

# LECȚII ON LINE pe Google Classroom- PROIECTARE DIDACTICĂ

**Domeniul de pregătire generală:** *Turism și alimentație*

**Calificarea profesională:** *Bucătar*

**Modulul:** *M5 – Stagii de pregătire practică CDL*

**Clasa:** *a 9 a*

**Profesor** *NEGOIȚĂ Iolanda – Magdalena*

Aplicația Google Classroom este o aplicație care m-a ajutat să economisesc timp, să predau lecțiile mai ușor și să facilitez comunicarea și colaborarea cu elevii, atât în timpul orelor, cât și în afara acestora.

Este o aplicație folosită de 20 milioane de elevi și profesori din 190 de țări.

Înșuirea CDL- Stagii de pregătire practică on line se poate realiza cu succes pe Google Classroom, astfel:

The screenshot shows a Google Classroom interface in a web browser. The browser tabs include Gmail, two instances of 'Activitate la curs pentru STAGII', and two video files. The address bar shows the URL: <https://classroom.google.com/w/OTg5OTQwMDZlZOTda/t/all>. The page title is 'STAGIU DE PREGĂTIRE PRACTICĂ- clasa a 9-a p C' with a sub-header 'activitate on line'. Navigation tabs include 'Flux', 'Activitate la curs' (selected), 'Persoane', and 'Note'. A purple 'Creați' button is at the top left. Below it are links for 'Meet', 'Calendar Google', and 'Dosar de curs în Drive'. The main content area lists several activities:

- Descărcați cursul** (with a question mark icon) - Ultima editare: 21:13
- Realizarea unui preparat** (with a clipboard icon) - Termen limită: 19 mai, 23:59
- video preparat** (with a video icon) - Data postării: 12 mai
- Preparați sos de maioneză** (with a clipboard icon) - Termen limită: 12 mai
- SOSUL DE MAIONEZA** (with a video icon) - Data postării: 5 mai
- Prezentați un preparat învățat la locul de pr...** (with a clipboard icon) - Termen limită: 5 mai, 23:59
- Prezentați locul de practică** (with a clipboard icon) - Termen limită: 5 mai, 23:59

A question mark icon is visible in the bottom left corner of the page. The Windows taskbar at the bottom shows various application icons and the system clock displaying 9:26 PM on 7/30/2020.

Gmail x Activitate la curs pentru STAGI x Activitate la curs pentru STAGI x VID-20200512-WA0019.mp4 x VID\_20200603\_111037359.mp4 x

https://classroom.google.com/w/OTg5OTQwMDIzOTda/t/all

Temă Salvați

**Titlu**  
Prezențați locul de practică

**Instrucțiuni (opțional)**  
Prezențați denumirea unității, adresă, personal, încăperi, utilaje și instrumente de lucru

Adăugați + Creați

**Pentru**  
Toți studenții

**Puncte**  
100

**Termen limită**  
mar., 5 mai, 23:59

**Subiect**  
Niciun subiect

**Grilă de evaluare**  
+ Grilă de evaluare

Windows taskbar: B, curric..., Chrome, VLC, Firefox (4,555 ...), Activit..., Aplica..., de list..., CTMG..., CNDIP..., New ..., COME..., RO, 9:27 PM 7/30/2020

Gmail x Activitate la curs pentru STAGI x Activitate la curs pentru STAGI x VID-20200512-WA0019.mp4 x VID\_20200603\_111037359.mp4 x

https://classroom.google.com/w/OTg5OTQwMDIzOTda/t/all

Temă Salvați

**Titlu**  
Prezențați un preparat învățat la locul de practică

**Instrucțiuni (opțional)**  
Indicați cum se prepară

Adăugați + Creați

**Pentru**  
Toți studenții

**Puncte**  
100

**Termen limită**  
mar., 5 mai, 23:59

**Subiect**  
Niciun subiect

**Grilă de evaluare**  
+ Grilă de evaluare

Windows taskbar: B, curric..., Chrome, VLC, Firefox (4,555 ...), Activit..., Aplica..., de list..., CTMG..., CNDIP..., New ..., COME..., RO, 9:27 PM 7/30/2020

