

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 coapte-Salata de sfeclă roșie

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>Evocarea 5 min. Crearea unei atmosfere relaxante și introducerea în atmosfera specifică lecției Se reactualizează cunoștințele Se formulează întrebări recapitulative Se distribuie sarcinile Analizarea informațiilor și analiza critică</p>	<p>Identifică materiile prime și materialele Alege componentele necesare Asigură aparatura de cântărit, răzătoare, platouri, cuțite, boluri etc. 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 funcțional al acestora Descriu modul de preparare</p>	<p>Respectarea cerințelor ergonomice din atelier Stabilirea sarcinilor fiecărui membru din grupă Asumarea rolului în echipă și colaborarea cu ceilalți membrii din echipă Respectarea disciplinei tehnologice și a termenilor de</p>	<p>Cunoasterea atelierului și a echipamentului tehnologic folosit pentru obținerea salatelor coapte Identificarea materiilor prime și a materialelor necesare realizării produsului Aplică normele de igienă și</p>	<p>Exerciții de alegere a materialelor necesare și pregătirea lor pentru prepararea salatei respectând Fișa tehnologică Verifică și asigură aparatura de lucru</p>	<p>Echipment de lucru specific obținerii salatelor coapte Masă de lucru, cântar, cuțit riglat, mașina de gătit, platouri, boluri, farfurii, tacâmuri, servetele etc. Fișa tehnologică Explicația, conversația, demonstrația practică Studiul de caz</p>

/analiza comparativă		folosind Fișa tehnologică	execuție Discuții în cadrul grupei despre modalitatea de execuție	SSM Folosește echipamentul de muncă corespunzător		
Realizarea sensului 35 min. Activitatea propriu-zisă Se prezintă Fișa tehnologică Elevii se împart în grupe de 3-4 în mod aleator Fiecare elev are sarcina personală 1 elev cântărește materiile prime 2 elevi marunțesc componente-le 1 elev prepară sosul de hrean Elevul care a cântărit componentele pregătește și elementele de decor Sfecla coaptă în	Respectarea rețetei și Fișei tehnologice în fiecare etapă de lucru Cântărește și curăță sfecla roșie care este coaptă în prealabil Taie sfecla în cuburi sau o răzălește Cântărește, curăță și rade hreanul Prepară sosul de hrean (oțet, sare, zahăr, ulei, hrean) Se prepară salata după care se prezintă în salatiere	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 și 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 stabilit	Activități pe grupe cu sarcini distribuite elevilor conform fișei tehnologice Cântăresc hreanul și sfecla roșie, aceasta fiind în prealabil coaptă Execută marunțirea componentelor Obțin sosul de hrean Amestecă componentele Verifică calitatea produsului finit și fac aprecieri sau critici cu privire la aspect, gust ingrediente etc.	Materii prime: sfeclă roșie, hrean, oțet, sare, zahăr, ulei, obiecte de inventar etc. Explicația Conversația Demonstrația practică Studiul de caz Documentația tehnică de lucru, manual de întreținere a echipamentului de lucru

prealabil se curăță de coajă, se taie felii sau în cuburi. Se prepară sosul de hrean după care se prepară salata și se prezintă în salatiere						
Evaluarea activității elevilor pe baza Fișei de observare și evaluare 10 min. 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 coapte Respectarea Fișei tehnologice Propunerea unor rețete alternative	Verificarea aspectului și a gustului, identifică și analizează defectele unde este cazul și dau soluții	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