

Scenariusz lekcji

Przedmiot: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem

Kierunek: Technologia żywienia i usług gastronomicznych

Temat: Zasady racjonalnego gospodarowania surowcami w gastronomii.

Klasa: I

Czas trwania: 45 minut

Podręcznik: Sporządzanie potraw i napojów. Część 2

Efekty kształcenia:

HGT.02.3.(3) dobiera warunki przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym

HGT.02.3.(5) przestrzega zasad przechowywania żywności w warunkach optymalnych

HGT.02.5. (10) stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia, w tym zasady HACCP

HGT.02.5.(3) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas wydawania dań

HGT.02.5. (6) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania

Cel ogólny:

Wzbogacenie uczniów w umiejętność racjonalnego gospodarowania żywnością.

Cele szczegółowe:

Po zajęciach uczeń powinien:

- opisywać zasady zrównoważonego rozwoju
- analizować konsekwencje braku przestrzegania zasad zrównoważonego rozwoju
- przestrzegać zasad zrównoważonego rozwoju podczas wykonywania zadań zawodowych w gastronomii
- przestrzegać zasad racjonalnej gospodarki żywnością
- dobierać warunki przechowywania żywności
- wskazywać zasady rozmieszczania żywności w magazynach w warunkach optymalnych, zgodnie z warunkami zapewniającymi jej trwałość i bezpieczeństwo
- wskazywać optymalne warunki przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym
- rozwinąć i wyjaśnić skrót FIFO
- wskazać skutki nieprzestrzegania optymalnych warunków przechowywania żywności
- dobierać metody obróbki wstępnej surowców zapewniające racjonalne ich wykorzystanie
- znać zasady wydawania potraw zapewniające jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności.

Metody:

- pogadanka
- dyskusja dydaktyczna

Formy pracy:

- praca z całą klasą
- praca z grupą

Środki dydaktyczne

- podręcznik
- karty pracy

Przebieg lekcji:**Część wstępna:**

1. Powitanie i sprawdzenie listy obecności.
2. Podanie tematu i celów lekcji.

Część właściwa:

1. Nauczyciel wspólnie z uczniami definiuje pojęcie „racjonalne gospodarowanie” – uczniowie podają przykłady racjonalnego postępowania.
2. Dyskusja na temat racjonalnego gospodarowania surowcami i wskazanie czynności mających wpływ na ten proces.
3. Nauczyciel dzieli klasę na kilkusobowe grupy. Połowa grup opisuje czynniki wpływające na racjonalne gospodarowanie surowcami w trakcie magazynowania, pozostała część opisuje czynniki wpływające na gospodarowanie surowcami w trakcie obróbki wstępnej. Wypełnianie kart pracy.
4. Liderzy przedstawiają wyniki pracy grupy.
5. Dyskusja na temat sposobów racjonalnego gospodarowania surowcami w trakcie prowadzenia procesów technologicznych.
6. Wspólne opracowanie i zapis notatki do zeszytu.

Podsumowanie lekcji.

1. Podsumowanie omówionych treści.
2. Ocena pracy uczniów.

Pytania kontrolne:

1. Co oznacza „racjonalne wykorzystanie surowców”?
2. Wymień działania ograniczające straty surowców podczas magazynowania.
3. W jaki sposób zabezpiecza się żywność przed stratami w trakcie produkcji? Omów na wybranym przykładzie.