## SOSURI- material bibliografic încărcat elevilor

**SOSURILE** – sunt preparate de consistență lichidă sau vâscoasă, utilizate la pregătirea altor preparate culinare.

### ROLUL sosurilor :

- creșterea apetitului și ușurarea digestiei,
- îmbunătățirea proprietăților organoleptice ale preparatelor pe care le însoțesc
- diversificarea sortimentală a preparatelor,
- creșterea valorii nutritive prin conținutul de factori nutritivi din compoziție,
- rol de legătură între componentele preparatului,
- micșorează timpul de pregătire a preparatelor culinare.

### CLASIFICAREA sosurilor :



### SOSURI RECI

Sosurile reci - nu au tratament termic, se obțin prin amestecarea diferitelor ingrediente.

- Ele se pregătesc în momentul utilizării
- Își mențin valoarea nutritivă.

#### Materii prime :

- de origine vegetală : grăsimi vegetale, verdeturi, condimente, legume, etc.
- de origine animală : ouă, smântână, etc.
- de origine minerală : sare de bucătărie, sare de lamaie,

## **SOSURI RECI - EMULSIONATE INSTABILE**

### **SOSUL DE OTET**

- se dilueaza otetul cu apa ,se adauga sarea , piperul , uleiul , patrunjelul , verde si se amesteca pentru omogenizare .
- se amesteca in sosiera insotind anumite salate .

### **SOSUL DE LAMAIE –(a la grec )**

- se amesteca uleiul cu sucul de lamaie , apa minerala ( sau sifon ) ,sare , piper si se bate bine pentru omogenizare .Se adauga mararul si patrunjelul tocate marunt si se continua mixarea pana la omogenizarea sosului .
- se serveste la preparate din peste ,subproduse ,legume preparate a la grec , creier , ciuperci ,etc .

### **SOSUL DE USTUROI**

- usturoiul curatat , se toaca marunt , se piseaza cu sare in piulita pana devine o pasta si se amesteca cu apa sau supa aferenta .
- se prezinta in sosiera si se utilizeaza la fripturi , peste , rasol , etc .

### **SOSUL DE HREAN**

- radacinile de hrean se spala , se curata , se spala din nou si se rad pe razatoarea fina .Se adauga sarea , otetul diluat cu apa sau supa si se omogenizeaza .
- Se serveste in sosiera la diferite produse din carne , rasoale de vita .

## **SOSURI RECI VASCOASE**

### **SOSUL DE UNT – ( MAITRE D HOTEL )**

- lamaia se spala , se extrage . Patrunjelul verde se curata ,se spala ,se taie marunt .Untul se alifiaza.
- se amesteca untul intr-un vas impreuna cu patrunjelul verde , sare , piper si sucul de lamaie , pana se obtine o compozitie omogena. Aceasta se toarna cu ajutorul unui pos prevazut cu sprit sau se dreseaza sub forma de fitil cu diametrul de 2 cm pe hartia pergament, dupa care se ruleaza in forma de rulouri .Se pastreaza la rece pana in momentul servirii .
- se utilizeaza ca element de decor si de gust pentru preparate la gratar din carne de vita si peste .

### **SOS VINEGRET**

- Ouale se fierb tari , se curata de coaja si se taie marunt .Patrunjelul verde se toaca foarte fin.
- Se amesteca ouale tocate cu patrunjelul verde tocat , mustar , sare , piper , ulei si apa minerala sau sifon , obtinandu-se un sos , care se pastreaza la rece .
- Se serveste cu preparate reci din oua , peste , legume ,etc .

