**Domeniul pregătirii de bază:** Turism şi alimentaţie

**Clasa:** a IX-a

**Modul IV:** PROCESE DE BAZĂ ÎN ALIMENTAȚIE

**Evaluarea rezultatelor învățării:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Cunoștințe** | **Abilități** | **Atitudini** |
| 6.1.5. Descrierea operaţiilor necesare creării ambientului în vederea primirii consumatorilor | 6.2.5. Efectuarea operaţiilor de curăţenie curente, de aranjare a mobilierului din dotare şi de completare a consolei cu obiecte de inventar necasare procesului de servire a consumatorilor | .3.3.Asumarea responsabilă a operaţiilor pentru ambientarea sălii de servire cu respectarea normelor de igienă, printr-o *implicare activă în echipele de lucru din unităţile de alimentaţie.* |

**Obiective:**

* identificarea etapelor necesare realizării mise-en-place-ului;
* descrierea operaţiilor necesare creării ambientului în vederea primirii consumatorilor;
* efectuarea operațiilor de realizare a mise-en-place-ului în vederea servirii consumatorilor;
* colaborarea cu colegii pentru obținerea rezultatului final;
* respectarea normelor de igienă specifice.

**Activitate:** Realizați aranjarea mesei (mise-en-place-ul)

**Fișa de lucru**

Completați fișa cu datele referitoare la etapele de aranjare a mesei:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr. crt.** | **Informația funcțională** | **Sarcinile practice** | **Nr. crt.** | **Informația funcțională** | **Sarcinile practice** |
| **1.** |  | Pentru ospatari avem sort lung negru elegant | **6.** |  | C:\Users\LTS Bivolărie\Downloads\276324967_1095527587683258_6613560456420515757_n.jpg |
| **2.** |  | C:\Users\LTS Bivolărie\Downloads\276326436_303334275086946_1179614908539644044_n.jpg | **7.** |  | C:\Users\LTS Bivolărie\Downloads\276446889_353159476744486_3013145703381065822_n.jpg |
| **3.** |  | Picior masa gri satinat din metal profil rotund #60, H 820 - eMAG.ro | **8.** |  | C:\Users\LTS Bivolărie\Downloads\276969717_1433018157116732_18820497580946631_n.jpg |
| **4.** |  |  | **9.** |  | Servete 40x40cmTextum Sabbia – angels-d |
| **5.** |  | C:\Users\LTS Bivolărie\Downloads\276294918_1683351758685374_6020773352678408148_n.jpg | **10.** |  | Set sare si piper din sticla cu capac inox |

**Sugestie de rezolvare**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nr. crt.** | **Informația funcțională** | **Sarcinile practice** |
| **1.** | **Pregătire elevilor** | Pregătiți-vă pentru lucrarea practică. |
| **2.** | **Aerisirea sălii, ștergerea prafului** | Deschide ușile, ferestrele, sau pune în funcțiune aparatul de aer condiționat.  Șterge praful de pe mese, scaune, canapele, console, gheridon, tocul ușii, oglinzi cu cârpa curată/ material textil care nu lasă scame. |
| **3.** | **Fixarea meselor** | Strânge sau deșurubează suporții speciali. |
| **4.** | **Fixarea moltonului pe mese** | Așează moltonul pe masă și leagă șireturile moltonului de picioarele mesei/ strânge elasticul moltonului. |
| **5.** | **Aducerea fețelor de masă și așezarea pe mese** | Preia de la oficiu fețe de masă curate, de aceeași culoare și cu același desen (fără rupturi, apretate, călcate) și de dimensiuni corespunzătoare mărimii și formei blatului mesei. |
| **6.** | **Aducerea farfuriilor și așezarea pe mese** | Preia de la oficiu farfurii curate, șterse (neciobite/ sparte). Ia-le pe brațul stâng, cu emblema unității îndreptată în față. |
| **7.** | **Aducerea tacâmurilor și așezarea pe mese** | Caută o tavă pentru a prelua tacâmurile de la oficiu. Pe tavă așază un șervet. (Tacâmurile se pot lua și pe o farfurie sau se pot înfășua în ancăr, în mâna stângă). Preia tacâmuri pentru aranjarea meselor, dar și pentru rezerva consolei (masa de serviciu). |
| **8.** | **Aducerea paharelor și așezarea pe mese** | Preia paharele de la oficiu, pe o tavă/ pe o farfurie (pentru un număr de 1-4 ). Așază un șervet pe tavă.  Paharul se apucă cu mâna dreaptă de la bază sau de picior. Ține tava în mâna stângă (prinsă între degetul mare- deasupra și celelalte sub tavă. |
| **9.** | **Aducerea șervetelor/ șervețelelor** | Preia de la oficiu șervete curate, apretate, călcate și așază-le pe masă. |
| **10.** | **Aducerea altor obiecte de inventar și așezarea lor pe mese.** | Preia presărătoarea/ solnița, așează-le pe masă cu emblema spre intrarea în sală. Oliviera se așază pe masă când se cunoaște meniul servit. Așază pe masă o vază cu flori proaspete. |

