

Agnieszka Kasperek, doradca metodyczny przedmioty zawodowe gastronomiczne i spożywcze Miasta Lublin

Sprawdzian z zakresu urządzeń ciśnieniowych stosowanych w gastronomii – scenariusz lekcji

Przedmiot: urządzenie zakładów gastronomicznych i gospodarstw domowych

Kl. 2 bt. zawód: technik żywienia i gospodarstwa i gospodarstwa domowego

Temat: I sprawdzian może być zabawą

Cele operacyjne:

Uczeń powinien umieć z poprzednich lekcji

(utrwalenie i sprawdzenie wiadomości i umiejętności):

Zakres podstawowy

- Rozpoznać urządzenia ciśnieniowe
- Sklasyfikować urządzenia ciśnieniowe
- Wyszczególnić elementy budowy urządzeń
- Określić rolę przyrządów pomiarowych i zabezpieczających w urządzeniach ciśnieniowych,
- Uzasadnić konieczność stosowania przyrządów zabezpieczających w urządzeniach ciśnieniowych
- Wymienić zasady bhp urządzeń ciśnieniowych
- Wyliczyć zalety urządzeń
- Stosować zasady prawidłowej i bezpiecznej eksploatacji podczas pracy z modelem urządzenia

Zakres ponadpodstawowy:

- Wyjaśnić sposób działania urządzeń ciśnieniowych
- Wyjaśnić sposób powstawania nadciśnienia w kotłach warzelnych i szybkowarach
- Analizować temperatury panujące w danym urządzeniu
- Uzasadnić skuteczność obróbki termicznej stosowanej w urządzeniach ciśnieniowych
- Przeliczyć różne jednostki ciśnienia

- Wcześniej należy przygotować karty pracy dla zespołów i 1 dla nauczyciela
- Podzielić klasę na grupy najlepiej 4 osobowe (przygotować widoczne numery grup)
- W każdej z grup wyznaczyć lidera do pilnowania porządku, robienia notatek, mobilizowania uczniów
- Każdej z grup przydzielić temat, z którego zakresu, młodzież powinna ułożyć 2 pytania otwarte
- Nauczyciel kontroluje i zatwierdza ułożone pytania
- 1 grupa zadaje pierwsze pytanie 2 grupie. Grupa odpowiadająca dostaje 3 minuty na wspólne opracowanie odpowiedzi (przy sprawdzianie bez książek i zeszytów w innym przypadku z dostępem tych materiałów). Po upływie kilku minut nauczyciel losuje osobę odpowiadającą (wcześniej należy przygotować losy). Wylosowany uczeń udziela odpowiedzi. Żeby zaktywizować bardziej resztę klasy można pozwalać na uzupełnienie odpowiedzi przez innych uczniów (najpierw z danej grupy potem z reszty klasy, odnotowując to w formie plusów) .
- Grupa 1 ocenia odpowiedź na pierwsze pytanie,
- Grupa 2 zadaje pierwsze pytanie grupie 3 itd.

Kolejność zadawania pytań:

Pytanie 1

1→2→3→4→5→6→1

Później zadawane jest pytanie 2 według odwrotnej kolejności numerów poszczególnych grup

Pytanie 2

6→5→4→3→2→1→6

- Nauczyciel na swojej karcie notuje wszystkie oceny oraz jako drugi (po ocenie grupy) jawnie podaje stopień z danej odpowiedzi.
- Ocena końcowa dla danej grupy wystawiana jest jako średnia z 4 stopni (ocena przez poszczególne grupy obydwu pytań oraz oceny nauczyciela). Każdy z członków grupy otrzymuje wystawioną ocenę. Można się umówić z uczniami na wstawienie tylko ocen satysfakcjonujących dane osoby ale zazwyczaj oceny z quizu to oceny dobre, bardzo dobre czasami dostateczne.

Formy pracy:

Grupowa

Metoda- quiz dydaktyczny

Pomoce dydaktyczne

- załączniki w postaci odbitek xero, modele urządzeń, plansze, katalogi, kolorowe karteczki, numery grup

Czas 2 x 45 minut

Karty pracy

Nr grupy....

Skład grupy:

1.....

2.....

3.....

4.....

Temat, z którego będą układane pytania

.....

Pytanie 1.....

Pytanie 2.....

	Grupa 1	Grupa 2	Grupa 3	Grupa 4	Grupa 5	Grupa 6
Ocena za pytanie 1						
Ocena za pytanie 2						

Kolejność zadawania pytań:

Pytanie 1

1→2→3→4→5→6→1

Pytanie 2

6→5→4→3→2→1→6

Karty pracy dla nauczyciela

	Grupa 1	Grupa 2	Grupa 3	Grupa 4	Grupa 5	Grupa 6
Uczniowie Ocena za pytanie 1						

Nauczyciel Ocena za pytanie 1						
Uczniowie Ocena za pytanie 2						
Nauczyciel Ocena za pytanie 2						

Kolejność zadawania pytań:

Pytanie 1

1→2→3→4→5→6→1

Pytanie 2

6→5→4→3→2→1→6

Tematy do układania pytań:

- Pojęcie i jednostki ciśnienia. Temperatuty wrzenia przykładowych cieczy.
- Rodzaje i podział urządzeń ciśnieniowych.
- Budowa i działanie szybkowarów
- Budowa i działanie kotłów warzelnych
- Zasady bezpiecznej obsługi i wykorzystanie w gastronomii urządzeń ciśnieniowych

Uwagi:

- Nauczyciel musi monitorować układane pytania, tak by były dobrze sformułowane, nie były za trudne i wyczerpywały cały zakres z danego tematu.
- Można naprowadzić młodzież na formułowanie pytań w postaci zadań np. na przeliczenie jednostek ciśnienia
- Warto jest zachęcić młodzież do ułożenia poleceń, których celem jest praktyczne demonstrowanie zasad obsługi danego urządzenia np. szybkowara (jeśli są do tego warunki).