### **SOS PESTO**

- Frunzele de busuioc , usturoiul si semintele de floarea soarelui se mixeaza pana se omogenizeaza amestecul .
- Se rastoarna amestecul intr-un castron si se adauga parmezanul , continuand omogenizarea .
- Se toarna apoi treptat uleiul de masline si se mai mixeaza sosul pana se obtine consistenta dorita .
- Sosul se foloseste la paste fainoase fierbinti sau incorporate in supe , dandu-le un gust aparte .

## **SOSURI RECI - EMULSIONATE STABILE**

### **SOSUL DE MAIONEZA – Este un sos emulsionat, pregatit la rece, este o emulsie stabila, ce se obtine prin inglobarea treptata a uleiului in galbenusul fiert, sub amestecare continua.**

#### **Tehnica prepararii:**

- Dupa efectuarea operatiilor premergatoare, se fierb ouale circa 10 minute pana devin tari, apoi se separa albusurile de galbenusuri. Sarea de lamaie se dizolva in apa rece.
- Se maruntesc galbenusurile in castron, se adauga sarea si mustarul si se omogenizeaza cateva minute.Se adauga treptat uleiul, putin cate putin.
- La sfarsit se adauga sarea de lamaie dizolvata si se mai bate totul inca cateva minute, pana cand maioneza capata consistenta dorita.
- Se serveste cu diverse preparate , din legume ,salate , gustari , etc . Indici de calitate : sosul de maioneza trebuie sa prezinte o consistenta cremoasa, omogena,de coloratie galbena pai,caracteristica galbenusului,gust placut, usor acrisor, miros placut,caracteristic . Cand procesul tehnologic de preparare a sosului de maioneza nu este condus corect , apare defectul de separare a uleiului de galbenus,denumit taiere.

#### **Cauzele taierii sosului de maioneza pot fi :**

- uleiul s-a adaugat in cantitate mare de la inceput ,
- componentele de baza, uleiul si oul nu au avut aceeasi temperatura ,
- ouale nu au fost proaspete ,
- cantitatea de ulei folosita a fost prea mare , in comparatie cu numarul galbenusurilor ,(puterea de asimilare a unui galbenus fiind limitata la 150 –170 ml ulei pentru maioneza folosita la amestecat si 200 ml ulei pentru maioneza folosita ca decor .

Defectul de taiere a maionezei poate fi inlaturat incorporand in maioneza un galbenus , o lingura de mustar , cateva picaturi de apa rece .  
Recomandari : se pregateste in vase cu suprafata bazei mai mica , omogenizarea este bine sa se faca cu lingura de lemn .

Utilizari : se consuma in ziua in care a fost pregatita la preparate din peste, oua, cruditati, legume fierte , aspicarie si la diferite sosuri reci  
DERIVATE: SOS RAVIGOT, SOS REMULAD, SOS TARTAR, SOS ANDALOUSE, SOS CALIPSO (Contine maioneza, rosii in conserva, coniac și se utilizeaza la cocteilurile de cruditati) și SOS VALENTIN – Contine maioneza si frisca batuta.

Material

Titlu  
video preparat

Descriere (opțional)

