanie gotowej wiedzy do zapamiętania, mankamentem zaś niski stopień aktywności i samodzielności uczniów, którzy głównie przyswajają i zapamiętują.

III. Faza realizacyjna:

- a. podanie nowych treści
- b. zrozumienie
- c. opracowanie i zebranie

LEKCJA PROBLEMOWA

Lekcja nastawiona na myślenie i twórcze rozwiązywanie problemów, a nie tylko na zapamiętywanie i przyswajanie wiedzy. Uczniowie poszukują rozwiązań problemów natury teoretycznej lub praktycznej wykorzystując do tego celu: myślenie abstrakcyjne, postawę badawczą, wysiłek intelektualny, łączą wiedzy i umiejętności z różnych dziedzin i przedmiotów. Nauczyciel powinien wyzwolić u uczniów energię i chęć realizacji założonych celów i pamiętać, że w trakcie zajęć stroną aktywną są przede wszystkim nasi uczniowie.

III. Faza realizacyjna:

Uczniowie:

- a. muszą zetknąć się z problemem, sformułować trudność, problem, uświadomić sobie jego istnienie
- b. szukają możliwych rozwiązań sytuacji problemowej
- c. ustalają pomysł rozwiązania, plan wykonania i hipotezy do sprawdzenia
- c. weryfikują hipotezy i wybierają to, co się sprawdza w praktyce

LEKCJA ĆWICZENIOWA

Ma na celu kształcenie u uczniów nawyków i umiejętności różnego typu: technicznych, praktycznych, językowych, matematycznych. Opanowanie umiejętności zachodzi na drodze ćwiczenia.



III. Faza realizacyjna:

- a. uświadomienie uczniom celu i zadania lekcji
- b. omówienie reguł i zasad będących podstawą umiejętności
- c. wzorcowy pokaz z wyjaśnieniem
- d. próbne wykonanie czynności przez uczniów pod kontrolą nauczyciela
- e. systematyczne ćwiczenia wdrażające
- f. ocena opanowania ćwiczeń

LEKCJA EKSPONUJĄCA

Lekcja, która służy rozwijaniu i kształtowaniu postaw i uczuć oraz wartości etycznych, estetycznych, moralnych, społecznych. Lekcja taka rozwija wyobraźnię uczniów.

III. Faza realizacyjna:

- a. przygotowanie klasy do pracy na lekcji
- b. poznanie i zrozumienie wiadomości o eksponowanym dziele, utworze, wartościach
- c. eksponowanie tego z wykorzystaniem różnych środków
- d. analiza i zrozumienie treści – dyskusja i interpretacja
- d. różne formy wyrażania indywidualnych przeżyć i odczuć

LEKCJA MIESZANA

Lekcja mieszana może się składać ze wszystkich rodzajów lekcji. Lekcje te wydają się być najbardziej wartościowe i pozwalają nauczycielowi rozwinąć pełny zakres skutecznych metod nauczania i uczenia się.

Nauczanie przynosi lepsze efekty, gdy:

- Lekcje mają określony temat i cele, a nauczanie zachowuje ciągłość
- Lekcje są starannie zaplanowane i przygotowane
- Metody nauczania i czynności uczniów są zróżnicowane
- Praca na lekcji stawia uczniom wysokie wymagania intelektualne
- Stopnie stawia się regularnie i rozważnie



Przykłady rodzajów lekcji

Organizacja pracy w hotelarstwie

Lekcja mieszana

Temat lekcji: **Procedury udzielania pierwszej pomocy osobom poszkodowanym**

Czas realizacji: **3 godziny lekcyjne**

Cele operacyjne

Po zakończeniu lekcji uczeń powinien:

- Znać i interpretować art. 162 kk
- Rozróżniać i scharakteryzować rodzaje pierwszej pomocy
- Wiedzieć na czym polega łańcuch ratunkowy
- Sformułować etapy pierwszej pomocy przedlekarskiej
- Przedstawić procedury zgłoszenia wezwania jednostki ratowniczej
- Znać numery alarmowe w Polsce
- Opisać jakie działania należy podjąć w przypadku wystąpienia typowych dolegliwości, np. krwotoku z nosa, omdlenia, zawału.
- Wiedzieć jak powinna być wyposażona apteczka.

