**Unitatea de învăţământ: Liceul Tehnologic ,,Grigore Moisil” Deva Avizat,**

**Profilul: Servicii Director**

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

**Modulul: M4 Procese de bază în alimentaţie**

**Nr. de ore/an: 108**

**Nr. Ore/săptămână: din care: T: 72 LT: - IP: 36**

**Clasa: a IX-a B**

**Profesor: Craciun Daniela**

**Plan de învăţământ aprobat prin OMENCS: Anexa 4 nr. 4457/05.07.2016 Avizat,**

**Programa aprobată prin OMENCS: Anexa 6 nr.4457/05.07.2016 Şef de catedră**

**PLANIFICARE CALENDARISTICĂ**

**AN ŞCOLAR: 2017-2108**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr. crt.** | **Unitatea de rezultate ale învăţării/**  **Rezultate ale învăţării** | | | **Conţinuturile învăţării** | **Nr. ore** | | | **Săptămâna** | | | **Obs.** |
|  | **Cunoştinţe** | **Abilităţi** | **Atitudini** |  | **T** | **LT** | **IP** | **T** | **LT** | **IP** |  |
| 1. | 6.1.1.  6.1.2. | 6.2.1.  6.2.2. | 6.3.1. | Dotări specifice spaţiilor de producţie culinară şi de patiserie – cofetărie   * Clasificarea dotărilor din spaţiile de producţie: utilaje, aparate, vase şi ustensile * Caracteristicile constructive şi funcţionale ale dotărilor din spaţiile de producţie | 8 |  | 4 | S1-S4  **11-15.09 18-22.09**  **25-29.09**  **02-06.10** |  | S1-S4  **11-15.09 18-22.09**  **25-29.09**  **02-06.10** |  |
| 2. | 6.1.3.  6.1.4. | 6.2.3.  6.2.4. | 6.3.2. | Dotări specifice spaţiilor de servire   * Clasificarea dotărilor din spaţiile de servire: mobilier, echipamente şi obiecte de inventar necesare servirii consumatorilor * Caracteristicile constructive şi funcţionale ale dotărilor din spaţiile de servire | 6 |  | 3 | S5-S7  **09-13.10**  **16-20.10**  **23-27.10** |  | S5-S7  **09-13.10**  **16-20.10**  **23-27.10** |  |
| 3. | 6.1.5. | 6.2.5.  6.2.6. | 6.3.3. | Operaţii de ambiantare a spaţiilor de servire   * Operaţii de curăţenie curente * Operaţii de aranjare a mobilierului din dotare şi de completare a consolei cu obiecte de inventar necesare procesului de servire a consumatorilor | 4 |  | 2 | S8,S9  **30-03.11**  **06-10.11** |  | S8,S9  **30-03.11**  **06-10.11** |  |
| 4. | 6.1.6.  6.1.7. | 6.2.7.  6.2.8. | 6.3.4. | Materii prime şi auxiliare folosite în alimentaţie   * Clasificarea materiilor prime şi auxiliare folosite în alimentaţie * Materii prime vegetale * Produse cerealiere şi făinoase * Legume şi produse din legume * Fructe şi produse din fructe * Amidon, glucoză, zahăr şi miere * Condimente * Stimulente * Alte adaosuri vegetale * Grăsimi vegetale * Materii prime animale * Grăsimi animale * Oul * Carnea * Produsele din carne * Laptele * Produsele lactate * Materii auxiliare | 34 |  | 17 | S10-S26  **13-17.11**  **20-24.11**  **27-01.12**  **04-08.12**  **11-15.12**  **18-22.12**  **15-19.01**  **22-26.01**  **29-02.02**  **12-16.02**  **19-23.02**  **26-02.02**  **05-09.03**  **19-23.03**  **26-30.03**  **11-13.04** |  | S10-S26  **13-17.11**  **20-24.11**  **27-01.12**  **04-08.12**  **11-15.12**  **18-22.12**  **15-19.01**  **22-26.01**  **29-02.02**  **12-16.02**  **19-23.02**  **26-02.02**  **05-09.03**  **19-23.03**  **26-30.03**  **11-13.04** | **S25**  **Scoala altfel 26-30 .03** |
| 5. | 6.1.8.  6.1.9.  6.1.10 | 6.2.9. | 6.3.5. | Prelucrarea primară a materiilor prime şi auxiliare în alimentaţie   * Operaţii de prelucrare primară (sortarea, spălarea, dozarea, curăţirea, tranşarea, porţionarea, tăierea, etc.) – caracterizare, mod de realizare, condiţii de lucru cu ustensilele şi echipamentele specifice prelucrării termice a materiilor prime şi auxiliare folosite în alimentaţie | 8 |  | 4 | S27,S30  **16-20.04**  **23-27.04**  **30-04.05**  **07-11.05** |  | S27,S30  **16-20.04**  **23-27.04**  **30-04.05**  **07-11.05** |  |
| 6. | 6.1.11.  6.1.12.  6.1.13.  6.1.14. | 6.2.10.  6.2.11. | 6.3.6. | Prelucrarea termică a materiilor prime şi auxiliare în alimentaţie   * Operaţii de prelucrare termică (opărire, fierbere, sotare, prăjire, înăbuşire, frigere, coacere) – caraterizare, mod de realizare, condiţii de lucru cu ustensilele şi echipamentele specifice prelucrării termice a materiilor prime şi auxiliare folosite în alimentaţie | 8 |  | 4 | S31,S32  **14-18.05**  **21-25.05**  S33,S34  **28-01.06**  **04-08.06** |  | S31,S32  **14-18.05**  **21-25.05**  S33,S34  **28-01.06**  **04-08.06** |  |
| 7. |  |  |  | Recapitulare şi evaluare | 4 |  | 2 | S35,S36  **11-15.06**  **18-22.06** |  | S35,S36  **11-15.06**  **18-22.06** |  |

