Scenariu de învățare Europeana

(Profesori)

Titlu:

Preparate din carne tocată. Tocături în straturi cu legume sau cu paste.

Autor(i)

Prof. Ing. ENICĂ MARILENA

Rezumat

In professional and technical education, specialized training is carried out in a modular system and is based on the Professional Training Standard (SPP) of the qualification that the student acquires upon completing the courses. In the Vocational Training Standard learning outcomes (LE) are provided in terms of knowledge, skills and attitudes

The acquisition of practical skills is carried out within the practical training hours, where the skills training lessons predominate, whose fundamental didactic task is the formation of intellectual or action skills and abilities, specific for this type of lesson being the weight occupied by the independent activity of the student, embodied in the performance of exercises or practical works.

Under the guidance of the teacher, the students will perform practical works to obtain culinary preparations that have minced meat in their structure. Practical activity is carried out in work teams, each team following the technological sheet for obtaining the finished product, following that at the end the evaluation is carried out collegially, through tastings of the preparations between the teams, observing the qualities and defects of the products obtained by each team separately.

În învățământul profesional și tehnic, pregătirea de specialitate se realizează în sistem modular și se bazează pe Standardul de pregătire profesională (SPP) al calificării pe care elevul o dobândește la absolvirea cursurilor. În Standardul de pregătire profesională sunt prevăzute rezultatele învățării (RÎ) în termeni de cunoștințe, abilități și atitudini

Dobândirea competențelor practice se realizează în cadrul orelor de instruire practică unde predomină lecțiile de formare de priceperi și deprinderi care au ca sarcină didactică fundamentală formarea de priceperi și deprinderi intelectuale sau acționale, specific pentru acest tip de lecție fiind ponderea pe care o ocupă activitatea independentă a elevului, concretizată în efectuarea de exerciții sau lucrări practice.

Sub îndrumarea profesorului, elevii, vor executa lucrări practice de obținere a preparatelor culinare ce au în structura lor tocături. Activitate practică se desfășoară pe echipe de lucru, fiecare echipă urmărind fișa de tehnologică de obținere a produsului finit, urmând ca la final evaluarea să se realizeze colegial, prin

Funded by the European Union

gustări ale preparatelor între echipe, observând calitățile și defectele produselor obținute de fiecare echipă în parte.

Cuvinte-cheie

GASTRONOMIE, NUTRIȚIE, ARTĂ CULINARĂ, ALIMENTAȚIE, TURISM, PREPARATE CULINARE

Cuprins

Cuprins	
Disciplină	***SORTIMENTUL DE PREPARATE ȘI BĂUTURI*** ***GASTRONOMIE*** *Lecție de formare de priceperi și deprinderi*
Subiect	***TOCĂTURI ÎN STRATURI CU LEGUME SAU CU PASTE.***
Vârsta elevilor	*14-18 ANI*
Timp pentru pregătiri	*180 min*
Timp de predare	*150 min*
Material didactic online	• *Instrumente online pentru actualizarea cunoștințelor https://learningapps.org, https://quizizz.com* • *Instrumente online pentru partajarea informațiilor https://padlet.com/ ,* • *Instrumente on line pentru vizualizarea tehnicilor de lucru și demonstrarea lucrării practice https://www.youtube.com/* • *Instrumente online pentru feedback - https://www.mentimeter.com/ , https://app.teleskop.ro/*
Material didactic offline	*folie flip - chart cu obiectivele lecției, videoproiector, planșe cu preparate din carne tocată, fișă de documentare FD1 (Preparate din carne tocată), fișă de lucru, device-uri ANDROID sau IOS, obiecte de inventar, materii prime și auxiliare pentru realizarea preparatelor, utilaje, ustensile și aparate necesare obținerii preparatelor, rețetar tip, manual de specialitate.*
Resurse Europeana utilizate	*Mașină de tocat carne turnată în fontă* *Unealtă pentru tăiat carne* *Fund de tocat carne*

Licențe

✓ **Attribution CC BY.** Această licență permite altora să distribuie, să preia, să modifice și să pornească de la opera dumneavoastră, chiar și în scopuri comerciale, cu condiția să vă recunoască contribuția la creația originală. Aceasta este cea mai generoasă dintre licențele oferite. Se recomandă pentru o diseminare și utilizare maximă a materialelor licențiate.

Funded by the European Union

Integrare în programa școlară

Această lecție poate fi folosită în predarea Modulului „Sortimentul de preparate şi băuturi” care face parte din cultura de specialitate şi pregătirea practică aferentă domeniului de pregătire general Alimentație, clasa a X-a, învățământ profesional şi tehnic Acest modul este centrat pe rezultate ale învăţării şi vizează dobândirea de cunoştinţe, abilităţi şi atitudini necesare angajării pe piaţa muncii în una din ocupaţiile specificate în SPP-urile corespunzătoare calificărilor profesionale de nivel 3 (bucătar, cofetar- patiser, ospătar), din domeniul de pregătire profesională Turism şi alimentaţie, domeniul de pregătire generală Alimentaţie sau în continuarea pregătirii într-o calificare de nivel superior.

Obiectivul lecției

În cadrul acestei lecții, elevii vor învăța să obțină semipreparate culinare și produse cu grad redus de complexitate cu respectarea normelor de igienă, de siguranță și securitatea muncii.

Rezultatul final al lecției

La sfârșitul acestei lecții elevii vor atinge competențele profesionale propuse:

- ✓ identificarea vaselor, ustensilelor și utilajelor folosite pentru obținerea preparatelor pe bază de tocături în straturi;
- ✓ stabilirea necesarului de materii prime conform rețetei de fabricație;
- ✓ executarea operațiilor din procesului tehnologic de obținere a preparatelor pe bază de tocături în straturi;
- ✓ realizarea analizei senzoriale a preparatelor pe bază de tocături în straturi;
- ✓ respectarea normelor de igienă, siguranță și securitatea muncii în atelierul școală.

