

Scenariusz lekcji z przedmiotu „Technika w produkcji cukierniczej” z zastosowaniem TIK

Autor scenariusza: Beata Paćkowska- nauczyciel dyplomowany

Przedmiot: Technika w produkcji cukierniczej

Poziom nauczania: Szkoła średnia, klasa II technikum

Szkoła: Zespół Szkół Chemicznych i Przemysłu Spożywczego w Lublinie

Temat: Klasyfikacja urządzeń do produkcji lodów.

Czas trwania: 1 godzina lekcyjna (45 minut)

Cel ogólny:

Uczeń: pozna klasyfikację i zastosowanie maszyn i urządzeń do produkcji lodów.

Cele operacyjne w odniesieniu do treści nauczania (wymagania szczegółowe z podstawy programowej):

Poziom wiadomości:

A. Zapamiętanie wiadomości - uczeń:

- zdefiniuje pojęcie lodów,
- wyliczy surowce potrzebne do produkcji lodów,
- wymieni maszyny i urządzenia biorące udział w produkcji lodów.

B. Zrozumienie wiadomości - uczeń:

- wyjaśni zastosowanie omawianych maszyn i urządzeń,
- rozróżni narzędzia ręczne potrzebne do produkcji lodów.

Poziom umiejętności:

C. Zastosowanie wiadomości w sytuacjach typowych - uczeń:

- sklasyfikuje maszyny, urządzenia i narzędzia ręczne do produkcji lodów.

D. Zastosowanie wiadomości w sytuacjach problemowych - uczeń:

- dobierze maszyny i urządzenia do poszczególnych etapów produkcji lodów.

Cele wychowawcze:

- rozwijanie pomysłowości i podejmowania działań twórczych,
- kształtowanie dyscypliny pracy,
- rozwijanie umiejętności prezentacji pracy (wyników),
- rozwijanie cierpliwości i wyrozumiałości w stosunku do innych członków klasy,
- rozwijanie aktywności umysłowej.

Metody:

- metody eksponujące (wprowadzenie do tematu lekcji z zastosowaniem prezentacji multimedialnej),
- metody podające (wykład informacyjny),
- metody problemowe (metoda ćwiczeniowa, uczeń wykorzystuje różne źródła wiedzy np. Internet, fotografie, teksty źródłowe).

Formy:

- indywidualna,
- zbiorowa.

Środki dydaktyczne:

- zestaw komputerowy z dostępem do Internetu,
- aktywne konto Office 365,
- możliwość korzystania z aplikacji Teams
- prezentacja multimedialna w Power Point- załącznik nr 1

- film youtube „ Jak kręcić lody” <https://www.youtube.com/watch?v=B2uf7VUcuAg>
- podręcznik „Technika w produkcji cukierniczej” K.Kocierz, Wydawnictwo Szkolne i Pedagogiczne- zadanie domowe dla chętnych
- schemat technologiczny produkcji lodów mlecznych
[https://www.slideshare.net/qwertyra/34-81-ppwctresc- załącznik nr 5](https://www.slideshare.net/qwertyra/34-81-ppwctresc-załącznik-nr-5)
- Wordwall - <https://wordwall.net/play/13907/901/487>
- <https://wordwall.net/play/13908/240/759>
- <https://wordwall.net/play/13908/479/662>

Kształtowane kompetencje kluczowe

1. Porozumiewanie się w języku ojczystym.
2. Umiejętność uczenia się.
3. Kompetencje informatyczne.
4. Kompetencje matematyczne i podstawowe kompetencje naukowo-techniczne.
5. Kompetencje społeczne i obywatelskie.

I. Faza przygotowawcza

1. Przeprowadzenie czynności organizacyjnych.
 - Powitanie klasy,
 - Sprawdzenie listy obecności.
2. Przypomnienie, sprawdzenie wiadomości.
 - Powtórzenie wiadomości dotyczące urządzeń do chłodzenia i zamrażania,
 - Przypomnienie dotychczas poznanych metod zamrażania żywności.
3. Określenie celu i formy pracy na lekcji.
4. Podanie tematu lekcji.

