

Konspekt lekcji praktycznej

Kierunek: Technik żywienia i usług gastronomicznych

Temat: Przygotowanie wegetariańskiej lazanii

Czas trwania: 90 minut

Forma zajęć: Praktyczne

Poziom trudności: Podstawowy / dostosowany

Grupa: Klasa zawodowa, w tym uczniowie z niepełnosprawnością i ASD

1. Cele lekcji

Typ celu	Treść celu
Edukacyjne	Uczeń potrafi przygotować wegetariańską lanię według podanego przepisu i schematu.
Zawodowe	Uczeń stosuje zasady higieny i bezpieczeństwa pracy (BHP, HACCP) w kuchni.
Spółeczne	Uczeń współpracuje w grupie, dzieląc obowiązki według swoich możliwości.
Indywidualne (ASD/SPE)	Uczeń rozwija koncentrację, samodzielność oraz umiejętność wykonywania zadań krok po kroku w przewidywalnym i uporządkowanym środowisku.

2. Treści lekcji

1. Omówienie przepisu i składników:

- o Lista składników (warzywa, makaron, sos beszamelowy, ser) – w formie wizualnej i tekstowej.
- o Przedstawienie kolejnych etapów przygotowania lazanii w schemacie krok po kroku.

2. Przygotowanie stanowisk pracy:

- o Wyznaczenie stanowisk indywidualnych lub w parach.
- o Przypomnienie zasad BHP i higieny pracy w kuchni.

3. Przygotowanie składników:

- o Mycie, obieranie, krojenie warzyw.
- o Przygotowanie sosu beszamelowego i ewentualnego sosu pomidorowego.

4. Układanie lazanii w naczyniu:

- o Warstwowe układanie makaronu, warzyw i sosu.
- o Kontrola proporcji i estetyki.

5. Pieczenie i dekoracja:

- o Pieczenie w odpowiedniej temperaturze.
- o Dekoracja gotowego dania i przygotowanie do serwowania.

3. Metody i formy pracy – dostosowane do uczniów z ASD/SPE

Metoda / Forma	Zastosowanie
Instrukcja krok po kroku	Wszystkie czynności przedstawione wizualnie i/lub w formie piktogramów.
Demonstracja	Nauczyciel pokazuje każdy etap przed przystąpieniem ucznia do pracy.
Praca indywidualna lub w małych grupach	Uczeń wykonuje zadania samodzielnie lub w 2-osobowym zespole, w zależności od potrzeb.
Wsparcie wizualne	Schemat czynności, checklisty, obrazy składników.
Utrwalanie	Powtarzanie kluczowych czynności przed przejściem do kolejnego etapu.
Monitorowanie postępów	Stała obserwacja nauczyciela, pomoc w razie trudności.

4. Dostosowania dla uczniów z ASD / SPE

1. Ograniczenie bodźców: jasne stanowisko, minimalizacja hałasu, przewidywalny harmonogram działań.
 2. Instrukcje jednoznaczne i krótkie, najlepiej w formie listy kroków.
 3. Wydłużony czas realizacji zadania w zależności od indywidualnych potrzeb.
 4. Możliwość powtarzania czynności i korzystania z wizualnej pomocy (schemat, obrazki).
 5. Jasny podział ról w pracy zespołowej, przydzielony zgodnie z możliwościami ucznia.
 6. Pozytywne wsparcie motywacyjne i wzmocnienie postępów poprzez pochwały i konkretne komunikaty.
-

5. Środki dydaktyczne

- Lista składników i przepis w formie obrazkowej i tekstowej
 - Naczynia i przybory kuchenne (miski, garnki, blachy, noże, tarki)
 - Schemat wykonania lazanii (piktogramy lub ilustracje kroków)
 - Oprogramowanie multimedialne do wyświetlenia instrukcji (opcjonalnie)
-

6. Przebieg lekcji

Etap	Czas	Działania nauczyciela	Działania ucznia	Uwagi dla SPE/ASD
------	------	-----------------------	------------------	-------------------

Etap	Czas	Działania nauczyciela	Działania ucznia	Uwagi dla SPE/ASD
Wprowadzenie	10 min	Omówienie celu, prezentacja przepisu i składników	Słuchanie, oglądanie schematu	Wizualne przedstawienie składników, powtórzenie kroków
Przygotowanie stanowisk	5 min	Wyznaczenie stanowisk, przypomnienie BHP	Uczeń przygotowuje stanowisko pracy	Stale miejsce pracy, ograniczenie bodźców
Przygotowanie składników	25 min	Demonstracja krojenia warzyw, przygotowania sosu	Krojenie, mieszanie, przygotowanie sosów	Instrukcje krok po kroku, wsparcie nauczyciela
Układanie lazanii	20 min	Pokazanie warstw, omówienie proporcji	Układanie warstw w naczyniu	Możliwość powtarzania czynności
Pieczenie i dekoracja	20 min	Instrukcja obsługi piekarnika, dekoracja	Pieczenie i dekorowanie	Stała kontrola nauczyciela, jasne polecenia
Podsumowanie	10 min	Omówienie efektów, omówienie trudności	Prezentacja potrawy, refleksja	Pozytywne wzmocnienie, pochwały

7. Ocenianie

Kryterium	Forma dostosowana
Umiejętności praktyczne	Obserwacja poprawności przygotowania potrawy, estetyka i higiena pracy
Samodzielność	Ocena stopnia wykonania zadań według możliwości ucznia
Kompetencje społeczne	Współpraca w grupie, komunikacja, przestrzeganie zasad BHP
Postęp	Uwzględnienie indywidualnych trudności i osiągnięć, pozytywne wzmocnienie

8. Efekty kształcenia

Uczeń po lekcji:

- potrafi przygotować wegetariańską lazanię w sposób bezpieczny i higieniczny,
- stosuje zasady BHP i higieny pracy w kuchni,
- wykonuje zadania zgodnie ze schematem krok po kroku,
- współpracuje w grupie i komunikuje się z nauczycielem i rówieśnikami,
- rozwija koncentrację, samodzielność i poczucie sprawczości.