Treści:

- Przepisy kodeksu karnego regulujące obowiązek udzielania pierwszej pomocy
- Rodzaje pierwszej pomocy
- Zespół czynności ratunkowych
- Czynności wchodzące w zakres pierwszej pomocy przedlekarskiej
- Jednostki ratownicze oraz procedury związane z ich wezwaniem
- Działania podczas udzielania pierwszej pomocy w typowych dolegliwościach
- Wyposażenie apteczki

Pomoce dydaktyczne:

- Materiał źródłowy (kodeks karny, Technik hotelarstwa. Organizacja pracy w hotelarstwie,)
- Sprzęt audiowizualny
- Płyta z prezentacją *Bezpieczeństwo gościa*
- Plansze dydaktyczne
- Manekin
- Apteczka
- Środki opatrunkowe
- Arkusz papieru, pisaki



STRUKTURA LEKCJI:

Lp.	Faza	Treść	Metody nauczania	Czas realizacji
1.	Organizacyjna	Czynności organizacyjne (sprawdzenie obecności, wpisanie tematu do dziennika i na tablicy)	-----	5 minut
2.	Przygotowawcza	Cele lekcji	Wykład	10 minut
3.	Realizacyjna	Omówienie art. 162kk	Pogadanka	10 minut
4.		Rodzaje pierwszej pomocy	Wykład	15 minut
5.		Przedstawienie i omówienie czynności ratunkowych – wykorzystanie materiałów dydaktycznych	Wykład	30 minut
6.		Omówienie procedur wezwania jednostek ratunkowych	Wykład, pytania	20 minut
7.		Działania podczas udzielania pierwszej pomocy na wybranych przykładach - wykorzystanie materiałów dydaktycznych	Instruktaż, pytania, pogadanka	25 minut
8.		Przedstawienie wyposażenia apteczki - wykorzystanie materiałów dydaktycznych	Prezentacja, pytania, pogadanka	20 minut
9.	Podsumowująca	Powtórzenie materiału	Ćwiczenia, testy, pytania	45 minut

Technologia gastronomii

Lekcja problemowa

Temat lekcji: **Zmiany zachodzące w tłuszczach podczas przechowywania, gotowania, smażenia i pieczenia**

Czas trwania jednostki lekcyjnej: **45 min**



Uczeń powinien umieć (umiejętności na wejściu)

Uczeń powinien znać skład i rodzaje tłuszczów, potrafić podać ich zwięzłą charakterystykę.

Cele operacyjne

Po zakończeniu lekcji uczeń powinien:

- Wymienić zmiany zachodzące w tłuszczach podczas przechowywania i obróbki cieplnej
- Wyjaśnić mechanizmy zmian zachodzących w tłuszczach podczas obróbki cieplnej
- Wybrać rodzaj obróbki cieplnej, w taki sposób, aby ograniczyć zmiany zachodzące w tłuszczach
- Zaproponować tłuszcze o odpowiednim składzie kwasów tłuszczowych przeznaczone do określonego rodzaju obróbki cieplnej
- Umieć ocenić przydatność tłuszczu do różnych rodzajów obróbki kulinarnej

Treści:

- Zmiany zachodzące w tłuszczach podczas przechowywania w nieodpowiednich warunkach
- Czynniki przyspieszające zmiany w tłuszczach podczas przechowywania
- Warunki przechowywania zapobiegające zmianom w tłuszczach
- Wpływ temperatury podczas gotowania, smażenia i pieczenia na zmiany zachodzące w tłuszczach
- Czynniki wpływające na wrażliwość tłuszczu na wysokie temperatury
- Metody ograniczania niekorzystnych zmian w tłuszczach podczas obróbki cieplnej

Sformułowanie problemu

1. Jakim zmianom podlegają tłuszcze podczas przechowywania?

Pytania naprowadzające do problemu 1

- Co to jest jełczenie?
- Jakie produkty tłuszczowe podlegają najłatwiej procesowi jełczenia?
- Jakie związki powstają w procesie jełczenia?
- Jak zapobiegać procesowi jełczenia?

2. Czy wszystkie tłuszcze są odpowiednie do każdego rodzaju obróbki kulinarnej?

Pytania naprowadzające do problemu 2

- Jakie zmiany zachodzą w tłuszczach podczas ogrzewania
- Jaki rodzaj obróbki cieplnej wpływa w najmniejszym stopniu na zmiany w tłuszczach?
- Jak wpływają na tłuszcze wysokie temperatury?
- Jakie produkty powstają w tłuszczach pod wpływem bardzo wysokich temperatur?

3. Jak postępować, by niekorzystnych zmian w tłuszczach było jak najmniej?

Pytania naprowadzające do problemu 3

- Co można zrobić, aby ograniczyć niekorzystne zmiany zachodzące w tłuszczach podczas ogrzewania?
- Jak wpływa wielokrotne użycie tłuszczu na jego wartość odżywczą?



- Czy istnieją tłuszcze bardziej odporne na wysokie temperatury?
- Czy czas obróbki cieplnej tłuszczu ma wpływ na jego jakość?