II. Faza realizacyjna

1. Nauczyciel na środku tablicy wpisuje słowo „LODY” i prosi uczniów, aby sami wpisywali swoje skojarzenia z tym terminem tworząc mapę skojarzeń.
2. Gdy brakuje nowych pomysłów, nauczyciel prosi uczniów, aby odpowiedzieli na pytania:
 - co to są lody?
 - jakie surowce potrzebne są do wyprodukowania lodów?
3. Uczniowie odpowiadają, a nauczyciel pomagając im i korygując ewentualne błędy buduje spójną i poprawną definicję.
4. Uczniowie notują w zeszytach ułożoną definicję.
5. Nauczyciel korzystając z prezentacji multimedialnej, pokazuje schemat procesu produkcji lodów. Omawia go. (załącznik 1, slajd 5 i 6)
6. Do każdego procesu technologicznego, nauczyciel wymienia maszyny i omawia je. (załącznik 1, slajd 7-15)
7. Nauczyciel razem z uczniami tworzy klasyfikację maszyn do produkcji lodów.
8. Uczniowie grupują maszyny, urządzenia i narzędzia ręczne i zapisują nowe wiadomości w formie notatki.
9. Uczniowie rozwiązują dwa przygotowane ćwiczenia (załącznik 2 i załącznik 3)
 - a) pierwsze ćwiczenie
Korzystając z narzędzia „Wordwall” uczniowie mają za zadanie dopasować rysunki do nazwy maszyn i narzędzi ręcznych, które wykorzystuje się podczas produkcji lodów.
Nauczyciel pokazuje na przykładzie, jak powinno być wykonane zadanie. Wspólnie z klasą ustala czas wykonania i ocenę za prawidłowe rozwiązanie (liczy się czas i poprawność odpowiedzi - pięciu pierwszych uczniów, których czas wykonania

zadania będzie najkrótszy i będą mieli najmniejszą liczbą błędów otrzymuje „+” za aktywność). Nauczyciel koordynuje przebieg ćwiczenia, na koniec wyświetla poprawne odpowiedzi oraz wyniki i nagradza uczniów.

Załączniki

Załącznik 1 – prezentacja multimedialna

Załącznik 2

Wordwall Twórz lepsze zajęcia w krótszym czasie

0:02

freezer łopatka kuweta
dojrzwalnik pasteryzator

Prześlij Odpowiedzi

lody 1

Udostępnij

Motyw

Wordwall

Strona Główna Funkcje Q Społeczność Moje Ćwiczenia Moje Wyniki **Utwórz Ćwiczenie** beatapackow...

Zmień szablon

MATERIAŁY INTERAKTYWNE

- Polącz w pary
- Znajdź parę
- Test
- Teleturniej
- Labirynt
- Pokaż wszystko

MATERIAŁY DO WYDRUKU PDF

- Polącz w pary
- Test
- Znajdź słowo
- Pokaż wszystko

WIELOOSOBOWA

- Wycofane
- Test

Wpisz tu wyszukiwane słowa

17:05 04.04.2021

Wordwall Twórz lepsze zajęcia w krótszym czasie

0:29

5

kuweta ✓ dojrzwalnik ✓
pasteryzator ✓ łopatka ✓
freezer ✓

Prześlij Odpowiedzi

lody 1

Udostępnij

Motyw

Wordwall

Strona Główna Funkcje Q Społeczność Moje Ćwiczenia Moje Wyniki **Utwórz Ćwiczenie** beatapackow...

Zmień szablon

MATERIAŁY INTERAKTYWNE

- Polącz w pary
- Znajdź parę
- Test
- Teleturniej
- Labirynt
- Pokaż wszystko

MATERIAŁY DO WYDRUKU PDF

- Polącz w pary
- Test
- Znajdź słowo
- Pokaż wszystko

WIELOOSOBOWA

- Wycofane
- Test

Wpisz tu wyszukiwane słowa

17:06 04.04.2021

b) drugie ćwiczenie

Korzystając z narzędzia „Wordwall” uczniowie mają za zadanie dobrać odpowiednie urządzenie do procesu produkcji.

Nauczyciel pokazuje na przykładzie, jak powinno być wykonane zadanie. Wspólnie z klasą ustala czas wykonania i ocenę za prawidłowe rozwiązanie (liczy się czas i poprawność odpowiedzi- pięciu pierwszych uczniów o najszybszym czasie i z najmniejszą liczbą błędów otrzymuje „+” za aktywność). Nauczyciel koordynuje przebieg ćwiczenia, na koniec wyświetla poprawne odpowiedzi oraz wyniki i nagradza uczniów.

