

## PROIECT DIDACTIC

**Unitatea de învățământ:** Liceul Teoretic “Constantin Romanu Vivu” Teaca

**Profesor:** Ivan Victor

**Disciplina:** Educație tehnologică și aplicații practice

**Clasa** a V- a

**Unitatea de învățare** - Tehnologii de preparare a hranei

**Subiectul lecției:** Aranjarea și servirea mesei

**Tipul lecției** : mixtă

- de sistematizare și consolidare a cunoștințelor

- formarea unor deprinderi și abilități practice

**Locul de desfășurare a lecției:** sala de clasă

**Resurse de timp:** 50 minute

**Data** : 11.05. 2018

### **Competențe generale:**

C1- Realizarea practică de produse utile și/sau de lucrări creative pentru activități curente și valorificarea acestora.

C2 – Promovarea unui mediu tehnologic favorabil dezvoltării durabile

C3 – Explorarea intereselor și aptitudinilor pentru ocupații/profesii, domenii profesionale și antreprenoriat în vederea alegerii parcursului școlar și profesional.

### **Competențe specifice:**

◆ 1.1- Executarea unor produse/lucrări creative simple pe baza unei fișe tehnologice date, selectând materiile prime, materialele, uneltele/ustensilele/dispozitivele/aparatele adecvate

◆ 1.3 – Analizarea produselor pe baza unor criterii stabilite de comun acord

◆ 2.1- Argumentarea utilizării normelor de igienă, a măsurilor de sănătate și securitate în muncă, de prevenire și stingere a incendiilor, specifice condițiilor reale de muncă

◆ 3.2 – Manifestarea abilității de a lucra individual și în echipe pentru rezolvarea unor probleme

**Competențe derivate** - pe parcursul învățării, elevii vor dobândi competențe în:

- ~ Aplicarea unor elemente de desen geometric pentru a realiza schița de aranjare a mesei.
- ~ Organizarea și desfășurarea unor campanii de informare privind normele de igienă în bucătărie, normele de comportament la masă, normele de sănătate și securitate în muncă.
- ~ Colectarea selectivă a deșeurilor și ambalajelor produselor alimentare folosite.

**Metode și procedee didactice:** conversația euristică, exercițiul, învățarea prin descoperire, demonstrația.

**Mijloace didactice:** manualul, fișe de lucru, fața de masă/șervețele/veselă/tacâmuri/farfurii de unică folosință,

**Organizarea activității:** activitate frontală, individuală, de grup.

**Forme și tehnici de evaluare:**

- observarea sistematică (respectarea regulilor specifice activităților, aspecte estetice, atitudini)
- autoevaluare (aranjarea și decorarea mesei)
- evaluare reciprocă (aranjarea și decorarea mesei)

**Bibliografie :**

Manualul de Educație tehnologică și aplicații practice, Editura Aramis, 2017

Manualul de Educație tehnologică și aplicații practice, Editura Litera, 2017

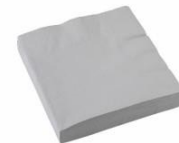
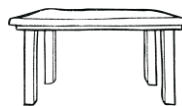
### Desfășurarea lecției

Nr.crt	Etapele lecției	Comp.	Activitatea profesorului	Activitatea elevilor	Metode și procedee	Mijloace didactice	Evaluare
1.	Moment organizatoric (1 min.)		-Verifică prezența, pregătește materialele necesare	-se pregătesc pentru oră	Conversația	Manual, caiete	
2.	Reactualizarea cunoștințelor însușite anterior (3 min.)	C1	- Împarte fișele de lucru - Adresează întrebări ~ <i>Ce este meniul?</i>  ~ <i>Care sunt mesele principale ale zilei?</i>	Răspund la întrebări - <i>Meniul reprezintă totalitatea felurilor de mâncare servite la o masă.</i> - <i>Principalele mese ale zilei sunt: micul dejun, prânzul și cina.</i>	Conversația	Manualul, caietul	Observarea sistematică
3.	<u>Crearea contextului:</u> - se dau cuvintele „cheie”: <i>masa, cuțit, lingura, furculița, șervețel.</i> (5 min.)	C2	-Adresează întrebări pentru rezolvarea corectă a ghicitorilor de pe fișa de lucru. (Anexa 1)	~ completează răspunsurile corecte pe fișă : <i>masa, cuțitul, lingura, furculița, șervețelul</i>	Conversația Exercițiul	fisa de lucru	Observarea sistematică
4.	Anunțarea temei și obiectivelor (1 minut)	C1 C2	Scrie titlul lecției pe tablă <b><i>Aranjarea și servirea mesei</i></b> și precizează obiectivele : - cum aranjăm și decorăm masa pentru diferite ocazii - ce norme de comportament se respectă la masă	Notează în caiete titlul lecției și urmăresc obiectivele.	Conversația	Manualul, fisa de lucru	Observarea sistematică