Pomoce dydaktyczne:

- Materiał źródłowy – podręcznik do Technologii gastronomii,
- Sprzęt audiowizualny
- Płyta z prezentacją - „Tłuszcze w obróbce cieplnej”
- Plansze dydaktyczne
- Arkusz papieru, pisaki

STRUKTURA LEKCJI:

Lp.	Elementy lekcji	Czas trwania	Metody	Czynności nauczyciela	Czynności uczniów
1.	Czynności organizacyjne	3 min	pogadanka	Sprawdza listę obecności, podaje temat lekcji	Notują temat w zeszytach
2.	Przypomnienie wiadomości i nawiązanie do tematu nowej lekcji	6 min	pogadanka	Zadaje pytanie: Jakie rodzaje tłuszczów stosujemy w żywieniu człowieka? Nauczyciel uzupełnia i poprawia wypowiedzi uczniów	Odpowiadają na pytanie nauczyciela
3.	Organizowanie sytuacji problemowej	5 min	pogadanka	Zadaje pytanie: Czy zachodzą zmiany w tłuszczach podczas przechowywania i obróbki kulinarnej?	Odpowiadają na pytanie nauczyciela
4.	Sprecyzowanie problemu i celu poszukiwań	4 min	instruktaż	Przedstawia problem, wyjaśnia, że tłuszcz podlega zmianom oraz że trzeba dobrać jego rodzaj do określonego rodzaju obróbki kulinarnej.	Notują problemy
5.	Przygotowanie do rozwiązania problemu	4 min	elementy przewodniego tekstu	Dzieli klasę na trzy grupy, rozdaje na kartkach pytania naprowadzające dla każdej grupy.	Czytają pytania, zbierają materiały (posługując się książką)



6.	Rozwiązywanie problemu Wytwarzanie pomysłów rozwiązania problemu Weryfikacja pomysłów	8 min	praca z książką	Wyjaśnia wątpliwości, uściśla rozwiązanie, ewentualnie naprowadza na pomysły rozwiązania problemu.	Odpowiadają na pytania naprowadzające, proponują rozwiązanie problemu, stawiają hipotezy, zapisują rozwiązanie, weryfikują rozwiązanie
7.	Wyjaśnienie rozwiązania problemu	10 min	dyskusja	Moderuje dyskusję	Przedstawiają rozwiązanie
8.	Usystematyzowanie i utrwalenie wiedzy wynikającej z rozwiązania problemu	5 min	pogadanka	Poprawia ewentualne błędy	Formułują wnioski końcowe



7. KONSPEKT LEKCJI

METRYCZKA KONSPEKTU:

- Nazwa szkoły:
- Klasa:
- Przedmiot:
- Czas trwania lekcji:
- Miejsce lekcji:

1. TEMAT LEKCJI:

2. CELE LEKCJI:

I. Wiadomości

A. zapamiętanie wiadomości: **Uczeń potrafi:**

B. zrozumienie wiadomości

II. Umiejętności

C. stosowanie wiadomości w sytuacjach typowych

D. stosowanie wiadomości w sytuacjach problemowych

3. METODY NAUCZANIA: (wypisujemy te metody, którymi będziemy pracowali na lekcji z uczniami)

4. ŚRODKI DYDAKTYCZNE:(wypisujemy te środki dydaktyczne, których będziemy używali w trakcie zajęć)

5. FORMY ORGANIZACJI PRACY: (indywidualna, grupowa, zespołowa)

- a. forma indywidualna – polega na tym, że poszczególni uczniowie niezależnie od siebie realizują określone zadania. Zaletą jest indywidualizacja pracy oraz jej tempa. Wdraża uczniów do samodzielności w pracy.
- b. forma zbiorowa – obejmuje swoim zasięgiem wszystkich uczniów, którzy wspólnie z nauczycielem uczestniczą w procesie nauczania.
- c. forma grupowa – zespół klasowy dzielimy na grupy według ustalonego klucza, grupa musi być zróżnicowana. Praca tego typu pozwala kształtować umiejętności



komunikacji, tolerancji, współdziałania, odpowiedniej organizacji. Najsprawniej pracują grupy 3-5 osób

6. FORMY SPRAWDZANIA OSIĄGNIĘCIA CELÓW: (określamy tutaj to, co zrobi nauczyciel, by sprawdzić, że uczniowie osiągnęli cele lekcji)

7. STRUKTURA FAZOWA LEKCJI:

I. Faza organizacyjna: (3min)

- przywitanie uczniów
- sprawdzenie obecności
- zapisanie tematu zajęć

II. Faza przygotowawcza: (5-7 min)

- nawiązanie do poprzedniej lekcji
- sprawdzenie zadania domowego
- zapoznanie z celami i zasadami pracy na lekcji

III. Faza realizacyjna: (25 min) – najważniejsza część lekcji, ta faza musi być rozpisana szczegółowo z zaznaczeniem, co robi nauczyciel, a co uczniowie. W przypadku, gdy uczniowie wykonują jakieś zadania, to ich treść powinna być tutaj zapisana, a gdy pracują z kartami pracy, to powinny być one dołączone do konspektu.