**Fișa de notare a activității elevilor**

**Grupa evaluată:** .................

**Elevi evaluatori:** …………….

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Obiecte de inventar** | **Punctaj** | **Total punctaj realizat** |
| 1= distanţa de la marginea blatului mesei până la farfurie |  |  |
| 1. = farfuria suport |  |
| 1. = cuţit obişnuit |  |
| 1. = furculiţa obişnuită |  |
| 5 = pahar de apă minerală |  |
| 6= pahar pentru vin |  |
| 7 = şervet formă plic |  |
| 8 = vază cu flori |  |
| 9 = număr masă |  |

*Pentru fiecare obiect de inventar așezat corect se acordă 1 punct. Din oficiu 1 punct. Punctajul se acordă echipei.*

**Fișa de observare a activității practice a elevului**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **A. În ce măsură elevul participă la discuții?** | | | | **B. În ce măsură comentariile au fost în legătură cu temele discutate?** | | | | | | Niciodată | Ocazional | Frecvent | Întotdeauna | Niciodată | Ocazional | Frecvent | Întotdeauna | | | ............. | ............. | ............. | ............. | ............. | ............. | ............. | ............. | | | **C. Atitudinea elevului față de sarcina de lucru** | | | | | | **Da** | | **Nu** | | 1. A ascultat și a urmat întocmai instrucțiunile. | | | | | |  | |  | | 1. A solicitat ajutor de la profesor atunci când a avut nevoie. | | | | | |  | |  | | 1. A cooperat cu ceilalți colegi. | | | | | |  | |  | | 1. A împărțit materialele didactice cu ceilalți colegi. | | | | | |  | |  | | 1. A dus activitatea practică până la sfârșit. | | | | | |  | |  | | 1. A așezat echipamentele de lucru la locul lor după utilizare. | | | | | |  | |  | | 1. A efectuat curățenia la locul de muncă. | | | | | |  | |  | | **D. Recomandări părinților/ tutorilor**  ………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………… | | | | | | | | | |

* **Criterii de realizare şi ponderea acestora**

| **Nr. crt.** | **Criterii de realizare şi ponderea acestora** | | **Indicatorii de realizare şi ponderea acestora** | | **Punctaj** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. | Primirea şi planificarea sarcinii de lucru | 30% | Analizarea sarcinilor stabilite în fişa de lucru | 30% | 9 p |
| Stabilirea etapelor de lucru | 40% | 12 p |
| Respectarea regulilor de igienă, sănătatea și securitatea muncii în spațiile de servire din unitățile de alimentație | 30% | 9 p |
| 2. | Realizarea sarcinii de lucru | 50% | Identificarea corectă a obiectelor de inventar | 30% | 15 p |
| Realizarea operațiilor de aranjare a mesei | 50% | 25 p |
| Colaborarea cu colegii din echipa de lucru | 20% | 10 p |
| 3. | Prezentarea şi promovarea sarcinii realizate | 20% | Redactarea corectă a fişei de lucru, a fișei de evaluare | 40% | 8 p |
| Utilizarea corectă a termenilor de specialitate în mesajele transmise. | 30% | 6 p |
| Argumentarea eficienă a sarcinilor de lucru efectuate pentru aranjarea mesei | 30% | 6 p |
| **Total** | | | | 100% | 100 p |