Adăugați + Creați

Maioneza de casa | JamilaCuisine  
Videoclip YouTube 8 minute

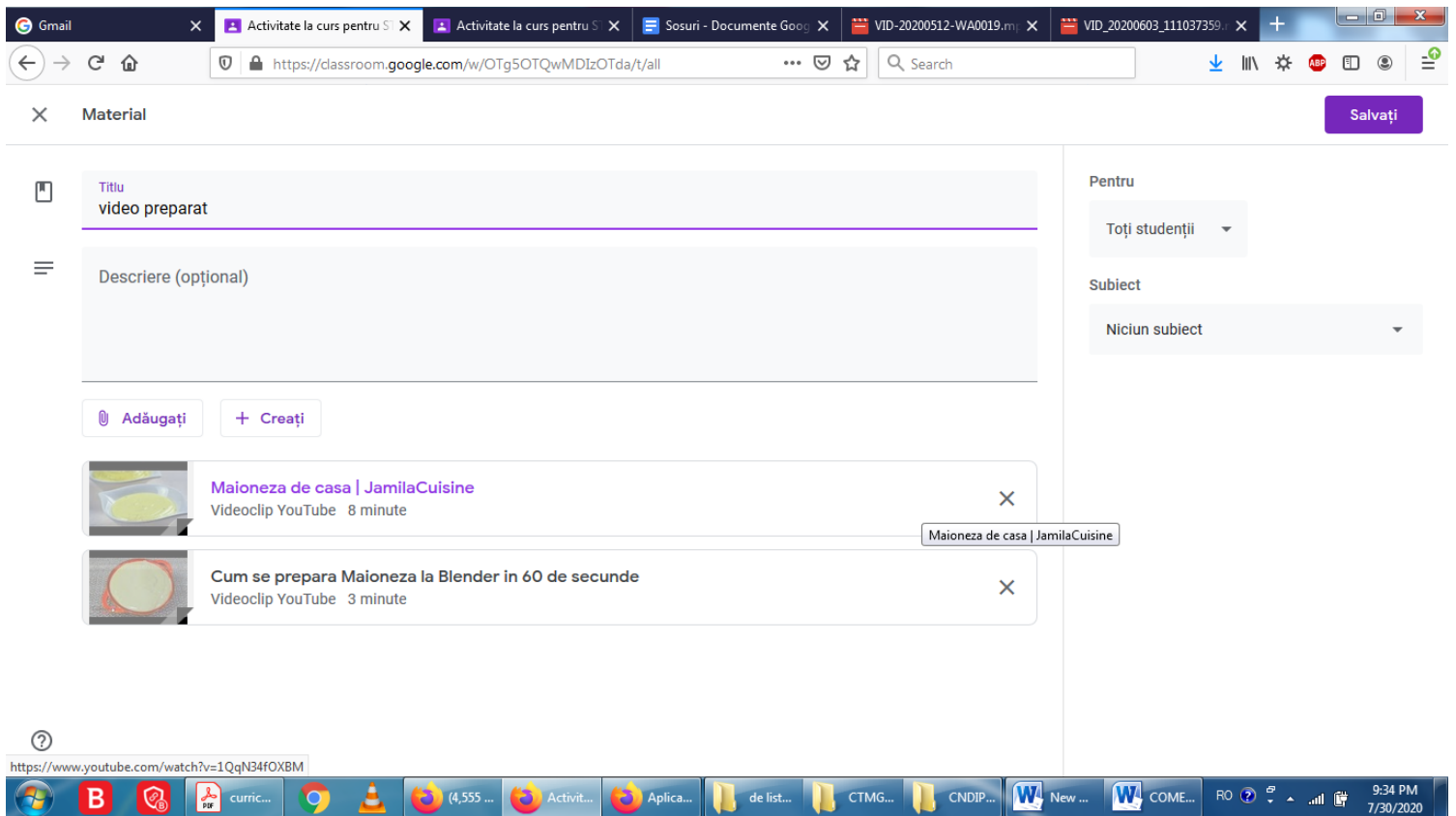
Cum se prepara Maioneza la Blender in 60 de secunde  
Videoclip YouTube 3 minute

Pentru  
Toți studenții

Subiect  
Niciun subiect

Salvați

https://www.youtube.com/watch?v=1QqN34FOXBM



Temă

Titlu  
Preparați sos de maioneză

Instrucțiuni (opțional)  
Urmăriți materialul atașat și preparați!  
Nu uitați să faceți poze sau film pe care îl încărcați pe google classroom sau pe whatsapp.