IV. Faza podsumowująca: (10 min)

- podsumowanie pracy na lekcji
- zadanie zadania domowego



Przykłady konspektów lekcji:

Technologia gastronomii

Konspekt lekcji

I. KLASA - V Technikum Żywności specjalizacja piekarsko – ciastkarska

II. DZIAŁ PROGRAMOWY: Produkcja gotowych wyrobów ciastkarskich.

III. TEMAT: Metody produkcji ciasta drożdżowego

IV. TYP LEKCJI: Ćwiczeniowa

V. CZAS TRWANIA: dziesięć jednostki lekcyjnych

VI. CELE:

1. Cel ogólny: Poznanie metod produkcji ciasta drożdżowego

2. Cele operacyjne (szczegółowe):

Taksonomia celów nauczania wg B. Niemierki	Kategorie	Sformułowanie celu Uczeń potrafi:
1. Poziom wiadomości	A. Zapamiętywanie wiadomości	1. Wymienić skład surowcowy ciasta drożdżowego 2. Wyliczyć zasady produkcji ciasta drożdżowego metodą bezpośrednią 3. Wyliczyć zasady produkcji ciasta drożdżowego metodą pośrednią 4. Wymienić kolejność dodawanych surowców oraz czynności technologicznych przy wytwarzaniu ciasta poszczególnymi metodami
	B. Zrozumienie wiadomości	1. Objaśnić schematy technologiczne wytwarzania ciasta drożdżowego 2. Zilustrować techniki



		<p>wytwarzania ciasta</p> <ol style="list-style-type: none">3. Objaśnić wpływ nie przestrzegania receptur oraz nieprawidłowej techniki wytwarzania ciasta na jakość wyrobu gotowego4. Przestrzeganie higieny produkcji i przepisów bhp
2. Poziom umiejętności	<p>C. Stosowanie wiedzy w sytuacjach typowych</p> <p>D. Stosowanie wiedzy w sytuacjach nietypowych</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Scharakteryzować ciasto drożdżowe2. Określić skład surowcowy i dodatki do ciasta3. Porównać metody produkcji ciasta drożdżowego4. Porównać prawidłową technikę wytwarzania ciasta z techniką nieprawidłową5. Sporządzić ciasto drożdżowe metodą na rozczywie i bezpośrednią6. Ocenić prawidłowość przebiegu procesu technologicznego wytwarzania ciasta drożdżowego7. Wykorzystać nabyte wiadomości dotyczące zasad prowadzenia ciasta drożdżowego w praktyce zawodowej <ol style="list-style-type: none">1. Opisać, co się stanie jeśli w trakcie wypiekania ciasta drożdżowego zastosowana zostanie temperatura pow. 240° C2. Wyselekcjonować przy ocenie wyroby drożdżowe z wadami wynikającymi z niewłaściwego prowadzenia procesu technologicznego.3. Przewidzieć co się dzieje z wyrobem drożdżowym przy niewłaściwych warunkach przechowywania



VII. ŚRODKI I METODY DYDAKTYCZNE

1. Środki nauczania

- a. przygotowane przez nauczyciela plansze słowne
- b. schemat technologiczny produkcji ciasta drożdżowego
- c. wyroby z ciasta drożdżowego
- d. ilustracje wyrobów z ciasta drożdżowego
- e. surowce: mąka, mleko, drożdże, jaja, cukier, sól, tłuszcz, cukier waniliowy
- f. narzędzia pracy: miski, naczynia, łopatki, mikser
- g. przepisy technologiczne na ciasto drożdżowe
- h. magnesy
- i. szary papier
- j. kolorowe markery
- k. podręczniki

2. Metody nauczania

- a. pogadanka,
- b. obserwacja,
- c. opis,
- d. nanoszenie danych na schemat,
- e. pokaz,
- f. praca z tekstem,
- g. praca w grupach
- h. ćwiczenie produkcyjne w grupach

VIII. ZASADY NAUCZANIA

1. Zasada pogładowości
2. Zasada przystępności nauczania (stopniowania trudności)
3. Zasada świadomego i aktywnego udziału uczniów
4. Zasada wiązania teorii z praktyką
5. Zasada systematyczności
6. Zasada operatywności wiedzy
7. Zasada trwałości



