

## PROIECT DE ACTIVITATE DIDACTICĂ

**Unitatea de învățământ:** Liceul Tehnologic Someș Dej

**Modulul:** MIII Sortimentul de preparate și băuturi

**Unitatea de învățare:** Procese tehnologice de obținere a preparatelor culinare cu grad redus de complexitate

**Clasa:** X

**Titlul lecției:** Tehnologia generală de obținere a salatelor combinate-Salata de Boeuf

**Nr. ore:** 1 oră

**Data:**

**Mastru instructor:** Gal Maria

Momentele lecției	Unitatea de rezultate ale învățării			Conținuturi	Activități de învățare	Resurse procedurale și materiale
	Cunoștințe	Abilități	Atitudini			
<p><b>Evocarea 5 min.</b> Crearea unei atmosfere relaxante și introducerea în atmosfera specifică lecției Se reactualizează cunoștințele Se formulează întrebări recapitulative Se distribuie sarcinile Analizarea informațiilor și</p>	<p>Identifică materiile prime și materialele Alege componentele necesare Asigură aparatura de cântărit, mixerul, platouri, cuțite, etc. Asigură parametri și termenii de specialitate Studiază fișa tehnologică</p>	<p>Utilizează termenii de specialitate corect Folosesc un limbaj civilizat și discută cu membrii grupei despre modalitatea de execuție Identifică componentele și rolul acestora Descriu modul de preparare</p>	<p>Respectarea cerințelor ergonomice din laborator Stabilirea sarcinilor fiecărui membru din grupă Asumarea rolului în echipă și colaborarea cu ceilalți membrii din echipă Respectarea disciplinei tehnologice și a</p>	<p>Cunoasterea atelierului și a echipamentului tehnologic folosit pentru obținerea salatelor combinate Identificarea materiilor prime și a materialelor necesare realizării produsului Aplică normele</p>	<p>Exerciții de alegere a materialelor necesare pentru prepararea salatei respectând Fișa tehnologică Verifică și asigură aparatura de lucru</p>	<p>Explicația, conversația, Documentația tehnică de lucru, manual de întreținere a echipamentului de lucru Echipament de lucru specific obținerii salatelor combinate Fișa tehnologică</p>

analiza critică /analiza comparativă		folosind Fișa tehnologică	termenelor de execuție Discuții în cadrul grupeii despre modalitatea de execuție	de igienă și SSM Folosește echipamentul de muncă corespunzător		
<b>Realizarea sensului 35 min.</b> Activitatea propriu-zisa Se prezintă Fișa tehnologică Elevii se împart în grupe de 3-4 în mod aleator Fiecare elev are sarcina personala 1 elev cantarește materiile prime 2 elevi mărunțesc componente-le 1elev face maioneza Elevul care a cântărit componentele pregătește și elementele de decor	Respectarea rețetei și Fișei tehnologice În fiecare etapă de lucru Alege și cantărește legumele și carnea acestea fiind fierte Taie legumele și carnea Pregătește maioneza Amestecă componentele, condimentează Aranjează pe platou	Aleg materialele și ingredientele respectând tehnologia Efectuează controlul calitativ și cantitativ Realizează amestecul pentru salată	Asumarea inițiativei fiecărui membru din grupă Respectarea rețetei alese și a timpului de execuție a preparatului Respectă condițiile de igienă și SSM Respectarea și protecția mediului Rezolvarea de probleme, discuții constructive despre tema aleasă Respectă Fișa tehnologică	Folosește echipamentul de lucru corespunzător și respectă normele SSM Identifică materiile prime, ingredientele și le cântărește conform rețetei Respectă fluxul tehnologic stabil	Activități pe grupe cu sarcini distribuite elevilor conform Fișei tehnologice Cântăresc legumele și carnea acestea fiind în prealabil fierte Execută marunțirea componentelor Obțin maioneza Amestecă componentele Verifică calitatea produsului finit si face aprecieri sau critici cu privire la aspect,gust ingrediente etc.	Masă de lucru, cântar, mașina de gătit, mixer, platouri, boluri, farfurii, tacâmuri, servetele etc. Fișa tehnologică  Materii prime: carne, legume, ouă, ulei, condimente, etc.  Explicația Conversația Demonstrația practică Studiu de caz  Documentația tehnică de lucru, manual de întreținere a echipamentului de lucru

Se amestecă legumele cu carnea și maioneza se condimentează și se așează pe platou sau pe farfurie, se decorează.						
<b>Evaluarea activității elevilor pe baza Fișei de observare și evaluare 10 min.</b> Fiecare grupă va prezenta rezultatele activității menționând aspecte pozitive și negative	Cunoașterea de către elevi a noțiunilor teoretice și practice în ceea ce privește obținerea salatelor combinate Respectarea Fișei tehnologice Propunerea unor rețete alternative	Verificarea aspectului și a gustului, identifică și analizează defectele unde este cazul și dau soluții	Elevii pot propune tăierea legumele în forme diferite, folosirea ingredientelor suplimentare Servirea colegilor în condiții de igienă, fiecare elev trecând succesiv în ambele situații	Elevii respectă normele de igienă, SSM și termenele de execuție Folosesc cu eficiență baza materială disponibilă Analizează critic implicarea colegilor din grupă, fac autoevaluarea și evaluarea	Elevii verifică organoleptic preparatul obținut identificând defectele preparatului propunând soluții alternative prin inițierea unei rețete originale	Fiecare grupă de elevi își prezintă opinia cu privire la ce au făcut celelalte grupe aducând argumente proprii astfel că în Studiul de caz vor fi dezbătute toate aspectele produsului Fiecare elev va respecta sarcina trasată prin Fișa tehnologică

Întocmit ms. Gal Maria