Adăugați + Creați

Pentru  
Toți studenții

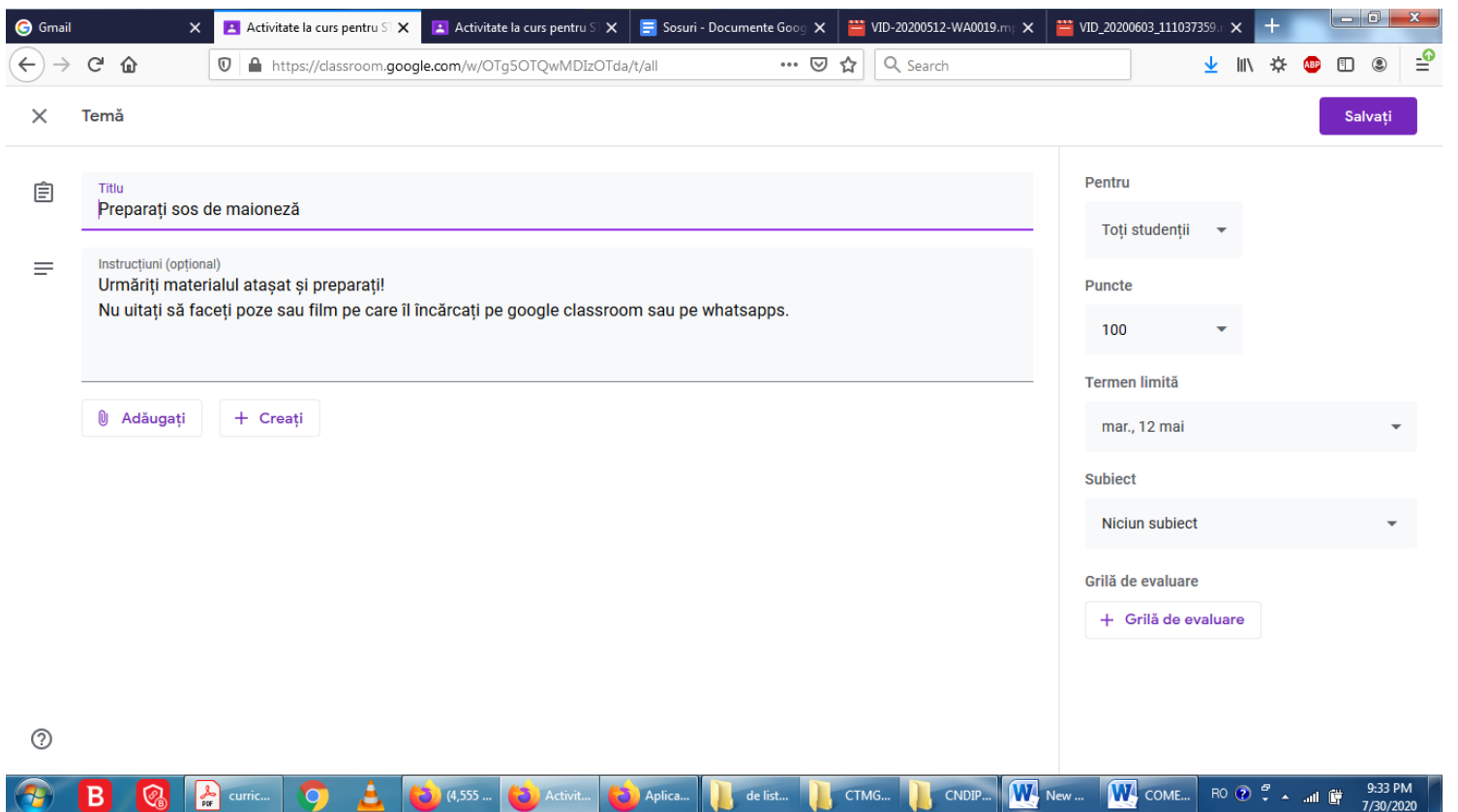