IX. PROJEKT LEKCJI

Fazy lekcji	Czas jej trwania	Metoda	Czynności nauczyciela	Czynności ucznia
1. Faza gotowości do pracy	2 min		<ul style="list-style-type: none"> czynności organizacyjne: przywitanie się, sprawdzenie listy, przejście do powtórzenia wiadomości o ciastach drożdżowych 	<ul style="list-style-type: none"> uczeń słucha i odpowiada
2. Faza przypominania wiadomości	8 min.	Ustna kontrola wiadomości Dyskusja	<ul style="list-style-type: none"> pytania nauczyciela : <ol style="list-style-type: none"> W jaki sposób spulchniane jest ciasto drożdżowe ? W jaki sposób wytwarza się ciasto na drożdżach metodą bezpośrednią ? Na czym polega prowadzenie ciasta na drożdżach metodą rozczynową ? O czym musimy pamiętać stosując jedną z metod wytwarzania ciasta na drożdżach ? Z jakich surowców produkuje się pieczywo pszenne zwykłe ? Z jakich surowców wyprodukujemy wyroby ciastkarskie na drożdżach? 	<ul style="list-style-type: none"> odpowiedzi ucznia: <ol style="list-style-type: none"> Za pomocą drożdży. Przez jednoczesne połączenie wszystkich surowców przewidzianych przepisem. Polega ono na wytworzeniu rozczynu, a później ciasta właściwego. Przy wytwarzaniu ciasta należy zachować określoną kolejność dodawania surowców. Z mąki, wody, drożdży, soli. Z mąki, mleka, drożdży, soli, i innych surowców: jaj, tłuszczu, cukru, substancji zapachowych
3. Faza osiągnięcia Celów	25 min.	Wkład z prezentacją	<ul style="list-style-type: none"> ocena odpowiedzi ucznia nawiązanie do tematu lekcji podanie tematu uświadomienie celów kształcenia opracowanie tematu: <ul style="list-style-type: none"> podanie gotowych informacji na temat wytwarzania ciasta drożdżowego metodą bezpośrednią 	<ul style="list-style-type: none"> uczniowie słuchają i oglądają prezentację oraz robią notatki



			<ul style="list-style-type: none"> wytwarzanie ciasta drożdżowego metodą bezpośrednią odpowiednią techniką (zachowując kolejność czynności technologicznych) 	<ul style="list-style-type: none"> uczeń obserwuje technikę wytwarzania ciasta drożdżowego metodą bezpośrednią
	25 min	Praca indywidualna Nanoszenie danych na schemat	<ul style="list-style-type: none"> połączenie nauczyciela: wyjaśnij na schemacie jaką techniką wytwarzamy ciasto drożdżowe metodą bezpośrednią. 	<ul style="list-style-type: none"> uczeń wybiera plansze i określa surowce ciasta drożdżowego uczeń analizuje kolejność dodawanych surowców i kolejność mocowanych plansz uzupełnia schemat umieszczając odpowiednio plansze słowne
		Ćwiczenia produkcyjne w grupach	<ul style="list-style-type: none"> Nauczyciel zachęca uczniów do samodzielnego wykonania ciasta drożdżowego metodą bezpośrednią. 	<ul style="list-style-type: none"> uczniowie w grupach próbują wykonać ciasto drożdżowe metodą bezpośrednią.
	15 min	Praca z tekstem	<ul style="list-style-type: none"> połączenie nauczyciela: proszę przeczytać z podręcznika o technice sporządzania ciasta drożdżowego metodą pośrednią (na rozczynnie) 	<ul style="list-style-type: none"> uczeń analizuje tekst z podręcznika
	5 min.	Ustna kontrola wiadomości Dyskusja	<ul style="list-style-type: none"> pytanie nauczyciela: Na czym polega technika wytwarzania ciasta drożdżowego metodą pośrednią (na rozczynnie)? 	<ul style="list-style-type: none"> uczeń udziela odpowiedzi: polega na wytworzeniu rozczynu i przerobieniu go na ciasto



<p>25 min.</p>	<p>Pokaz procesu produkcyjnego - techniki wytwarzania rozczyynu. Opis konsystencji rozczyynu Praca w grupach nadzorowanie i kontrola pracy uczniów</p>	<p>• wytwarzanie rozczyynu odpowiednią techniką połączenie nauczyciela: proszę nanieść na papier schemat technologiczny wytwarzania rozczyynu</p>	<p>• uczeń obserwuje technikę wytwarzania rozczyynu uczniowie w grupach nanoszą na papier schemat technologiczny wytwarzania rozczyynu</p>
<p>20 min.</p>	<p>Pokaz procesu produkcyjnego - techniki przerabiania rozczyynu na ciasto. Opis wyglądu ciasta</p>	<p>• przerabianie rozczyynu na ciasto • polecenie nauczyciela: proszę dorysować na papierze ciąg dalszy schematu - przerabianie rozczyynu na ciasto</p>	<p>• uczeń obserwuje technikę przerabiania rozczyynu na ciasto • uczniowie w grupach nanoszą na papier ciąg dalszy schematu technologicznego</p>
<p>20 min.</p>	<p>Ćwiczenia produkcyjne w grupach</p>	<p>• nauczyciel zachęca uczniów do samodzielnego wykonania ciasta drożdżowego metodą pośrednią (na rozczyynie)</p>	<p>• uczniowie samodzielnie wykonują ciasto drożdżowe metodą pośrednią (na rozczyynie)</p>



