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

**Profilul: Servicii Director Benea Luminita**

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

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

**Nr. de ore/an: 102**

**Nr. Ore/săptămână: din care: T: 68 LT: - IP: 34**

**Clasa: a IX-a D profesională**

**Profesor:Boit Ramona (T) Condrat Gabriela(IP)**

**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 Vlad Cristina**

**PLANIFICARE CALENDARISTICĂ**

**AN ŞCOLAR: 2017-2018**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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  2-6.10 |  | S1-S4  11-15.09  18-22.09  25-29.09  2-6.10 |  |
| 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  9-13.10  16-20.10  23-27.10 |  | S5-S7  9-13.10  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 | S9,S10  6-10.11  20-24.11 |  | S9,S10  6-10.11  20-24.11 | SPP S8  30-3.11 |
| 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 | S11-S27  20-24.11  27-01.12  11-15.12  18-22.12  15-19.01  22-26.01  29-09.02  12-16.02  19-23.02  26-02.03  5-9.03  12-16.03  19-23.03  26-30.03  11-13.04  16-20.04 |  | S11-S27  20-24.11  27-01.12  11-15.12  18-22.12  15-19.01  22-26.01  29-09.02  12-16.02  19-23.02  26-02.03  5-9.03  12-16.03  19-23.03  26-30.03  11-13.04  16-20.04 | **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 | S28,S31  23-27.04  30-4.05  7-11.05  14-18.05 |  | S28,S31  23-27.04  30-4.05  7-11.05  14-18.05 |  |
| 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 | 4 |  | 2 | S32-,S33  21-25.05  28-01.06 |  | S32-,S33  21-25.05  28-01.06 |  |
| 7. |  |  |  | Recapitulare şi evaluare | 4 |  | 2 | S34,S35  04-08.06  11-15.06 |  | S34,S35  04-08.06  11-15.06 |  |