

Pelagia Sułek

PCDZN w Puławach

Urszula Myliwiec

ZS nr 1, Puławy

Scenariusz lekcji w oparciu o model zajęć wg programu KREATOR,
wypracowany na warsztatach metodycznych

Celem edukacji ogólnie rozumianej jest umożliwienie uczniom podwyższenia ich kompetencji, tzn. wiadomości i umiejętności poprzez ułatwienie nauki i pomoc w procesie uczenia. Procesowi powinna towarzyszyć atmosfera intelektualno-emocjonalnego wyzwania, które prowadzi do twórczego, krytycznego i niezależnego myślenia.

Warsztaty przedmiotowo-metodyczne prowadzone przez doradcę metodycznego przedmiotów zawodowych z nauczycielami Zespołu Szkół nr 1 im. S. Sempołowskiej w Puławach miały za zadanie opracowanie scenariuszy zajęć przedmiotów zawodowych według programu KREATOR. Ten model pracy na lekcjach oprócz wiedzy przedmiotowej wprowadza, kształtuje i utrwala umiejętności kluczowe nazywane także ponadprzedmiotowymi. Umiejętności te zapisane są w podstawach programowych kształcenia (Dziennik Ustaw nr 51 z dnia 9 maja 2002 r.) jako specjalne zadania i zobowiązania wobec ucznia.

Celem całego procesu dydaktycznego jest nie tylko przekazywanie wiedzy przedmiotowej, ale także **obowiązek** kształcenia umiejętności ponadprzedmiotowych, zapisanych również w kategoriach standardów wymagań egzaminacyjnych.

Umiejętności te są uniwersalne i stanowią jeden ze sposobów integrowania wiedzy w szkole.

Powiększanie wiedzy przedmiotowej z umiejętnościami ponadprzedmiotowymi jest naczelnym zadaniem w nauczaniu poszczególnych przedmiotów.

Nauczyciele stwarzają uczniom warunki do nabywania następujących umiejętności:

- ∨ planowania, organizowania i oceniania własnej nauki, przyjmowania za nią coraz większej odpowiedzialności
- ∨ skutecznego porozumiewania się w różnych sytuacjach, prezentacji własnego punktu widzenia i uwzględniania poglądów innych ludzi, poprawnego posługiwania się ojczystym językiem, przygotowania do publicznych występów
- ∨ efektywnego współdziałania w zespole i pracy w grupie, budowania więzi międzyludzkich, podejmowania indywidualnych i grupowych decyzji, skutecznego działania, zachowania obowiązujących norm
- ∨ rozwiązywania problemów w sposób twórczy

- ∨ poszukiwania, porzdkowania i wykorzystywania informacji z różnych ródeł oraz efektywnego posługiwania się technologiš informacyjnš
- ∨ odnoszenia do praktyki zdobytej wiedzy oraz tworzenia potrzebnych dowiadczeń i nawyków
- ∨ rozwijania sprawności umysłowych oraz osobistych zainteresowań
- ∨ przyswajania sobie metod i technik negocjacyjnego rozwišzywania konfliktów i problemów społecznych.

Przykładowy scenariusz lekcji

Przedmiot: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem

Nazwa szkoły: Zespół Szkół nr 1 w Puławach

Nauczyciel: Urszula Myliwiec

Klasa: I kucharz małej gastronomii

Temat globalny: Ocena towaroznawcza warzyw

Temat lekcji: Ocena towaroznawcza warzyw kapustnych i ich wykorzystanie w żywieniu

Iloć godzin: 4

Cel ogólny: zapoznanie uczniów z ocenš towaroznawczš warzyw kapustnych i ich wykorzystaniem w żywieniu.

Cele szczegółowe: uczeń potrafi

- wymienić warzywa kapustne
- wymienić i scharakteryzować etapy obróbki wstępnej
- uzasadnić sposób gotowania warzyw kapustnych
- wykonać proste potrawy z warzyw kapustnych
- zaplanować i wykonać dodatki do tych potraw

Metody nauczania:

- metoda tekstu przewodniego
- metoda praktyczna ćwiczenia

Formy pracy: indywidualna, grupowa

rodki dydaktyczne:

- tekst przewodni
- surowce
- narzędzia pracy

- dziennik

FAZA LEKCJI	PRZEBIEG LEKCJI	UMIEJĘTNOCI KLUCZOWE
ZAANGAŻOWANIE	-zapoznanie z tematem i celami lekcji -ciekawostki na temat warzyw kapustnych -podział klasy na grupy	-komunikacja nauczyciel-uczeń
BADANIE	-praca z tekstem przewodnim	-umiejętność planowania, organizowania i oceniania własnej pracy -umiejętność korzystania z różnych ról informacji -umiejętność efektywnego współdziałania w zespole
PRZEKSZTAŁCANIE	-praktyczne wykonanie ćwiczenia	-umiejętność łączenia i porządkowania wiedzy -umiejętność radzenia sobie z nietypowociś i złożonociś sytuacji -odnoszenia do praktyki zdobytej wiedzy -komunikacja uczeń-uczeń
PREZENTACJA	-prezentacja gotowych wyrobów	-umiejętność samodzielnego podejmowania decyzji -umiejętność poprawnego posługiwania się językiem ojczystym -umiejętność publicznych występień
REFLEKSJA	-wpływ sposobów gotowania na wartość organoleptyczną i odżywczą -wypełnianie arkusza samooceny pracy grupy	-umiejętność samooceny i prezentacji własnego punktu widzenia -zachowania obowiązujących norm