

**Zespół Szkół Zawodowych i Ogólnokształcących w Sulkowicach**  
**program „Aktywna Tablica” – rok szkolny 2020/2021**  
**scenariusz lekcji z wykorzystaniem TIK**

**autor: Elżbieta Ziemianin-Profic**

**Przedmiot : Obsługa klientów w gastronomii**

Klasa III TG

## **Temat: Metody obsługi – serwis francuski**

Czas: 2 godziny lekcyjne

### Cele zajęć

– uczeń:

- prezentuje zastosowanie metody francuskiej pełnej w obsłudze gości,
- prezentuje zastosowanie metody francuskiej niepełnej w obsłudze gości,
- prezentuje właściwą postawę podczas obsługi gości,
- uczeń posługuje się właściwym słownictwem niezbędnym w kontakcie z konsumentem
- przestrzega bezpieczeństwa podczas pracy.

### Formy pracy stosowane na zajęciach:

praca z tekstem źródłowym (skrypt), wykonanie ćwiczeń – karty pracy

Metody stosowane na zajęciach: elementy metody podającej - prezentacja, film, metoda ćwiczeń praktycznych (chwyty)

Materiały multimedialne:

- film [https://youtu.be/MK9t0Rg\\_-RA](https://youtu.be/MK9t0Rg_-RA)

- skrypt:

[http://zawodowaedu.pl/index.php/video/item/download/118\\_5db780479cdef5917be7ca8ca5c0273c](http://zawodowaedu.pl/index.php/video/item/download/118_5db780479cdef5917be7ca8ca5c0273c)

Środki dydaktyczne: kopie materiałów źródłowych, zastawa stołowa, sztucce, szkło, projektor, laptop

Przebieg zajęć:

<b>Etap zajęć</b>	<b>Czynności nauczyciela</b>	<b>Czynności ucznia</b>	<b>Materiały, środki dyd.</b>
Czynności organizacyjne 2 min.	- przywitanie wszystkich uczestników, - sprawdzenie obecności,	- przywitanie się z uczestnikami,	
Instruktaż wstępny 5 min.	- przedstawienie tematu lekcji, - określenie celów lekcji, - przedstawienie formy pracy na zajęciach, - przypomnienie o zasadach bhp podczas pracy	- zapisanie tematu lekcji,- aktywny udział w określaniu celów lekcji, - zapytania uczniów w przypadku, niezrozumienia formy pracy,	Skrypt, karta pracy
Wprowadzenie do tematu ok. 30 minut	- przedstawienie w formie prezentacji metody francuskiej obsługi	- aktywne słuchanie i oglądanie - zadawanie pytań do filmu i prezentacji w celu wyjaśnienia	Prezentacja, film

	- podsumowanie omawianej metody przy użyciu filmu	wątpliwości	
Przydział zadań szkoleniowych 8 min.	- podział grupy zajęć praktycznych na 2 podgrupy, - rozdanie materiałów do pracy, - wyjaśnienie sposobu realizacji zadań praktycznych, - omówienie sposobu oceniania,	- losowanie miejsc do pracy w podgrupach, - zapoznanie się zadaniami do wykonania ćwiczenia, - obejrzenie zastawy stołowej do wykonywania ćwiczeń,	sala restauracyjna z zastawą stołową- karty pracy- zastawa stołowa
Instruktaż bieżący. Praca w grupach (ćwiczenie chwytów) 15 min.	- obserwacja pracy uczniów w poszczególnych grupach oraz udzielanie wskazówek, - pilnowanie czasu przewidzianego na realizację zadań	- dobór zastawy przygotowanie stanowisk do obsługi, - wykonywanie ćwiczeń obsługi gościa przez każdego ucznia metodą francuska (chwyt)	- sala restauracyjna z zastawą stołową- karty pracy- zastawa stołowa
Ocena zadań 20 min.	- sprawdzenie przygotowania uczniów do oceny,- ocena umiejętności nabytych przez uczniów,	- potwierdzają przygotowanie do oceny, - uczniowie przedstawiają każdą odmianę metody francuskiej obsługi gości na ocenę	
Prace organizacyjno-porządkowe 5 min.	- polecenie uczniom uporządkowanie stanowisk pracy oraz odstawienie zastawy stołowej na wyznaczone miejsce,	- porządkowanie stanowisk pracy oraz zgłoszenie odbioru stanowisk	
Instruktaż końcowy 5 min.	- omówienie pracy uczniów w grupach,- ocena nabytych umiejętności obsługi gości, - prośba do uczniów o określenie, co podobało się w zajęciach a co można byłoby zmienić lub pominąć, - podsumowanie przebiegu zajęć oraz odniesienie się do założonych celów lekcji, - zadanie pracy domowej celem utrwalenia wiadomości na zajęciach praktycznych	- uczniowie słuchają jak zostali ocenieni oraz po wysłuchaniu nauczyciela wskazują co stanowiło dla nich największą trudność,  - wypowiedzi uczniów czego się nauczyli na zajęciach, co im się podobało oraz co można byłoby zmienić, - uczniowie uzupełnią tekst w domu, który zostanie sprawdzony na następnych zajęciach,	- kryteria oceny pracy uczniów
Zakończenie zajęć	Podziękowanie wszystkim za udział w lekcji oraz pożegnanie uczestników.		