**Domeniul pregătirii de bază:** Turism şi alimentaţie

**Clasa:** a IX-a

**Modul IV:** PROCESE DE BAZĂ ÎN ALIMENTAȚIE

**Evaluarea rezultatelor învățării:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Cunoștințe** | **Abilități** | **Atitudini** |
| 6.1.8- Enumerarea operațiilor de prelucrare primară a materiilor prime din alimentație, a ustensilelor și echipamentelor necesare.  6.1.9- Descrierea operațiilor tehnologice de prelucrare primară a materiilor prime vegetale și animale | 6.2.9- Efectuarea operațiilor de prelucrare primară, cu ustensile și echipamente specifice, în ordinea corespunzătoare precizată de tehnologia culinară. | 6.3.9 *Respectarea principiilor dezvoltării durabile* în efectuarea operațiilor de prelucrare primară a materiilor prime vegetale și animale prin *utilizarea eficientă și sigură a echipamentelor* din alimentație. |

**Obiective:**

* identificarea diferitelor tehnici de tăiere a legumelor
* precizarea, pe fişa dată, a utilității culinare a operației de tăiere identificate.
* prezintarea modului de realizare a operațiilor de tăiere a legumelor
* realizarea corectă a operațiilor de tăiere
* respectarea normelor de dezvoltare durabilă, de igienă, siguranță și securitate în muncă

Activitate: **Realizarea operațiilor de tăiere a legumelor**

FIȘA DE LUCRU

Numele și prenumele: ……………………………………….

Data: ……………………………………….

Identifică tipul de legume din tabel, clasa din care fac parte și forma de tăiere, precizând utilitatea culinară. Realizați practic operațiile de tăiere a legumelor.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tehnica de tăiere** | **Denumirea clasei de legume/ a legumei / denumirea tehnicii de tăiere** | **Utilizarea culinară** |
| Cebola Picadinha – Jantinha de Hoje |  |  |
| https://atelieruldeluni.files.wordpress.com/2017/10/ceapa_tai_0363-e1509916454989.jpg?w=368&h=249 |  |  |
| https://atelieruldeluni.files.wordpress.com/2017/10/ceapa_tai_0369.jpg?w=386&h=308 |  |  |
| как замариновать лук в уксусе |  |  |

Sugestie de rezolvare:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tehnica de tăiere** | **Denumirea clasei de legume/ a legumei / denumirea tehnicii de tăiere** | **Utilizarea culinară** |
| Cebola Picadinha – Jantinha de Hoje | * bulbifere * ceapă albă * cubulețe | * la toate supele, sosurile, preparate din carne, pește orez și cartofi; * ***crudă:*** la preparate reci, sosuri, salate. |
| https://atelieruldeluni.files.wordpress.com/2017/10/ceapa_tai_0363-e1509916454989.jpg?w=368&h=249 | * bulbifere * ceapă roșie * peștișori | * la supe, mâncăruri de carne cu sos * ***crudă:*** în salate |
| https://atelieruldeluni.files.wordpress.com/2017/10/ceapa_tai_0369.jpg?w=386&h=308 | * bulbifere * ceapă roșie * rondele | * ***crudă:*** la peștișori marinați, la garnisirea gustărilor; * la fasolea bătută |
| как замариновать лук в уксусе | * bulbifere * ceapă roșie * inele | * inele de ceapă prăjite în aluat |

