

Projekt „ROZUMIEM – DZIAŁAM” współfinansowany w ramach programu Unii Europejskiej Erasmus+

KONSPEKT LEKCJI OTWARTEJ Z PRZEDMIOTU

Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej

Zespół Szkół Ekonomiczno – Usługowych

PROWADZĄCY : **Joanna Skwara**

KLASA: **3TŻ**

DATA: **08.09.2021**

TEMAT LEKCJI: Przypomnienie wiadomości o planowaniu produkcji potraw i napojów oraz o recepturach gastronomicznych - wprowadzenie nazewnictwa w j. francuskim.

NUMER LEKCJI: 2

Lekcja skierowana dla uczniów klasy trzeciej w zawodzie Technik żywienia i usług gastronomicznych. Lekcja przeprowadzona z wykorzystaniem metody CLIL.

CZAS: **1 x 45 min.**

CELE LEKCJI:

-poziom wiadomości:

- uczeń zna definicję receptury gastronomicznej
- uczeń zna zasady tworzenia receptur gastronomicznych
- uczeń zna poszczególne elementy, która powinna zawierać receptura gastronomiczna

-poziom umiejętności:

- uczeń potrafi zebrać informacje niezbędne do omówienia zagadnień poruszanych w czasie zajęć
- uczeń potrafi wyszukać odpowiedniki francuskojęzycznych terminów branżowych
- uczeń potrafi stworzyć recepturę gastronomiczną

-poziom postaw:

- uczeń kształtuje postawy aktywnego uczestnictwa w lekcji
- uczeń utrzuca swoją wiedzę w sytuacji samodzielnej pracy z wykorzystaniem wyszukiwarki oraz translatora on-line

- kompetencje kluczowe:

- znajomość słownictwa branżowego w języku polskim oraz francuskim
- porozumiewanie się w sytuacji zawodowej w języku ojczystym oraz języku francuskim
- wykorzystanie technologii społeczeństwa informatycznego w nauce
- nabywanie, przetwarzanie i przyswajanie nowej wiedzy
- motywacja, samodzielna praca, poczucie wartości

METODY PRACY: problemowe-samodzielne szukanie i weryfikacja uzyskanego rozwiązania, praktyczne-włączenie uczącego się do realizowania omawianego tematu, mini wykład, dyskusja

FORMY PRACY: praca stacjonarna w klasie, praca indywidualna z wykorzystaniem technologii informacyjnej w oparciu o dostępne TIK (Technologie Informacyjno-Komunikacyjne)

MATERIAŁY: prezentacja multimedialna Prezi, karta pracy ucznia

PRZEBIEG LEKCJI:

1. Czynności organizacyjne :
 - uzupełnienie wpisów w e-dzienniku : zapisanie tematu lekcji i uzupełnienie frekwencji
2. Zajęcia rozpoczynają się, nauczyciel wita uczniów i pogadanką wprowadzającą zapoznaje uczniów z tematem lekcji.
3. Nauczyciel przechodzi do prezentacji Prezi przypominając pojęcia związane z recepturą gastronomiczną.
4. Uczniowie wyszukują w Internecie informacji na podane zagadnienia – przedstawiają wyniki swojej pracy na ochotnika całej grupie.
5. Uczniowie wyszukują zagadnienia i zgłaszają nauczycielowi propozycje. Nauczyciel omawia i uzupełnia hasła podawane przez uczniów.
6. Pojęcia francuskojęzyczne są tłumaczone przez uczniów z wykorzystaniem translatora. Nauczyciel pomaga odnaleźć uczniom ich polskie odpowiedniki i omawia niektóre z nich
7. Nauczyciel ocenia aktywność uczniów.
8. Nauczyciel podsumowuje lekcję, pyta uczniów czy wszystkie omawiane zagadnienia były dla nich zrozumiałe.
9. Uczniowie zadają pytania.
10. Nauczyciel podsumowuje lekcje i dziękuje uczniom oraz obecnym nauczycielom za uwagę.

LEKCJA OTWARTA Z PRZEDMIOTU

Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej

Zespół Szkół Ekonomiczno – Usługowych

PROWADZĄCY :

KLASA: 3TŻ

DATA:08.09.2021

TEMAT LEKCJI: Przypomnienie wiadomości o planowaniu produkcji potraw i napojów oraz o recepturach gastronomicznych - wprowadzenie nazewnictwa w j. francuskim.

NUMER LEKCJI: 2

Lekcja skierowana dla uczniów klasy trzeciej w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych.

Lekcja przeprowadzona z wykorzystaniem metody CLIL.

LISTA OBECNOŚCI

Lp.	Imię i nazwisko	Podpis
1		
2		
3		
4		
5		
6		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		

OMÓWIENIE LEKCJI OTWARTEJ Z PRZEDMIOTU

Planowanie żywienia i produkcji gastronomicznej

Zespół Szkół Ekonomiczno – Usługowych im.

DATA: **08.09.2021**

LISTA OBECNOŚCI

Lp.	Imię i nazwisko	Podpis
1		
2		
3		
4		
5		
6		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		