Puncte  
100

Termen limită  
mar., 12 mai

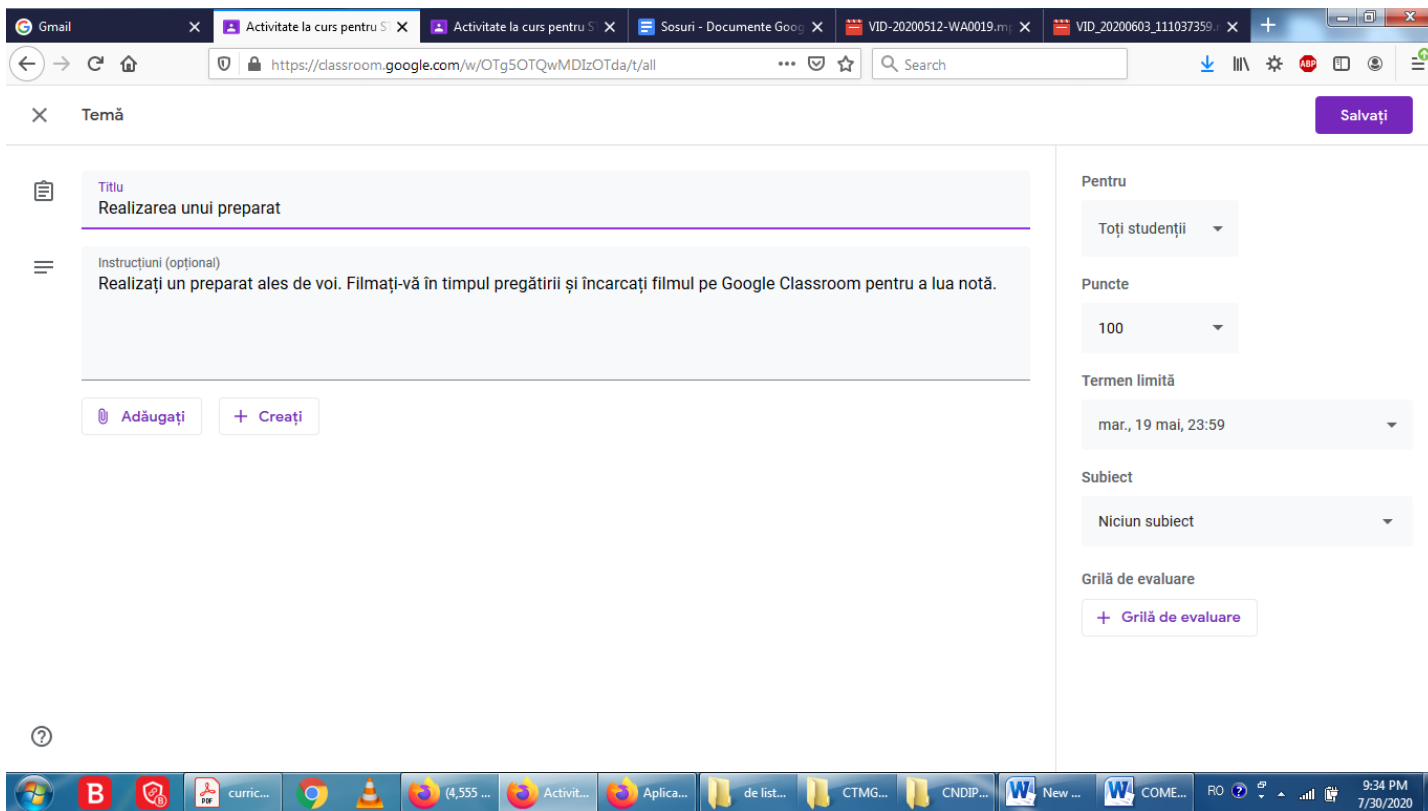