**FIȘA DE OBSERVARE A ACTIVITĂȚII ELEVULUI**

**Numele și prenumele elevului:** ……………

**Data:** …………….

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Sarcina de lucru** | **Realizată efectiv** | | |
| Total | Parțial | Deloc |
| Pregătirea locului de muncă |  |  |  |
| Pregătirea ustensilelor, vaselor necesare realizării operațiilor de prelucrare primară |  |  |  |
| Identificarea legumelor |  |  |  |
| Pregătirea legumelor: sortare/ curățire/ spălare |  |  |  |
| Realizarea corectă a tehnicii de tăiere solicitate |  |  |  |
| Respectarea normelor de dezvoltare durabilă, de siguranță și de securitate în muncă |  |  |  |
| Realizarea operațiilor de curățenie și igienă la locul de muncă |  |  |  |
| Colaborarea membrii echipei |  |  |  |
| Colaborarea cu celelalte echipe |  |  |  |
| Colaborarea cu cadrul didactic |  |  |  |

**Grila de evaluare**

| **Nr. crt.** | **Criterii de realizare şi ponderea acestora** | | **Indicatorii de realizare şi ponderea acestora** | | **Punctaj** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. | Primirea şi planificarea sarcinii de lucru | 30% | Organizarea locului de muncă în funcție de operația de efectuat | 60% | 16 p |
| Folosirea echipamentului de protecție corespunzător | 40% | 11 p |
| 2. | Realizarea sarcinii de lucru | 50% | Identificarea ustensilelor, vaselor, a materiilor prime necesare efectuării operațiilor de tăiere a legumelor | 30% | 15 p |
| Efectuarea operațiilor de tăiere specifice | 50% | 25 p |
| Respectarea regulilor privind dezvoltarea durabilă, igiena, sănătatea și securitatea muncii în spațiul de producție | 20% | 10 p |
| 3. | Prezentarea şi promovarea sarcinii realizate | 20% | Prezentarea modului de tăiere a legumelor, a utilității culinare | 40% | 8 p |
| Utilizarea corectă a termenilor de specialitate în mesajele transmise. | 30% | 6 p |
| Asigurarea unui aspect corespunzător fişei de lucru. | 30% | 6 p |
| **Total** | | | | 100% | 100 p |

**Domeniul pregătirii de bază:** Turism şi alimentaţie

**Clasa:** a IX-a

**Modul IV:** PROCESE DE BAZĂ ÎN ALIMENTAȚIE

**Evaluarea rezultatelor învățării:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Cunoștințe** | **Abilități** | **Atitudini** |
| 6.1.11- Enumerarea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime din alimentație.  6.1.12- Descrierea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime vegetale și animale. | 6.2.10- Efectuarea operațiilor de prelucrare termică, respectând regulile care stau la baza proceselor tehnologice din alimentație  6.3.11- Folosirea ustensilelor și utilajelor specifice prelucrării termice a materiilor prime de origine vegetală și animală, în condiții de igienă, siguranță și securitate. | 6.3.10- Implicarea responsabilă în efectuarea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime vegetale și animale prin *utilizarea eficientă și sigură a echipamentelor* din alimentație cu *respectarea principiilor dezvoltării durabile.* |

**Obiectivele evaluării:**

* Identificarea etapelor de realizare a operației termice de înăbușire cu abur a legumelor;
* Selectarea utilajelor, vaselor, ustensilelor necesare realizării operației termice;
* Realizarea operațiilor de prelucrare termică;
* Analizarea efectelor opetației termice asupra legumelor.

