Iwona Gloc, Paweł Wróblewski

Branżowa Szkoła I Stopnia Nr 1 w Kłobucku

# Scenariusz z zajęć praktycznych Pracownia technologii gastronomicznej

**Temat:** Sporządzanie potraw pieczonych z mięs (lekcja online – Platforma Teams)

**Klasa:** II K g

**Czas lekcji:** 240 minut

**Cele ogólne:**
Zdobywanie umiejętności i potrzebnych wiadomości do sporządzania potraw pieczonych z różnych mięs

**Cele szczegółowe:**

**Uczeń zna:**

- etapy obróbki wstępnej mięs,
- rodzaje mięs pieczonych,
- zastosowanie mięs pieczonych w żywieniu,
- sposoby podawania mięs pieczonych

**uczeń potrafi:**

- przeprowadzić obróbkę wstępną mięs,
- przeprowadzić obróbkę cieplną mięs,
- zastosować mięsa pieczone w żywieniu,
- podać do degustacji i udekorować mięsa pieczone,

**Metody pracy:**

- dyskusja
- pokaz
- ćwiczenia

**Formy pracy:**

- praca z całą klasą
- praca indywidualna ucznia

**Środki dydaktyczne:**

- platforma Teams
- prezentacja multimedialna w programie PowerPoint mięs przeznaczonych do pieczenia
- strony internetowe
  https://prezi.com/kgktqnkgrzy8/potrawy-z-mies/

https://kuchnia.wp.pl/sztuka-pieczenia-miesa-jak-przyrzadzic-miekka-i-soczysta-pieczen-6446314421044865a

- zdjęcia i rysunki przedstawiające różne rodzaje mięs przeznaczone do pieczenia

| Przebieg lekcji | Czynności uczniów i nauczyciela |
|---|---|
| Faza wstępna | 1. powitanie uczniów.<br>2. sprawdzenie listy obecności<br>3. zapoznanie uczniów z tematem i celem zajęć<br>4. zapisanie tematu w zeszytach oraz przypomnienie wiadomości teoretycznych związanych z tematyką zajęć<br>5. zapisanie przepisów dotyczących zajęć<br>6. omówienie kolejnych etapów obróbki wstępnej mięs (schabu)<br>7. zwrócenie uwagi na czynności, z którymi uczniowie mogą mieć trudności podczas wykonywania ćwiczeń<br>8. określenia czasu, w którym uczniowie mają wykonać ćwiczenie<br>9. dobór surowców oraz odpowiednich naczyń i sprzętu niezbędnego przy wykonaniu ćwiczeń<br>10. przypomnienie kryteriów oceniania<br>11. pokaz sposobów trybowania schabu i sposobów dekorowania mięs pieczonych<br>12. zwrócenie uwagi na sposoby przeprowadzania obróbki wstępnej schabu |
| Faza realizacyjna | 1. zwrócenie uwagi na prawidłową kolejność wykonywanych ćwiczeń<br>2. zwrócenie uwagi na sposób wykonania czynności – prawidłowe posługiwanie się sprzętem, odpowiednie zastosowanie narzędzi do trybowania<br>3. prawidłowe zastosowanie przypraw<br>4. zwrócenie uwagi na sposób przeprowadzania obróbki cieplnej mięs<br>5. zwrócenie uwagi na czas pieczenia mięs<br>6. przestrzeganie zasad BHP |
| Faza podsumowująca | 1.Podsumowanie lekcji i ewentualna ocena pracy uczniów<br>2. Zadanie pracy domowej<br>3. Przypomnienie o nakrywaniu stołu do degustacji (elementy dekoracyjne stołu)<br>- dobór odpowiedniej zastawy stołowej<br>- prawidłowe podanie przyrządzanych potraw<br>4.Pożegnanie uczniów |