

Plan metodyczny

I. Informacje ogólne

- 1) Typ szkoły – Technikum Gastronomiczne
- 2) Zawód – kucharz
- 3) Przedmiot – zajęcia praktyczne
- 4) Nr programu – 512(02)LZ/MEN/2000.01.24
- 5) Klasa – IV TE
- 6) Czas trwania zajęć – 4,5 godzin
- 7) Nazwa działu programowego – Obróbka cieplna warzyw i ziemniaków.
- 8) Data prowadzenia zajęć – 17.04.2008
- 9) Nauczyciel prowadzący – Anna Modzelewska
- 10) Temat – Obróbka termiczna suchych nasion roślin strączkowych oraz warzyw kapustnych.

II. Informacje dydaktyczne dotyczące zajęć edukacyjnych

- 1) Typ – zajęcia praktyczne
- 2) CELE:
 - a) *ogólny* – uczeń potrafi właściwie przeprowadzić obróbkę termiczną suchych nasion roślin strączkowych oraz warzyw kapustnych pracując efektywnie w zespole
 - b) *szczegółowe* – uczeń potrafi:
 - wymienić i wskazać poszczególne nasiona strączkowe oraz warzywa kapustne
 - prawidłowo przeprowadzić obróbkę wstępną suchych nasion roślin strączkowych oraz warzyw kapustnych.
 - prawidłowo przeprowadzić obróbkę termiczną suchych nasion roślin strączkowych oraz warzyw kapustnych.
 - wymienić zastosowanie suchych nasion roślin strączkowych oraz warzyw kapustnych w gastronomii
 - wykonać powierzone ćwiczenia (potrawy) pod kierunkiem nauczyciela
 - uczeń potrafi dokonać samooceny
 - uczeń dba o higienę osobistą
 - uczeń przestrzega przepisów bhp
 - uczeń zachowuje szczególne środki ostrożności przy obsłudze kotłów warzelnych
 - uczeń oszczędnie gospodaruje surowcami, wodą, energią i środkami czystości
 - uczeń prezentuje postawę koleżeńską i otwartość na współpracę z kolegami
- 3) Forma organizacyjna – zajęcia praktyczne
- 4) Metody – gry dydaktyczne, praca w grupie, pogadanka, objaśnienie, wyjaśnienie, pokaz, ćwiczenia produkcyjne
- 5) Środki dydaktyczne :
 - pomoce dydaktyczne przygotowane przeze mnie
 - raport produkcji (zapotrzebowanie surowcowe)
 - surowce do ćwiczeń produkcyjnych
 - sprzęt i narzędzia do produkcji

III. Struktura zajęć

Struktura lekcji	Czynności uczniów	Standardy zachowania końcowego	Uwagi organizacyjno-metodyczne dotyczące czynności nauczyciela
<p>I. Część wstępna</p> <p>1) Czynności organizacyjne</p> <p>2) Instruktaż wstępny</p>	<ul style="list-style-type: none"> - wchodzi do pracowni - prezentują higienę strojów i rąk - słuchają nauczyciela - zapoznają się z zadaniami do wykonania - wykonują rysunki (zadanie) na podstawie wiadomości podanych na kartkach oraz zdobytych na lekcjach technologii - przedstawiają wykonane zadania - zapoznają się z ćwiczeniami produkcyjnymi które mają wykonać 	<p>gotowość do zajęć</p> <p>znajomość tematu i celów zajęć</p> <p>znajomość wykonywanych zadań</p>	<ul style="list-style-type: none"> - powitanie grupy - przegląd higieny - sprawdzenie obecności - podanie tematu zajęć - uświadomienie celów zajęć - nawiązanie do wiadomości z technologii gastronomicznej na temat suchych nasion roślin strączkowych oraz warzyw kapustnych - rozdanie flamastrów i papieru do wykonania rysunków (zadania) - objaśnienie zadania do wykonania - objaśnienie wykonania ćwiczeń produkcyjnych - przypomnienie zasad bhp przy obsłudze kotłów warzelnych
<p>II. Część główna</p> <p>1) Instruktaż bieżący</p> <p>2) Czynności porządkowe</p>	<ul style="list-style-type: none"> - dzielą się czynnościami zgodnie z harmonogramem wcześniej sporządzonym - organizują stanowisko pracy - wykonują ćwiczenia produkcyjne zgodnie z raportem produkcji - porządkują stanowiska pracy oraz całą pracownię - przekazują wykonane ćwiczeni następnej grupie 	<p>umiejętność wykonania zadania</p> <p>doprowadzenie pracowni do porządku</p>	<ul style="list-style-type: none"> - obserwacja i kierowanie pracą uczniów - uczestnictwo przy obsłudze maszyn - nagradzanie właściwych postaw - zwracanie uwagi w przypadku popełnienia błędów - sprawdza czystość i zabezpieczenie pracowni
<p>III. Część końcowa</p> <p>1) Instruktaż końcowy</p>	<ul style="list-style-type: none"> - dokonują samooceny i uzasadniają swoją ocenę - żegnają się z nauczycielem i wychodzą z pracowni 	<p>samoocena</p>	<ul style="list-style-type: none"> - omawia dobre i złe strony wykonania zadań - wystawia oceny do zeszytów - kończy zajęcia żegnając się z uczniami

Uczniowie rysują słończko jako grupę warzyw np. warzywa kapustne, a jego promienie lub chmurki wokół niego jako zasady obróbki wstępnej i termicznej oraz zastosowanie w gastronomii.