**Activități:**

1. Identifică, cu ajutorul fișei, etapele de realizare a prelucrării termice a morcovilor tineri.

2. Rezolvați aritmogriful de mai jos, pentru a identifica denumirea operaței de prelucrare termică.

3. Realizați practic operațiile de prelucrarea termică a legumelor.

**FIȘA DE LUCRU**

1. Identificați, cu ajutorul imaginilor, etapele de realizare a prelucrării termice a morcovilor tineri:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **morcovi tineri sau carote** | **pregatire morcovi la aburi** | **cum se curata morcovii in jurul coditei** |
|  |  |  |
| **https://savoriurbane.com/wp-content/uploads/2019/03/cum-se-prepara-legume-la-abur-morcovi-conopida-broccoli-etc-2.jpg** | **https://savoriurbane.com/wp-content/uploads/2019/03/cum-se-prepara-legume-la-abur-morcovi-conopida-broccoli-etc-1-1024x576.jpg** | **https://savoriurbane.com/wp-content/uploads/2019/03/cum-se-prepara-legume-la-abur-morcovi-conopida-broccoli-etc-3.jpg** |
|  |  |  |
| **https://savoriurbane.com/wp-content/uploads/2019/03/cum-se-prepara-legume-la-abur-morcovi-conopida-broccoli-etc-3.jpg** | **https://savoriurbane.com/wp-content/uploads/2019/03/cum-se-prepara-legume-la-abur-morcovi-conopida-broccoli-etc-4-1024x576.jpg** | **cum se testeaza morcovii gatiti la abur dupa cate minute** |
|  |  |  |

Sugestie de rezolvare:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| morcovi tineri sau carote | pregatire morcovi la aburi | cum se curata morcovii in jurul coditei |
| 1. Se scurtează cozile morcovilor păstrând cca. 2 cm din ele (nu le tăiem de tot). | 1. Se spală bine morcovii- se curăță cu un burete | 1. Se curăță cu cuțitul, zona maro din jurul codiței |
| https://savoriurbane.com/wp-content/uploads/2019/03/cum-se-prepara-legume-la-abur-morcovi-conopida-broccoli-etc-2.jpg | https://savoriurbane.com/wp-content/uploads/2019/03/cum-se-prepara-legume-la-abur-morcovi-conopida-broccoli-etc-1-1024x576.jpg | https://savoriurbane.com/wp-content/uploads/2019/03/cum-se-prepara-legume-la-abur-morcovi-conopida-broccoli-etc-3.jpg |
| 1. Se alege un vas potrivit, se apune apă + 1 linguriță de sare, la fiert pe aragaz. | 1. Se pun morcovii în strecurătoare. | 1. Atunci când apa a ajuns la fierbere, stecurătoarea se așază peste oala cu apă, să nu scape aburul |
| https://savoriurbane.com/wp-content/uploads/2019/03/cum-se-prepara-legume-la-abur-morcovi-conopida-broccoli-etc-3.jpg | https://savoriurbane.com/wp-content/uploads/2019/03/cum-se-prepara-legume-la-abur-morcovi-conopida-broccoli-etc-4-1024x576.jpg | cum se testeaza morcovii gatiti la abur dupa cate minute |
| 1. Morcovii nu trebuie să atingă apa care fierbe. | 1. Se acoperă cu capacul.   Morcovii tineri (carote) întregi: se prelucrează 12-15 minute. | 1. După 12 minute, se face proba cu furculița/ se verifică dacă morcovii au fiert |

2. Prin rezolvarea următorului aritmogrif veți identifica o operație de prelucrare a morcovilor tineri (carote) prin operația de ÎNĂBUȘIRE CU ................................

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | **A** |  | | | | |
| 1. |  |  |  |  |  |  |  |  | | |
| 2. |  |  | | |  |  |  |  |  |  |
| 3. |  | |  |  |  |  |  |  |  |
| 4. |  |  |  |  |  |  | |  |
| **B** |  |

1. Operația de alegere a legumelor după culoare, calitate, mărime se numește ......................... .

2. Morcovii se spală cu apă rece cu un ...................................... .

3. Zona maro de la codița morcovilor se .............................. cu cuțitul.

4. Morcovii astfel pregătiți se pun la ........................ pe aragaz, în vase special pregătite.

**Rezolvare aritmigrif**:

Operația de prelucrare termică a morcovilor: ÎNĂBUȘIRE CU ABUR

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | **A** |  | | | | |
| 1. | S | O | R | T | **A** | R | E |  | | |
| 2. |  |  | | | **B** | U | R | E | T | E |
| 3. |  | | C | **U** | R | A | T | A |  |
| 4. | F | I | E | **R** | T |  | |  |
| **B** |  |