

KONSPEKT: Charakterystyka owoców suchych.

Klasa: I Szkoła Branżowa I Stopnia

Data: 30 .04.2021

Nauczany przedmiot: technologia gastronomiczna z towaroznawstwem

Nauczyciel prowadzący: Krystyna Ojczyk-Średniawa

Temat lekcji: Charakterystyka owoców suchych.

Dział: Owoce.

Uczeń po lekcji powinien:

- wiedzieć, co to są owoce suche
- wymienić owoce suche
- scharakteryzować poszczególne owoce suche
- porównać poszczególne owoce suche pod względem składu chemicznego
- ocenić przydatność poszczególnych owoców suchych
- porównać skład chemiczny owoców suchych i bakalii
- rozpoznawać poszczególne owoce suche

Metody pracy

- pogadanka
- „burza mózgów”
- ćwiczenia praktyczne z wykorzystaniem tablicy interaktywnej,
- rozmowy nauczająca

Pomoce dydaktyczne:

- laptop z dostępem do internetu,
- prezentacja
- karty pracy z wydrukowanymi owocami suchymi, pokaz materiałów multimedialny
- ćwiczenia utrwalające
- tablica multimedialna

Formy pracy:

- indywidualna,
- grupowa.

Tok lekcji:

Faza wprowadzająca:

- przywitanie, czynności organizacyjne
- podanie tematu lekcji
- przypomnienie wiadomości dotyczących podziału owoców na poszczególne grupy
- podanie celów i zadań lekcji

Faza realizacyjna:

1. Nauczyciel wymienia owoce należące do grupy owoców suchych.

- uczniowie wpisują do tabeli owoce suche

Owoce suche	bakalie	Orzechy- gatunki

2. Nauczyciel omawia skład chemiczny owoców suchych.

3. Nauczyciel podaje adres strony internetowej a następnie demonstruje w jaki sposób wyszukać potrzebne informacje .

- Uczniowie wyszukują charakterystyczne składniki odżywcze owoców suchych- korzystając ze stron: www.wilipedia.pl, <https://wspip.pl>, wypisują składniki odżywcze owoców suchych.

- Oglądają grafiki owoców suchych z wykorzystaniem stron internetowych.

- Zapisują charakterystyczne składniki mineralne i witaminy owoców suchych w zeszyte przedmiotowym.

4. Uczniowie oglądają grafiki owoców suchych.

5. Uczniowie wyszukują receptury potraw z wykorzystaniem owoców suchych, korzystając ze strony internetowej www.ekologia.pl

6. Podsumowanie pracy. Ocena pracy uczniów. Podanie zadania domowego.

a. Wybierz jeden z owoców suchych i opisz jak można wykorzystać go w potrawach.

b. Orzechy i migdały w porównaniu z innymi owocami charakteryzują się dużą zawartością.