|  |
| --- |
| **Unitatea de învăţământ: Liceul Tehnologic ,,Grigore Moisil” Deva** |
| **Profilul: Servicii** |
| **Domeniul de pregătire de bază– Turism şi alimentaţie** |
| **Modulul: M 4 – Procese de bază în alimentaţie** |
| **Nr de ore/an: 102 ore, din care: IP: 34** |
| **Nr. ore /săptămână: 3 din care: T: 2, IP: 1** |
| **Clasa: IX D PROF.** |
| **Profesor:Boit Ramona (T) Condrat Gabriela(IP)** |
| **Plan de învăţământ aprobat prin OMECI nr. 3411/16.03.2009** |
| **Programa aprobata prin OMENCS nr. 4457/05.07.2016**  **PLANIFICAREA UNITĂŢILOR DE REZULTATE ALE ÎNVĂŢĂRII** **AN ŞCOLAR: 2017-2018** |

**Avizat,**

**Director Benea Luminita**

**Avizat,**

**Şef catedră Vlad Cristina**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr.**  **crt.** | **URÎ 6.**  **REALIZAREA PROCESELOR DE BAZĂ ÎN ALIMENTAŢIE** | | | **Conținuturile învățării** |  | | |
| **Cunoș**  **tințe** | **Abili**  **tăți** | **Atitudini** | **Metode de predare – învăţare/ activităţi de învăţare** | **Resurse necesare** | **Probe de evaluare** |
| **(0)** | **(1)** | **(2)** | **(3)** | **(4)** | **(5)** | **(6)** | **(7)** |
| **1** | 6.1.1.  6.1.2. | 6.1.1.  6.1.2. | 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 * Recapitulare * Evaluare | documentarea după diverse surse de informare,  observaţia proprie,tehnica muncii cu fişe) cu activităţile ce solicită efortul colectiv (de echipă, de grup) de genul discuţiilor, asaltului de idei  Studiul de caz  Ştiu/vreau să ştiu/am învăţat; | Literatură de specialitate şi documente specifice: albume şi cataloage, reviste de specialitate,  videoproiector;  Aparatură pentru multiplicarea fişelor de lucru, de evaluare şi a altor materiale necesare  activităţii la clasă. | **Instrumente de evaluare iniţială:**  Întrebări,  Chestionare,  Exerciţii de tipul ştiu/vreau să ştiu/am învăţat,  Brainstorming  **Instrumente de evaluare continuă**:  Fişe de observaţie, Fişe test  Fişe de lucru, Teste de verificare a cunoştinţelor cu itemi  Lista de verificare a proiectului, Teme de lucru, Prezentare.  **Instrumente de evaluare finală:**  Proiectul  Studiul de caz  Portofoliul |
| **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. * Recapitulare * Evaluare | Studiul de caz  Ştiu/vreau să ştiu/am învăţat;  Documentarea după diverse surse de informare,  Observaţia proprie  Brainstorming;  Harta minţii; | Mobilier, echipamente şi obiecte de inventar specifice spaţiilor de servire; | Fişe test  Fişe de lucru,  Teste de verificare a cunoştinţelor cu itemi  Teme de lucru, Prezentare.  Proiectul  Studiul de caz  Portofoliul |
| **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   * Recapitulare   Evaluare | Studiul de caz  Documentarea după diverse surse de informare,  Observaţia proprie  Brainstorming;  Harta minţii;  Harta scenariilor de viitor;  Impulsul fotografic | Mobilier, echipamente şi obiecte de inventar specifice spaţiilor de servire; | Întrebări,  Chestionare,  Fişe test  Fişe de lucru, Teste de verificare a cunoştinţelor cu itemi  Teme de lucru,  Proiectul  Portofoliul |
|  | 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;  - Materii prime animale;  - Materii auxiliare.   * Recapitulare   Evaluare | Exerciţiul personal, experimentul şi lucrul individual,  Studiul de caz  Documentarea după diverse surse de informare,  Observaţia proprie  Brainstorming;  Harta minţii;  Harta scenariilor de viitor; | Materii prime de origine vegetală, materii prime de origine animală, băuturi nealcoolice  şi alcoolice;  buletine de analiză,  fişe tehnologice, | Întrebări,  Chestionare,  Fişe test  Fişe de lucru, Teste de verificare a cunoştinţelor cu itemi  Lista de verificare a proiectului Teme de lucru, Prezentare.  Proiectul  Studiul de caz  Portofoliul |
|  | 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 primare a materiilor prime şi auxiliare folosite în alimentaţie. | Demonstraţia  exerciţiul personal, experimentul şi lucrul individual,  Studiul de caz  documentarea după diverse surse de informare,  observaţia proprie | Reţetare, fişe de documentare Vase, ustensile, aparate, utilaje şi echipamente specifice bucătăriilor şi laboratoarelor de  patiserie şi cofetărie; | Întrebări,  Chestionare,  Fişe test  Fişe de lucru, Teste de verificare a cunoştinţelor cu itemi  Teme de lucru, Prezentare.  Proiectul  Studiul de caz  Portofoliul |
|  | 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, fiebere, sotare,prăjire, înăbuşire, frigere, coacere)  – caracterizare, mod de realizare, condiţii de lucru cu ustensilele şi echipamentele specifice prelucrării termice a materiilor  prime şi auxiliare folosite în alimentaţie   * Recapitulare   Evaluare | Demonstraţia  exerciţiul personal, experimentul şi lucrul individual,  Studiul de caz  documentarea după diverse surse de informare,  observaţia proprie | Reţetare, fişe de documentare Vase, ustensile, aparate, utilaje şi echipamente specifice bucătăriilor şi laboratoarelor de  patiserie şi cofetărie; | Întrebări, Chestionare,  Fişe test  Fişe de lucru, Teste de verificare a cunoştinţelor cu itemi  Teme de lucru, Prezentare.  Proiectul  Studiul de caz  Portofoliul |

SPP –sapt.8; SCOALA ALTFEL S25

Unităţile de rezultate ale învăţării URÎ sunt corelate cu unităţi de competenţă/ competenţe specifice conform tabelului de corelare din Standardul de Pregătire Profesională detaliat în anexa 4 la OMENCS nr. 4121/13.06.2016