<p>4. Faza syntezy, powiązania, połączenia, zamykania</p>	<p>15 min.</p>	<p>Ustna kontrola wiadomości Dyskusja</p>	<p>Utrwalenie wiadomości poznanych na lekcji:</p> <ul style="list-style-type: none"> • polecenie nauczyciela: powtórz, czego się dzisiaj dowiedziałeś o cieście drożdżowym? • pytanie nauczyciela: Na czym polega różnica w sporządzaniu ciasta drożdżowego techniką prawidłową i nieprawidłową? • pytanie nauczyciela: Czym się różni wytwarzanie ciasta drożdżowego metodą bezpośrednią od wytwarzania ciasta metodą rozczynową? • pytanie nauczyciela: W jaki sposób sporządzisz ciasto drożdżowe metodą bezpośrednią i na rozczynie? <ul style="list-style-type: none"> • polecenie nauczyciela: oceniając organoleptycznie placek drożdżowy ocen prawidłowość wytworzenia ciasta • ocena aktywności uczniów • podanie pracy domowej podstawowej: proszę zrobić notatkę do zeszytu z dzisiejszej lekcji, pomocą będzie podręcznik <p>Proszę przerysować do zeszytu z arkusza papieru schemat technologiczny wytwarzania ciasta drożdżowego metodą rozczynową</p>	<ul style="list-style-type: none"> • uczeń charakteryzuje ciasto drożdżowe • uczeń porównuje prawidłową technikę wytwarzania z techniką nieprawidłową • uczeń porównuje metody wytwarzania ciasta • uczeń narysuje schematy technologiczne produkcji ciasta drożdżowego metodą bezpośrednią i rozczynową oraz zanalizuje te schematy • uczeń ocenia organoleptycznie placek drożdżowy i ocenia prawidłowość procesu technologicznego wytwarzania ciasta
---	----------------	---	---	--



X. LITERATURA:

A. Dla nauczyciela:

- E. Pijanowski „Ogólna Technologia Żywności” WNT, Warszawa 1972
- Z. Ambroziak „Produkcja piekarsko – ciastkarska” część 2, WSiP, Warszawa 1999
- B. Niemierko „Między oceną szkolną a dydaktyką – bliżej dydaktyki” WSiP, Warszawa 1999

B. Dla ucznia:

- Z. Ambroziak „Produkcja piekarsko – ciastkarska” część 2, WSiP, Warszawa 1999
- Cz. Dojutrek, Andrzej Pietrzyk „Ciastkarstwo” WSiP, Warszawa 1991

IX. ZAPIS DO ZESZYTU

Temat: **Metody produkcji ciasta drożdżowego**

Do ciast drożdżowych zalicza się ciasta produkowane z dodatkiem drożdży. Wyroby z ciasta drożdżowego to placki, babki, strucle z różnymi nadzieniami, suchary i ciastka. Zależnie od ilości i rodzaju innych surowców użytych do produkcji może być wiele gatunków tych ciast. Oprócz mąki pszennej do produkcji ciast drożdżowych stosuje się jaja, mleko, masło, margarynę, cukier, sól, substancje smakowo-zapachowe. Ilość drożdży użytych do wyrobu ciasta zależy głównie od rodzaju i ilości pozostałych składników.

W zależności od przebiegu procesu technologicznego rozróżnia się ciasta produkowane metodą jedno-(bezpośrednią) i dwufazową (pośrednią).