5.	<u>Transmiterea noilor cunoștințe</u> (10 min.)	C2	Prezintă conținutul informațional al lecției cu ajutorul fișei de documentare (Anexa 2)	Urmăresc explicațiile profesorului.	Conversația	Manualul Fisa de lucru	Observarea sistematică
6.	Dirijarea învățării (15 minute)	C1 C2 C3	- împarte elevii pe grupe - distribuie materialele necesare pentru aranjarea mesei - explică sarcina de lucru	Elevii încep să studieze tema repartizată. - Discută, își împart sarcinile de lucru - Îndeplinesc sarcina de lucru	Conv. Exercițiul Demonstrația	Manualul, Fișe de lucru, fața de masă/șervețele/veselă tacâmuri/farfurii de unică folosință,	Autoevaluare Evaluare reciproca
7.	Asigurarea conexiunii inverse (10 min)	C1 C2 C3	Insistă asupra terminologiei specifice <i>(COPIII ȘI BUNELE MANIERE LA MASĂ)</i> (Anexa 3)	- Îndeplinesc sarcina de lucru	Conv. Exercițiul Demonstrația	Manualul Fisa de lucru  Set de reguli privind comportamentul și bunele maniere la masă.	Observarea sistematică
8.	Evaluarea performanței (3 min)	C3	Se fac aprecieri globale și individuale cu privire la rezultatele obținute și participarea elevilor la lecție.	- Elevii prezintă rezultatele întregii clase.	Conversația	Manualul, Fișe de lucru, fața de masă/șervețele/veselă tacâmuri/farfurii de unică folosință,	Ev. sumativă (respectarea regulilor specifice activităților, aspecte estetice, atitudini)
9.	Tema pentru acasă (2 min.)		-realizași în clasă o expoziție cu aranjamentele din șervețele pe care le-ați realizat acasă (ex.1/pag.99)	Își notează tema.	Conversația	caietul, manualul, fișe de lucru	Observarea sistematică

## Anexa 1

# Poftiți la masă!



*Citiți cu atenție ghicitorile de mai jos.  
Completați răspunsurile corecte pe spațiul punctat.*

**1.** Sunt bun de tăiat friptura,  
Dar să nu mă pui în gură,  
Fiindcă-s tare ascuțit.  
Cine sunt ?  
Sunt un.....

**2.** Are picioare dar nu merge.....

**3.** Nu le știe chiar pe toate,  
Însă-i prima la bucate!  
Le amestecă cum știe,  
Ți le pune-n farfurie.....

**4.** Are patru dinți și nu-i cad niciodată.....

**5.** După ce-a mâncat de zor,  
Pe obrazul mititel,  
Iute-i sar în ajutor,  
și mă cheamă.....

## Anexa 2

### ARANJAREA ȘI SERVIREA MESEI

Aranjarea mesei se face în funcție de :

- tipul mesei : obișnuită sau festivă
- momentul zilei : mic dejun, prânz sau cină
- numărul de persoane
- numărul felurilor de mâncare