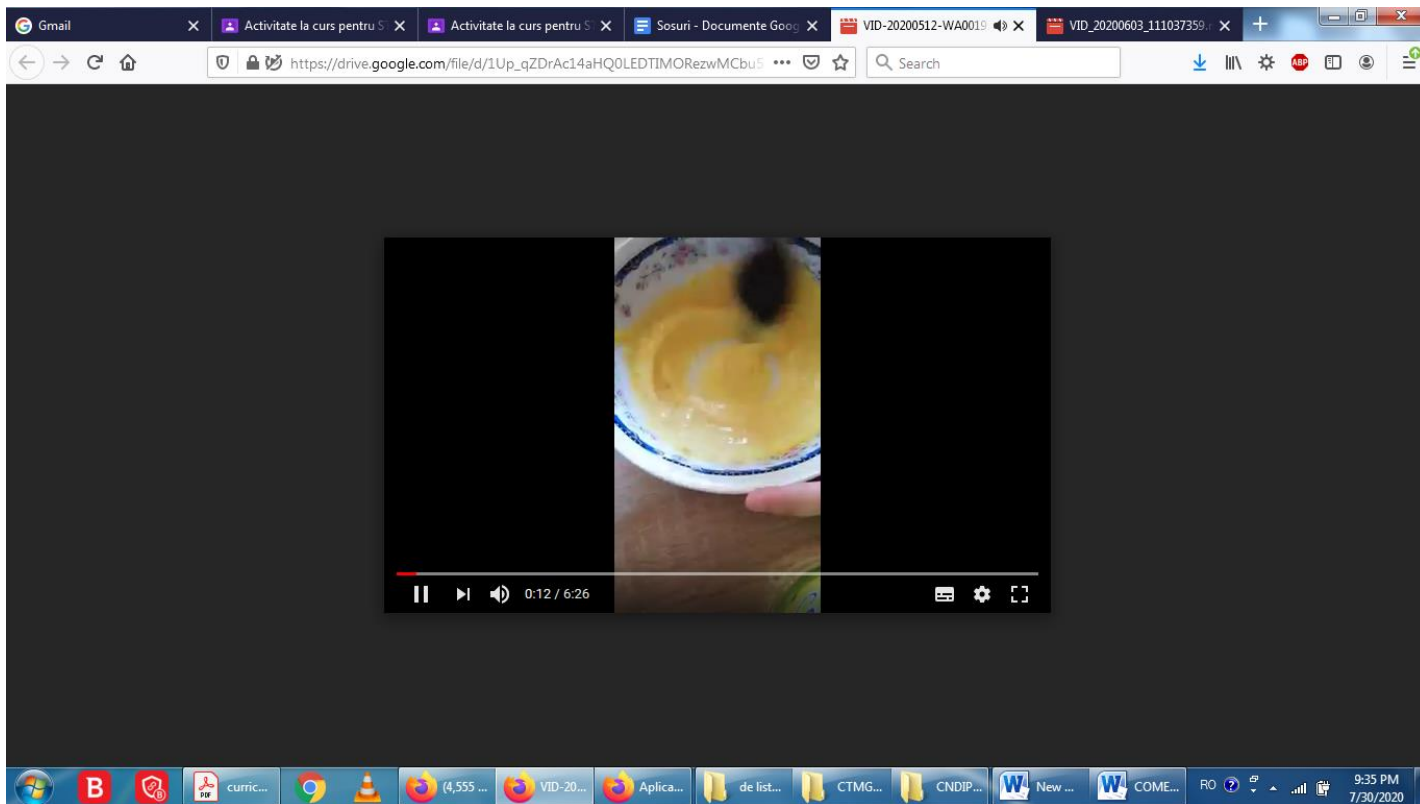
Subiect  
Niciun subiect

