

SCENARIUSZ

Pracownia usług gastronomicznych i cateringu , szkoła ponadpodstawowa

SCENARIUSZ ZAJĘĆ DLA:

Uczniów klasy czwartej

PROWADZONYCH PRZEZ :

Nauczyciela przedmiotów zawodowych

TEMAT: Rodzaje i zastosowanie białej stołowej.

CELE KSZTAŁCENIA- WYMAGANIA OGÓLNE

- poznanie elementów białej stołowej
- poznanie zasad nakrywania stołów,

TREŚCI NAUCZANIA – WYMAGANIA SZCZEGÓŁOWE:

Uczeń:

- wie co to jest biała stołowa,
- wymienia elementy białej stołowej,
- zna zasady nakrywania stołów,
- zna funkcje białej stołowej,
- dzieli obrusy ze względu na przeznaczenie,
- wyjaśnia zasady nakrywania stołów do codziennych posiłków i przyjęć okolicznościowych,
- określa jakie czynności należy wykonać nakrywając stół,
- dobiera białą ,
- prawidłowo nakrywa stół.

Metody pracy:

- pogadanka , prezentacja multimedialna , ćwiczenia z wykorzystaniem tablicy interaktywnej , ćwiczenia praktyczne, praca w grupach.

ŚRODKI DYDAKTYCZNE:

- laptop z dostępem do Internetu,
- wydrukowane karty pracy,
- biała stołowa i niezbędny sprzęt w sali lekcyjnej.

PRZEWIDYWANY CZAS:

3 jednostki lekcyjne – 135minut

PROPONOWANY PRZEBIEG ZAJĘĆ:

Instrukcja dla Nauczyciela oznaczona – N, dla ucznia – U.

Część 1) Przywitanie, wzajemne pozdrowienie. N: Po sprawdzeniu obecności spyta uczniów jak się dzisiaj czują.

Część 2) Czynności organizacyjne. N: Zapoznaj uczniów z tematem i celami, zadaj pytania, by dowiedzieć się, czy uczniowie wiedzą coś na temat bielizny stołowej

U: odpowiedz na pytania nauczyciela, poinformuj, że masz jakąś wiedzę na ten temat/zadaj pytania nauczycielowi, by pogłębić swoją wiedzę w danym temacie.

Część 3) N: Uruchom przygotowaną do lekcji prezentację. Przedstaw wiadomości na temat bielizny stołowej.

Część 4) N: Przeanalizuj wiadomości wraz z uczniami, zadawaj pytania : np. jaka jest funkcja moltonu?, jaka jest kolejność układania bielizny stołowej?, czy skirting można stosować do przygotowania stolika do śniadania?

U: odpowiada na zadane pytania (nauczyciel pomaga)

Część 5) N: Na tablicy interaktywnej wyświetl zdjęcia bielizny stołowej oraz krótkie opisy . Ćwiczenie polega na połączeniu w pary zdjęcia z opisem.

U: Chętni uczniowie podchodzą do tablicy i wykonują ćwiczenie.

Część 7) N: Dzieli uczniów na 4 zespoły , każda grupa otrzymuje zadanie do wykonania dotyczące nakrycia stolika bielizną stołową, nadzoruje wykonywane prace.

U: wykonuje otrzymane zadanie, po skończeniu prezentuje otrzymane efekty swojej pracy, porządkuje stanowisko pracy.

Ewaluacja zajęć

Część 6) Ćwiczenie podsumowujące – karta pracy

N: Rozdaj uczniom karty pracy. Ćwiczenie polega na rozpoznaniu bielizny stołowej ze zdjęcia. Ma na celu zweryfikowanie wiedzy przedstawionej na dzisiejszej lekcji. Koryguje ewentualne błędy.

U: wykonują ćwiczenie, a następnie wklejają kartę pracy do zeszytu przedmiotowego.

BIBLIOGRAFIA:

- Renata Szajna, Podręcznik Usługi gastronomiczne , Technik Żywienia i Usług gastronomicznych, WSiP, Warszawa ,2023

-Joanna Duda , Sebastiań Krzywda, Zbiór zadań praktycznych, Technik Żywienia i Usług Gastronomicznych, WSiP, Warszawa, 2024.

NETOGRAFIA:

- <https://www.youtube.com/watch?v=Ky0NVM21Kt8>