

Scenariusz lekcji metodą aktywizującą z wykorzystaniem TIK przygotowany przez nauczyciela uczestniczącego w szkoleniach z zakresu kompetencji cyfrowych w kontekście wykorzystania narzędzi TIK na lekcjach w ramach projektu „Podniesienie kompetencji cyfrowych wśród uczniów i nauczycieli województwa podlaskiego”

Autor: Adam Falkowski

SCENARIUSZ ZAJĘĆ

1. Autor(ka) **Adam Falkowski**
2. II Etap edukacyjny
3. Przedmiot **technika**
4. Temat: **Konserwacja żywności.**
5. Cele zajęć

Uczeń:

- Wyszukuje informacji na temat nowoczesnych dziedzin techniki, ciekawostek i wynalazków technicznych (I.9)

6. Szczegółowe cele zajęć wraz z odwołaniem do podstawy programowej:

Uczeń:

- jest świadomym i odpowiedzialnym użytkownikiem wytworów techniki (I.8)
- śledzi postęp techniczny oraz dostrzega i poznaje zmiany zachodzące w technice wokół niego (I.9)
- świadomie wybiera nieprzetworzone produkty do przygotowania posiłków(I.8)
- wymienia metody konserwowania żywności(I.8)
- wyjaśnia, na czym polega wstępna obróbka żywności(I.8)
- dobiera odpowiedni sposób konserwacji do różnych produktów spożywczych(I.8)

7. Kompetencje kluczowe:

I. KOMPETENCJE W ZAKRESIE ROZUMIENIA I TWORZENIA INFORMACJI

W zakresie wiedzy:

- znajomość słownictwa: solenie, słodzenie, marynowanie, wędzenie, pasteryzacja, chłodzenie, mrożenie, suszenie, liofilizacja, kiszenie

W zakresie umiejętności:

- uczenie się ze zrozumieniem
- rozróżnienie, wykorzystanie i przetwarzanie informacji
- zdolność oceny informacji i pracy z nią

II. KOMPETENCJE MATEMATYCZNE ORAZ KOMPETENCJE W ZAKRESIE NAUK PRZYRODNICZYCH, TECHNOLOGII I INŻYNIERII

W zakresie wiedzy:

- rozumienie terminów i pojęć konserwacji żywności
- zasady i metody, technologia, produkty, procesy technologiczne

W zakresie umiejętności:

- stosowanie podstawowych zasad i procesów w życiu codziennym
- logiczne i racjonalne myślenie

W zakresie postaw:

- krytyczne rozumienie i ciekawość

III. KOMPETENCJE CYFROWE

W zakresie wiedzy:

- rozumienie technologii cyfrowych
- świadomość możliwości, ograniczeń, skutków i zagrożeń

W zakresie umiejętności:

- zdolność do korzystania z treści cyfrowych, pozyskiwania informacji, oceny, tworzenia, programowania i udostępniania
- umiejętność zarządzania informacjami, treściami, danymi, tożsamościami cyfrowymi
- kreatywność w realizacji celów

W zakresie postaw:

- refleksyjne, krytyczne, otwarte, perspektywiczne nastawienie do rozwoju
- etyczne i odpowiedzialne stosowanie narzędzi i informacji

IV. KOMPETENCJE OSOBISTE, SPOŁECZNE I W ZAKRESIE UMIEJĘTNOŚCI UCZENIA SIĘ

W zakresie wiedzy:

- zna zasady postępowania, porozumiewania się
- zna różne strategie uczenia się
- znajomość form poradnictwa i wsparcia

W zakresie umiejętności:

- zdolność uczenia się, pracy w grupie i indywidualnie
- wyrażanie i rozumienie różnych punktów widzenia

W zakresie postaw:

- współpraca
- motywacja w uczeniu się
- wiara we własne możliwości
- nastawienie na rozwiązywanie problemu

- chęć wykorzystania wcześniejszych doświadczeń

8. Metody i formy pracy:

- praca zdalna
- wykład, pogadanka (metody podające)
- rozmowa kierowana,
- praca z tekstem,
- praca z materiałem ilustracyjnym.
- wykonywanie ćwiczeń - indywidualnie i w zespole klasowym

9. Wykorzystane środki dydaktyczne:

- komputer z dostępem do Internetu,
- platforma Office 365, aplikacja MS Teams, aplikacja Quizizz, aplikacja Genially
- podręcznik do techniki dla klasy 5 „Jak to działa?” (s. 71–73),

10. Przebieg zajęć:

- I. Sprawy organizacyjne zajęć (powitanie, sprawdzenie listy obecności, sprawdzenie połączenia)
 - II. Wprowadzenie uczniów w tematykę zajęć
- Wykorzystanie pracy przygotowanej w dokumencie Word (*załącznik 1*)
 - Przedstawienie infografiki dotyczącej fizycznej konserwacji żywności wykonanej w programie Genially (view.genial.ly/6055e342f3bc7f0da6b975b2/interactive-content-digestive)
 - Rozwiązanie przez uczniów quizu wykonanego w programie Quizizz (<https://quizizz.com/admin/quiz/6055ec6affc28a001b7dd75e/metody-konserwacji-%C5%BCywno%C5%9Bci>)
- III. Podsumowanie zajęć

Materiał dodatkowy do przeanalizowania w domu, celem utrwalenia materiału z lekcji:

- Jak przechowywać żywność? – metody

<https://www.youtube.com/watch?v=ehk2twLNI2U>

- Suszenie, pasteryzacja, solenie i peklowanie - utrwalanie żywności

<https://www.youtube.com/watch?v=w3ey5itK68Q>

11. Informacje dodatkowe:

Z uwagi na sytuację epidemiczną panującą w kraju lekcja została przeprowadzona za pośrednictwem oprogramowania MS Teams.

12. Lista załączników:

- *Załącznik 1* – dokument Word: Metody konserwacji żywności:



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



**Rzeczpospolita
Polska**



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



- https://drive.google.com/file/d/19eONHquMHgzgqMYG0OHQslaTr_leTqg/view?usp=sharing3
- view.genial.ly/6055e342f3bc7f0da6b975b2/interactive-content-digestive
- <https://quizizz.com/admin/quiz/6055ec6affc28a001b7dd75e/metody-konserwacji-%C5%BCywno%C5%9Bci>