Grilă de evaluare  
+ Grilă de evaluare

Salvați



Exemplu de temă efectuată de elevi: video incarcat de o elevă care prepară maioneză acasă. Video este încărcat pe Google Classroom și poate să fie vizualizat de colegi. Evaluarea este făcută atât de către colegi, care identifică părțile bune și cele care se pot îmbunătății, cât și de către profesor.




La această temă, elevii au încărcat Google Classroom imagini sau filme cu produsele realizate, așa cum se poate constata mai jos. Evaluarea este făcută atât de colegi, care identifică părțile bune și cele care se pot îmbunătății, cât și profesor.

STAGIU DE PREGĂTIRE PRACTICĂ- clasa a 9-a p C  
activitate on line

Flux Activitate la curs Persoane Note

RAFAEL MARIAN ZARAFIN  
23 iun.

Sushi




23 iun. 2020, 16:14  
Imagine

23 iun. 2020, 16:14


Adăugați un comentariu la curs...

ALEXANDRA GABRIELA OLTEANU  
22 iun.

Cartofi la cuptor cu salata



IMG\_20200622\_192302.jpg  
Imagine



IMG\_20200622\_203928.j...  
Imagine

https://drive.google.com/open?id=1SwAlsDCutAOOfqnWP1wp-92y7N8mgPnR&authuser=0


9:42 PM  
7/30/2020

STAGIU DE PREGĂTIRE PRACTICĂ- clasa a 9-a p C  
activitate on line

Flux Activitate la curs Persoane Note

ALEXANDRA GABRIELA OLTEANU  
15 iun.

pui shanghai cu susan si cond bleu de pui




15 iun. 2020 22:04:44.jpeg  
Imagine

Adăugați un comentariu la curs...

ROBERT GABRIEL OANĂ  
13 iun.

Pizza



13 iun. 2020, 10:45  
Imagine

Adăugați un comentariu la curs...

9:44 PM  
7/30/2020

STAGIU DE PREGĂTIRE PRACTICĂ- clasa a 9-a p C  
activitate on line

Flux Activitate la curs Persoane Note

ENOH IOSUA MIRIUȚĂ  
12 iun.  
Pui

12 iun. 2020 16:06:50.jpeg  
Imagine

Adăugați un comentariu la curs...

ANDREEA GHEORGHE  
11 iun.  
Gata

11 iun. 2020 15:35:06.jpeg  
Imagine

Adăugați un comentariu la curs...

9:44 PM  
7/30/2020

STAGIU DE PREGĂTIRE PRACTICĂ- clasa a 9-a p C  
activitate on line

Flux Activitate la curs Persoane Note

ENOH IOSUA MIRIUȚĂ  
10 iun.  
Chec

10 iun. 2020 17:25:20.jpeg  
Imagine

10 iun. 2020 17:25:41.jpeg  
Imagine

Adăugați un comentariu la curs...

MIRELA STAN  
3 iun.  
Spuma de căpșuni

VID\_20200603\_11103735...  
Video

IMG\_20200603\_1149260...  
Imagine


Adăugați un comentariu la curs...

9:44 PM  
7/30/2020



Gmail Activitate la curs STAGIU DE PREG VID\_2020 PDF Converter Activitate la curs Sosuri - Docume VID-20200512-W VID\_20200603\_11

https://drive.google.com/file/d/1BqPX2zzVB4woUHIYUBu4ZzNJNgj\_AyKs/




Înainte (SHIFT+n)

0:10 / 2:32

Windows taskbar: B, curricul..., (4,555 u..., VID\_202..., de listat ..., CTMGri..., CNDIPT..., New Mi..., COMER..., RO, 9:46 PM 7/30/2020

Gmail Activitate la curs STAGIU DE PREG VID\_2020 PDF Converter Activitate la curs Sosuri - Docume VID-20200512-W VID\_20200603\_11

https://drive.google.com/file/d/1BqPX2zzVB4woUHIYUBu4ZzNJNgj\_AyKs/



0:43 / 2:32

Windows taskbar: B, curricul..., (4,555 u..., VID\_202..., de listat ..., CTMGri..., CNDIPT..., New Mi..., COMER..., RO, 9:45 PM 7/30/2020