I. Sporządzanie ciasta drożdżowego metodą bezpośrednią.

Tu notatkę raz schemat technologiczny sporządza uczeń na podstawie wiadomości z podręcznika

II. Zasady produkcji ciasta drożdżowego metodą pośrednią.

Tu notatkę oraz schemat technologiczny sporządza uczeń na podstawie wiadomości z podręcznika

Organizacja pracy w hotelarstwie

KONSPEKT ZAJĘĆ EDUKACYJNYCH



I. Metryczka zajęć edukacyjnych:

1. Imię i nazwisko prowadzącego zajęcia: **MAŁGORZATA PAWELEC**
2. Data: **06.06.2009r.**
3. Placówka kształcenia: **ZESPÓŁ SZKÓŁ HOTEŁARSKICH I GASTRONOMICZNYCH W RADOMIU**
4. Grupa dydaktyczna: klasa 2 IV letnie Technikum Zawód Technik Hotelarstwa
5. Nazwa przedmiotu: **Organizacja i technika pracy w hotelarstwie**
6. Miejsce realizacji zajęć: klasa szkolna-pracownia

II. Umiejscowienie zajęć jako jednostki metodycznej

1. Zagadnienie (blok, moduł programowy):.....
.....

2. Realizowana jednostka programowa:

Zgodnie z programem nauczania dla szkół hotelarskich nr 341/[04]/ MEN/ 2008.02.07

3. Opanowanie jakich treści programowych potrzebne jest do poprowadzenia zajęć?

podstawowe definicje zawarte w ustawie o usługach turystycznych z dnia 29.08.1997r., wymagania co do wyposażenia, kwalifikacji personelu, oraz zakresu świadczonych usług, w tym gastronomicznych, dla hoteli, moteli, pensjonatów, kempingów, domów wycieczkowych, schronisk młodzieżowych, schronisk, pól biwakowych

4. Temat prowadzonych zajęć:

Kategoryzacja w hotelarstwie/ Charakterystyka obiektów hotelarskich w oparciu o wymagania kategoryzacyjne w Polsce i na świecie.

5. Jaki treści programowe realizowane są na zajęciach i jakie minimum programowe wymagane od ucznia do opanowania?

Przepisy prawne w zakresie wytycznych kategoryzacyjnych, obowiązujące w Polsce i na świecie.

6. Planowane osiągnięcia ucznia:

Po zakończeniu zajęć edukacyjnych uczeń potrafi:

- a) wymienić rodzaje obiektów hotelarskich poddanych kategoryzacji
- b) wymienić kategorie hoteli, moteli, pensjonatów, kempingów, schronisk młodzieżowych i domów turystycznych
- c) omówić wymagania kategoryzacyjne dla hoteli, moteli, pensjonatów, kempingów, schronisk młodzieżowych i domów turystycznych,
- d) porównywać wymagania dla różnych rodzajów obiektów,
- e) określać cel stosowania kategoryzacji,
- f) porównywać kategoryzację w krajach europejskich.
- g) dokonywać porównań, formułować wnioski,
- h) współpracować w grupie,
- i) odczuwać odpowiedzialność za swoje działanie,
- j) wyszukiwać informacje w dostępnych źródłach.

7. Czas przewidziany na realizację tematu : 90 min. (2 jednostki lekcyjne)



III. Tok zajęć

Ogniwa zajęć	Czas	Czynności nauczyciela z uwzględnieniem ról: ekspert (eks), trener (tr), mentor (men), terapeuta (ter)	Czynności ucznia
Faza wstępna	2'	- sprawy organizacyjne związane z przebiegiem zajęć, przygotowanie środków dydaktycznych, przekazanie listy obecności do podpisu, przepisy bhp i porządkowe obowiązujące w pracowni	-słucha, odpowiada, wykazuje zainteresowanie działaniami nauczyciela, współpracuje
	3'	- omówienie celów zajęć, - zaznajamiam uczniów, przypomina z pracą metodą przewodniego tekstu	- czynnie słucha, notuje
	5'	- nawiązuje do definicji poznanych na poprzednich zajęciach (hotel, motel, pensjonat, kemping, dom wycieczkowy, schronisko, schronisko młodzieżowe, pole biwakowe - pyta o rodzaje i przedmiot klasyfikacji obiektów noclegowych - stawia pytania związane z w/w definicjami	-odpowiada na zadawane pytania - wyszukuje odpowiedzi - korzysta ze zgromadzonych materiałów
Faza realizacji celów	15'	- prezentacja multimedialna objaśniająca i przybliżająca kategoryzację obiektów świadczących usługi noclegowe, m.in. <ul style="list-style-type: none"> • przypominająca pojęcia hotel, motel, pensjonat, kemping, dom wycieczkowy, schronisko młodzieżowe, schronisko, pole biwakowe • co to jest kategoryzacja? • jakie obiekty posiadają kategorie? • obrazująca jak czytać tabele kategoryzacyjne • objaśniająca z jakich części składają się tabele kategoryzacyjne 	- ogląda i słucha ze zrozumieniem prezentację, - robi notatki zapamiętuje jak czytać tabele kategoryzacyjne notuje jakie obiekty posiadają kategoryzację - wyłapuje najważniejsze różnice pomiędzy wymaganiami co do wyposażenia, kwalifikacji personelu, zakresu świadczonych usług pomiędzy omawianymi obiektami (hotelem, motelem, pensjonatem, kempingiem, domem wycieczkowym, schroniskiem młodzieżowym, schroniskiem, polem biwakowym)
	2'	-dzieli uczniów na grupy - objaśnia zasady uczestnictwa w grze i rywalizacji oraz punktowania	- przygotowuje się do uczestnictwa w grze, przygotowuje (kartki papieru, przybory do pisania itp.)
	25'	- uruchamia grę komputerową dydaktyczną, w której jest prowadzącym i arbitrem i przyznającym punkty - weryfikuje odpowiedzi sprawdza ilość zdobytych punktów przez grupy, wyłania zwycięzców i ich nagradza	- uczestniczy aktywnie w grze współpracuje z grupą, zgłasza propozycje odpowiedzi, odpowiada na pytania, prowadzi ewidencję zdobytych punktów - (w ramach udziału w grze uczeń kojarzy, powtarza informacje, wiedzę zdobytą w trakcie wcześniejszej prezentacji, ćwiczy i wychwytuje różnice pomiędzy rodzajem wyposażenia oraz zakresem świadczonych usług w obiektach hotelarskich)
		- wprowadza do kolejnego ćwiczenia, którego celem jest dokonanie	- bierze udział indywidualny w ćwiczeniu, przygotowuje odpowiedzi