Unitatea de învăţământ: Liceul Tehnologic ,,Grigore Moisil” Deva Avizat,

Profilul: Servicii Director

Domeniul de pregătire de bază: Turism şi alimentaţie

Modulul: M4 Procese de bază în alimentaţie

Nr. de ore/an: 108

Nr. Ore/săptămână: din care: T: 72 LT: - IP: 36

Clasa: a IX-a B

Profesor: Craciun Daniela

Plan de învăţământ aprobat prin OMENCS: Anexa 4 nr. 4457/05.07.2016 Avizat,

Programa aprobată prin OMENCS: Anexa 6 nr.4457/05.07.2016 Şef de catedră

**PROIECTUL UNITĂŢII DE ÎNVĂŢARE**

UNITATEA DE ÎNVĂŢARE: Dotări specifice spaţiilor de producţie culinară şi de patiserie –cofetărie NR.ORE ALOCATE: 9

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr.**  **crt.** | **Conţinuturile învăţării** | **Rezultate ale învăţării**  **(codificate conform SPP)** | | | **Activităţi de învăţare** | **Resurse**  **procedurale** | **Evaluare** | **Perioada** |
| **Cunoştinţe** | **Abilităţi** | **Atitudini** |
| **(0)** | **(1)** | **(2)** | **(3)** | **(4)** | **(5)** | **(6)** | **(7)** | **(8)** |
| **1**  **2**  **3** | **Dotări specifice spaţiilor de producţie culinară şi de patiserie – cofetărie.**  - Clasificarea dotărilor din spaţiile de producţie: utilaje,  aparate, vase şi ustensile.  - Caracteristicile constructive şi funcţionale ale dotărilor  din spaţiile de producţie  **Dotări specifice spaţiilor de servire.**  - Clasificarea dotărilor din spaţiile de servire: mobilier,  echipamente şi obiecte de inventar necesare servirii  consumatorilor.  - Caracteristicile constructive şi funcţionale ale dotărilor  din spaţiile de servire.  **Operaţii de ambiantare a spaţiilor de servire:**  **-** Operaţii de curăţenie curente;  - Operaţii de aranjare a mobilierului din dotare şi de  completare a consolei cu obiecte de inventar necesare  procesului de servire a consumatorilor. | 6.1.1.clasificarea dotarilor specifice spatiilor de productie  6.1.2.descrierea echipamentelor, utilajelor, vaselor si ustensilelor  6.1.3.Clasificarea dotarilor specifice spatiilor de servire  6.1.4.caracterizarea mobilierului, echipamentelor si obiectelor de inventor necesare servirii consumatorilor  6.1.10Caracterizarea ustensilelor, aparatelor, utilajelor si echipamentelor necesare in prelucrarea primara  6.1.13Clasificarea ustensilelor, aparatelor, utilajelor si echipamentelor necesare pentru prelucrarea termica a materiilor prime din alimentatie  6.1.14Caracterizarea ustensilelor, aparatelor, utilajelor si echipamentelor necesare in prelucrarea termica | 6.2.1.Verificarea echipamentelor, utilajelor, aparatelor, vaselor si ustensilelor necesare in productia culinara si de patisserie cofetarie  6.2.2Impartasirea in grupul de lucru a informatiilor referitoare la dotarile din spatiile de productie  6.2.3.Verificarea pieselor de mobilier, a echipamentelor si obiectelor de inventor necesare servirii consumatorilor  