Załącznik 3

The screenshot shows a web browser window displaying a Wordwall interactive activity. The main content area features a timer at 0:07 and the instruction "Kliknij pasującą kartę". The central text reads "aparaty taśmowo-spiralne". Below this, there are five colored buttons representing different processes: "pasteryzacja mieszanki" (red), "zamrażanie" (green), "dojrzewanie mieszanki" (orange), "hartowanie" (purple), and "odmierzenie i dozowanie składników" (blue). The interface includes a navigation menu on the left with social media icons, a top navigation bar with "Wordwall" and "Utwórz Ćwiczenie", and a right sidebar with a template selection menu. The bottom of the screen shows a Windows taskbar with the search bar and system tray.

Wordwall Twórz lepsze zajęcia w krótszym czasie

Strona Główna Funkcje Społeczność Moje Ćwiczenia Moje Wyniki [Utwórz Ćwiczenie](#) beatapackow...

0:18 Kliknij pasującą kartę ♥♥♥ ✓ 1

dozownik wagowo-objętościowy

pasteryzacja mieszanki zamrażanie dojrzwanie mieszanki odmierzanie i dozowanie składników

lody 3 Udostępnij

Motyw

Wpisz tu wyszukiwane słowa

17:17 04.04.2021

Zmień szablon

MATERIAŁY INTERAKTYWNE

- Znajdź parę
- Połącz w pary
- Test
- Teleturniej
- Labirynt
- Pokaż wszystko

MATERIAŁY DO WYDRUKU PDF

- Test
- Połącz w pary
- Pokaż wszystko

WIĘLOSOBOWA

- Wycofane
- Test

Wordwall Twórz lepsze zajęcia w krótszym czasie

Strona Główna Funkcje Społeczność Moje Ćwiczenia Moje Wyniki [Utwórz Ćwiczenie](#) beatapackow...

0:29 Kliknij pasującą kartę ♥♥♥ ✓ 2

zbiornik z mieszadłem mechanicznym

pasteryzacja mieszanki zamrażanie dojrzwanie mieszanki

lody 3 Udostępnij

Motyw

Wpisz tu wyszukiwane słowa

17:17 04.04.2021

Zmień szablon

MATERIAŁY INTERAKTYWNE

- Znajdź parę
- Połącz w pary
- Test
- Teleturniej
- Labirynt
- Pokaż wszystko

MATERIAŁY DO WYDRUKU PDF

- Test
- Połącz w pary
- Pokaż wszystko

WIĘLOSOBOWA

- Wycofane
- Test

Zapisano zrzut ekranu
Dodano zrzut ekranu do usługi OneDrive.
OneDrive

10. Obejrzenie filmu na youtube o rzemieślniczej produkcji lodów-

<https://www.youtube.com/watch?v=B2uf7VUcuAg>

Prezentacja filmu edukacyjnego przybliży uczniom proces produkcji lodów i ułatwi sklasyfikowanie maszyn i urządzeń biorących udział w produkcji. Dzięki projekcji przyszły technolog żywności będzie mógł zobaczyć jak wymienione urządzenia działają.

III. Podsumowanie lekcji

- Uczniowie otrzymują podsumowanie poznanych wiadomości w postaci ćwiczenia „Sortowanie grup”. Mają za zadanie przypisać poznane na lekcji maszyny, urządzenia i narzędzia ręczne biorące udział w procesie produkcji lodów do odpowiednich grup.

Załącznik 4

0:01

narzędzia ręczne do produkcji lodów

maszyny i urządzenia do produkcji lodów

Prześlij Odpowiedzi

lody 5

Motyw

0:25

narzędzia ręczne do produkcji lodów

maszyny i urządzenia do produkcji lodów

Prześlij Odpowiedzi

lody 5

Motyw

- Metoda zdań podsumowujących:
 - dziś poznałem.....
 - przypomniałem sobie.....
 - na dzisiejszej lekcji zaskoczyło mnie....
 - po dzisiejszej lekcji zapamiętam....

Ocena aktywności uczniów na lekcji zgodnie z PSO.

IV. Praca domowa (odpowiedź zapisz w zeszycie przedmiotowym) Zadanie 1 dla wszystkich uczniów

Korzystając z dostępnych źródeł odpowiedz na pytanie.

Co to są lody cassate i jak się je otrzymuje?

Zadanie 2 dla chętnych uczniów

Korzystając z podręcznika „Technika w produkcji cukierniczej” Katarzyny Kocierz odpowiedz na pytanie:

Co to jest homogenizacja i jakie urządzenie bierze udział w tym procesie?