

SCENARIUSZ LEKCJI Z WYKORZYSTANIEM ELEMENTÓW METODY CLIL

IMIĘ I NAZWISKO NAUCZYCIELA: **Paulina Polewacz**

PRZEDMIOT: Zasady żywienia

ODBIORCY

Uczniowie Technikum Żywienia i Usług Gastronomicznych – klasa II

TEMAT

Tiramisu – włoski deser w świetle zasad prawidłowego żywienia

ODNIESIENIE DO PODSTAWY PROGRAMOWEJ

Uczeń:

1. Charakteryzuje zasady racjonalnego żywienia człowieka.
 2. Określa wartość odżywczą produktów spożywczych.
 3. Dobiera produkty spożywcze zgodnie z zasadami zdrowego żywienia.
 4. Stosuje terminologię gastronomiczną i kulinarną.
 5. Wykorzystuje elementy języka obcego zawodowego w gastronomii.
-

CELE

Cele ogólne:

- poznanie wartości odżywczej składników deseru tiramisu
- rozwijanie kompetencji językowych poprzez wykorzystanie elementów języka włoskiego
- doskonalenie umiejętności praktycznych w przygotowywaniu deserów

Cele szczegółowe:

Uczeń:

- rozpoznaje składniki deseru tiramisu
- określa wartość odżywczą wybranych produktów (np. jaj, mascarpone, kawy)
- potrafi wskazać, które składniki są źródłem białka, tłuszczu i węglowodanów

- poznaje podstawowe włoskie słownictwo kulinarne (np. *caffè*, *mascarpone*, *savoiardi*, *dolce*)
 - przygotowuje deser tiramisu zgodnie z instrukcją
 - współpracuje w grupie podczas pracy praktycznej
-

TREŚCI

- zasady racjonalnego żywienia
 - wartość odżywcza produktów spożywczych
 - składniki deserów i ich wpływ na dietę
 - podstawowe słownictwo gastronomiczne w języku włoskim
-

METODY NAUCZANIA

- metoda CLIL (Content and Language Integrated Learning)
 - pokaz i instruktaż
 - praca w grupach
 - metoda praktycznego działania
 - pogadanka
-

ŚRODKI DYDAKTYCZNE

- produkty spożywcze do wykonania tiramisu
 - sprzęt gastronomiczny (miski, mikser, szpatułki, pucharki)
 - karta pracy z włoskim słownictwem
 - tablica / prezentacja multimedialna
 - telefon lub tablet (np. do quizu)
-

PRZEBIEG LEKCJI

CZYNNOŚCI NAUCZYCIELA CZYNNOŚCI UCZNIA CZAS

CZĘŚĆ WSTĘPNA

| Nauczyciel wita uczniów i zapisuje temat lekcji na tablicy. | Uczniowie zapisują temat w zeszytach. | 2 min |

| Nauczyciel pokazuje zdjęcie deseru tiramisu i pyta uczniów: „**Z jakiego kraju pochodzi ten deser?**”. | Uczniowie odpowiadają na pytania. | 3 min |

| Nauczyciel wprowadza podstawowe słownictwo włoskie: *tiramisu*, *mascarpone*, *savoiardi*, *caffè*, *cacao*. | Uczniowie powtarzają słowa i zapisują je w zeszytach. | 5 min |

CZEŚĆ WŁAŚCIWA

| Nauczyciel omawia składniki deseru oraz ich wartość odżywczą (np. białko w jajkach, tłuszcz w mascarpone). | Uczniowie słuchają i odpowiadają na pytania. | 8 min |
| Nauczyciel dzieli uczniów na grupy i przedstawia instrukcję przygotowania deseru. |
Uczniowie przygotowują stanowiska pracy. | 5 min |
| Nauczyciel demonstruje sposób wykonania pierwszych etapów przygotowania tiramisu. |
Uczniowie obserwują pokaz. | 5 min |
| Nauczyciel nadzoruje pracę uczniów. | Uczniowie w grupach przygotowują deser tiramisu
według instrukcji. | 15 min |

PODSUMOWANIE

| Nauczyciel zadaje pytania dotyczące składników i ich wartości odżywczej. | Uczniowie
odpowiadają na pytania. | 3 min |
| Nauczyciel powtarza włoskie nazwy składników deseru. | Uczniowie powtarzają
słownictwo. | 2 min |

EWALUACJA

- ocena pracy w grupie
- obserwacja aktywności uczniów podczas zajęć
- krótkie pytania podsumowujące dotyczące wartości odżywczej składników
- refleksja uczniów: czego nauczyli się na lekcji

KARTA PRACY UCZNIA

Przedmiot: Zasady żywienia

Temat lekcji: Tiramisu – włoski deser

Imię i nazwisko:

Data:

Zadanie 1

Dopasuj włoskie nazwy do polskich produktów.

Włoskie słowo Polski odpowiednik

mascarpone	a) kakao
caffè	b) biszkopty
cacao	c) ser mascarpone
savoardi	d) kawa

Wpisz odpowiednie litery:

mascarpone –

caffè –

cacao –

savoardi –

Zadanie 2

Uzupełnij zdania odpowiednimi słowami z ramki.

(savoardi, mascarpone, cacao, caffè)

1. Tiramisu przygotowujemy z serka
2. Biszkopty moczymy w kawie.
3. Na wierzchu deser posypujemy
4. Do deseru używamy mocnej

Zadanie 3

Jaką wartość odżywczą mają składniki tiramisu?

Połącz produkt z głównym składnikiem odżywczym.

Produkt	Składnik odżywczy
jajka	a) węglowodany
mascarpone	b) białko
biszkopty	c) tłuszcz

jajka –

mascarpone –

biszkopty –

Zadanie 4

Przetłumacz na język polski.

dolce –

caffè –

cacao –

tiramisu –

Zadanie 5

Krótką refleksja

1. Czy deser tiramisu jest deserem dietetycznym?
.....
2. Jak można zmniejszyć jego kaloryczność?
.....