"Nauczyciel przedmiotów zawodowych w zakresie organizacji usług gastronomicznych i hotelarstwa oraz architektury krajobrazu - studia podyplomowe"

projekt realizowany w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.



	30'	<p>porównania wymagań kategoryzacyjnych dla hoteli w zależności od standardu tj.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • przygotowuje tabele kategoryzacyjne dla hoteli, • ustala obszary objęte kategoryzacją, • ustala formę graficzną prezentowania wyników <p>- dokonuje analizy poprawności wykonanego ćwiczenia, tj.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Czy poprawnie została dokonana analiza? • Czy wszystkie wymagania zostały porównane? • Czy prezentacja wyników analizy była jasna i zrozumiała <p>- podsumowuje całe ćwiczenie, wskazuje jakie nowe, ważne umiejętności zostały wykształcone, jakie wystąpiły nieprawidłowości i jak ich unikać w przyszłości.</p>	<p>samodzielnie poprzez:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dokonanie analizy wymagań kategoryzacyjnych. • zapisanie wyników porównania w karcie ćwiczenia, • przygotowanie do zaprezentowania wyników swojej pracy <p>- wskazuje, które etapy ćwiczenia sprawiły im najwięcej trudności.</p>
Faza końcowa, zamykająca	2-3'	- zadaje pracę domową – uczeń ma za zadanie napisać konspekt z obecnej lekcji	-
	5'	-pyta czy zajęcia były interesujące -odpowiada na zadawane pytania, wyjaśnia wątpliwości i nieścisłości	- odpowiada -stawia pytania związane z tematem zajęć

IV. Określenie struktury metodycznej lekcji na podstawie toku zajęć:

1. Metody:

- podające - objaśnianie tabel kategoryzacyjnych obiektów noclegowych,
- problemowe - wykład konwersatoryjny, dyskusja dydaktyczna o różnicach pomiędzy klasyfikacją, kategoryzacją,
- programowe – autorska gra komputerowa,
- praktyczne - ćwiczenia przedmiotowe - metodą przewodniego tekstu i gra sytuacyjna w trakcie oglądania prezentacji.

2. Formy organizacyjne: *indywidualna praca ucznia i zespołowa w grupach*

3. Środki dydaktyczne (w tym informatyczne):

- wzrokowo-słuchowe: prezentacja multimedialna, dydaktyczna gra komputerowa,
- wzrokowe : Rozporządzenie Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004r. wraz z załącznikami (w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie), wtórnie ustawa o usługach turystycznych z dnia 29.08.1997r., w formie wydruku.

V. Określenie celów edukacyjnych oraz ustalenie sposobu ich realizacji:

- poznanie pojęcia kategoryzacja*
- rozdzielanie pojęć klasyfikacja, kategoryzacja*
- umiejętność podania różnic pomiędzy klasyfikacją, kategoryzacją*



d) rozróżnianie w praktyce kategorii obiektów noclegowych (odwiedzenie jednego ze s kategoryzowanych obiektów w miejscowości i porównanie wymagań z rzeczywistym poziomem świadczonych usług)

VI. Uwagi o alternatywnych sposobach realizacji tematu zajęć:

1. przygotowanie uczniom i przekazanie aktualnie obowiązującego rozporządzenia Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004r. wraz z załącznikami (w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których są świadczone usługi hotelarskie), celem kompletowania materiałów prawnie regulujących obszar usług hotelarskich raz ułatwiającego pracę na zajęciach.