6.2.4.Folosirea surselor de informare pentru identificarea noutatilor privind dotarea spatiilor de servire  62.5.Efectuarea operatiilor de curatenie curente, de aranare a mobilierului din dotare si de completare a consolei cu obiecte de inventor necesare procesului de servire a consumatorilor  6.2.6.Participarea la activitatile echipelor de lucru din unitatile de alimentatie  6.2.9.Efectuarea operatiilor de prelucrare primara, cu ustensile si echipamente specific, in ordinea corespunzatoare precizata in tehnologia culinara  6.2.11Folosirea ustensilelor si utilajelor specifice prelucrarii termice a materiilor prime de origine vegetala si animal, in conditii de igiena, siguranta, securitate | 6.3.1.Manifestarea interesului in identificarea si preyentarea corecta a dotarilor din spatiile de productie din alimentative, cautand oportunitati de imbunatatire a propriilor cunostinte  6.3.2Manifestarea interesului in identificarea si prezentarea corecta a dotarilor din spatiile de servire, cautand oportunitati de imbunatatire a propriilor cunostinte  6.3.3.Asumarea responsabila a operatiilor de ambientarea salii de servire cu respectarea normelor de igiena, printr-o implicare active in echipele de lucru din unitatile de alimentatie  6.3.6.Implicarea responsabila in efectuarea operatiilor de prelucrare termica a materiilor prime vegetale si animale prin utilizarea eficienta si sigura a echipamentelor din alimentative cu respectarea principiilor dezvoltarii durabile | **Joc de rol-**referitor la exersarea sarcinilor personalului lucrător în alimentație  **Observația -**referitor la activitățile de verificare organoleptică a alimentelor  **Demonstrația**  Demonstraţia cu ajutorul obiectelor reale, în starea lor naturală din bucătăria și sala de servire a restaurantului  Demonstraţia acţiunilor şi comportamentelor pe parcursul preparării alimentelor și pregătirii salonului de servire  **Metoda exerciţiului** constă în executarea repetată, conştientă şi sistematică a unor acţiuni, operaţii sau procedee în scopul formării deprinderilor practice şi intelectuale sau a îmbunătăţirii unei performanţe referitoare la operațiile de prelucrare primară a alimentelor și de tratament termic | Vase ,ustensile,utilaje specifice  spaţiilor de producţie culinară şi de patiserie – cofetărie.  - dotări specifice laboratoarelor de tehnica servirii;  - documentaţie specifică alimentaţiei publice;  - videoproiector;  - computer;  - fişe de lucru; | Orală, aplicatie practica identificare - vase ,ustensile,utilaje specifice  spaţiilor de producţie culinară şi de patiserie – cofetărie  test de evaluare**;**  - probe orale;  - probe practice/ fişe de observare;  - miniproiect | S1-S4  **11-15.09 18-22.09**  **25-29.09**  **02-06.10**  S5-S7  **09-13.10**  **16-20.10**  **23-27.10**  S8,S9  **30-03.11**  **06-10.11** |