### REGULI ESENȚIALE ÎN ARANJAREA CORECTĂ A MESEI

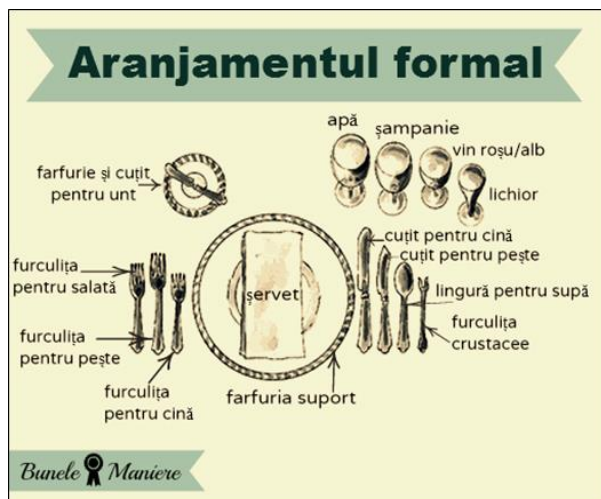
Aceasta este modalitatea cea mai simplă de aranjare mesei și poate fi modificată în funcție de preparate.

**Masa se acoperă cu față de masă**

- **Farfuriile** se așează la 1-2 cm de marginea mesei ; prima este farfuria-suport (pe care nu se servește niciun fel de mâncare), pe care se pun celelalte farfurii astfel încât farfuria pentru primul fel să fie deasupra ; farfuria pentru salată sau unt se pune în stânga farfuriei-suport.

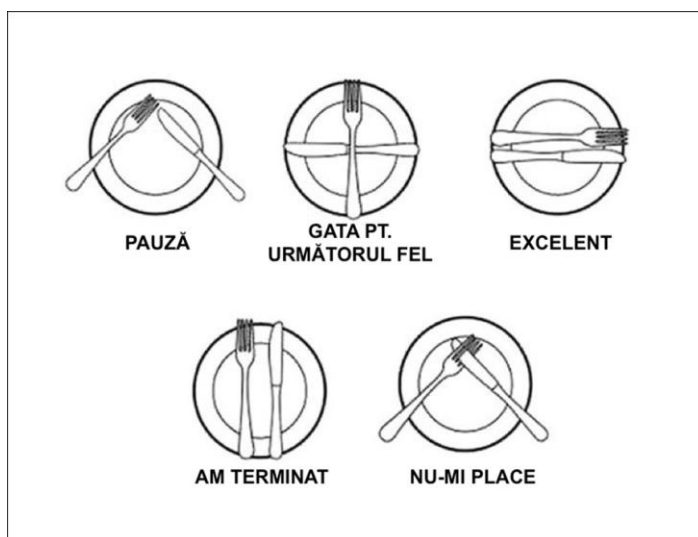
- **Tacâmurile** se așează de la exterior spre interior : furculițele se pun în stânga farfuriei, cu dinții în sus ; cuțitele se pun în dreapta farfuriei, cu tăișul spre farfurie ; lingurile se pun în dreapta farfuriei cu cupa în sus , lingurița/furculița pentru desert va fi în fața farfuriei, cu mânerul spre stânga, cuțitul pentru desert va fi pus în fața farfuriei, cu mânerul spre dreapta

- **Paharele** se așează deasupra cuțitelor, oblic, la dreapta farfuriei-suport



➤ Dacă avem invitați putem aranja masa după următorul aranjament:

Limbajul secret al tacâmurilor folosit la sfârșitul servirii mesei:



### **Anexa 3**

## **COPIII ȘI BUNELE MANIERE LA MASĂ.**

Clasificați enunțurile de mai jos, astfel: scrieți lângă ele **AȘA DA**, dacă considerați că sunt corecte  
scrieți lângă ele **AȘA NU**, dacă considerați că sunt incorecte

**Înainte de masă este obligatoriu să ne spălăm pe mâini.**

**Ne ridicăm de la masă chiar dacă nu au terminat toți de mâncat.**

**Masa începe cu „Poftă bună!”**

**Pe durata mesei putem să ne băgăm sub masă, să balansăm scaunul.**

**Folosim corect tacâmurile, nu lovim cu ele în masă sau farfurie.**

**Mâncăm cu gura închisă, nu plescăim.**

**Vorbim cu gura plină.**

**Dacă copiii vor ceva, pot să ceară de la ceilalți, spunând „Te rog!” și „Mulțumesc!” atunci când primesc.**

**Ne ștergem pe mâini pe fața de masă.**

**Ne ștergem pe mâini folosind șervețelul.**

**Este frumos să criticăm felurile de mâncare servite.**

**Încheiem masa mulțumind pentru masă.**