Tendințe

Învățare colaborativă: un accent puternic pe munca în echipă

Învățare pe tot parcursul vieții: învățarea nu se oprește la părăsirea școlii

Învățare centrată pe elev: în centrul procesului de învățare e nevoia fiecărui elev

Învățarea prin interevaluare: Evaluarea obiectivă a activității celorlalți

Competențe-cheie

Competențe digitale și tehnologice –tehnologiile digitale pot sprijini comunicarea, creativitatea și inovarea iar participanții trebuie să fie conștienți de posibilitățile, limitările, efectele și riscurile acestora.

Competențe interpersonale și capacitatea de a adopta noi competențe – capacitatea de a învăța să înveți înseamnă capacitatea de a reflecta asupra propriei persoane, gestionarea eficace a timpului și a informației, munca în echipă în mod constructiv

Competențe antreprenoriale - punerea ideilor în practică în activitățile desfășurate în echipă, creativitate, gândire critică și soluționarea problemelor, luarea de inițiative și perseverență și capacitatea de a lucra în colaborare cu scopul de a planifica și a gestiona activitățile care au o valoare culturală, socială sau financiară.

Competențe de sensibilizare și expresie culturală - într-o lume a diversității este deosebit de importantă înțelegerea diferitelor moduri de comunicare a ideilor între creator, participant și audiență

Funded by the European Union

Activități

Denumirea activității	Procedură	Durată
INSTRUCTAJ INTRODUCTIV	**a. moment organizatoric** ○ profesorul verifică echipamentul de lucru și igiena elevilor; ○ elevii remediază aspectele negative ale ținutei și igienei (dacă este cazul); **b. captarea atenției** ○ Profesorul expune pe flip-chart planșe cu diverse preparate din carne tocată și reamintește împreună cu elevii principalele norme de securitatea muncii și igienă specifice atelierului de gastronomie; ○ Elevii sunt atenți și răspund solicitărilor profesorului **c. actualizarea cunoștințelor teoretice necesare activității desfășurate**: Profesorul anunță elevii că, actualizarea cunoștințelor dobândite la orele de teorie se va face printr-o metodă numită metoda R.A.I (răspunde, aruncă, interoghează) ce constă într-un joc de aruncare a unei mingii de la un elev la altul. Profesorul prezintă regulile jocului cu ajutorul acestei metode, coordonează și sugerează întrebări, astfel încât să fie actualizate toate cunoștințele necesare desfășurării orei. Primul elev care aruncă mingea pune o întrebare despre preparate din carne tocată; elevul care prinde mingea răspunde la întrebare, apoi o aruncă mai departe altui elev formulând la rândul lui o întrebare. Elevul care nu știe răspunsul solicitat iese din joc, la fel ca și cel care este descoperit că nu știe răspunsul la propria întrebare. Rămân astfel în joc doar cei care au răspuns corect. Pentru a fi sigur de actualizarea cunoștințelor în rândul tuturor elevilor, profesorul folosește aplicațiile https://quizizz.com/admin/quiz/60624cbe52209a001dee1933/preparate-din-carne-tocat%C4%83?createdByMe=true&searchLocale= și https://learningapps.org/display?v=pvj61q4ha21 , aplicații ce stimulează dorința de afirmare și spiritul de competitivitate în rândul elevilor. **d. comunicarea subiectului lecției:** Profesorul anunță și scrie pe flip-chart titlul lecției, „***Tocături în straturi cu legume sau paste”*** **,** afișează și prezintă obiectivele ce urmează a fi atinse pe parcursul lecției; Elevii iau la cunoștință obiectivele ce trebuie atinse la sfârșitul orelor. **e. demonstrarea modului de execuție a lucrării:** Profesorul prezintă elevilor materiale necesare la obținerea unor preparate din carne tocată în straturi, cu legume sau paste, făcând o paralelă între tehnologia culinară tradițională și cea de actualitate. *Mașină de tocat carne turnată în fontă* *Unealtă pentru tăiat carne* *Fund de tocat carne* Elevii urmăresc explicațiile profesorului și adaugă informații din cunoștințele lor generale; **f. formarea grupelor:** Profesorul împarte elevii în 3 grupe de lucru; distribuie fișa de lucru, fișa de documentare, materialele necesare și fixează sarcinile de lucru pentru fiecare grupă; Cele trei grupe vor realiza preparatul ”Musaca din cartofi” Profesorul anunță timpul de lucru necesar realizării preparatului.	**35 min.**

Funded by the European Union

Denumirea activității	Procedură	Durată
	Elevii primesc fișele documentare și de lucru și sunt atenți la indicațiile profesorului;	
INSTRUCTAJ CURENT	Profesorul urmărește și îndrumă elevii în activitatea de realizare a sarcinilor primite și supraveghează procesul tehnologic; - încurajează elevii mai puțin activi; - observă dacă elevii respectă normele de igienă și protecția muncii. - corectează greșelile apărute; - dacă constată aceeași greșeală la mai mulți elevi oprește activitatea și explică din nou modul de lucru. Elevii, pe baza fișelor de lucru își îndeplinesc sarcinile primite în cadrul fiecărei grupe; - pe parcursul efectuării preparatelor, elevii au posibilitatea să vizualizeze filmul didactic cu ajutorul codului QR din fișa de lucru, acolo unde întâmpină dificultăți; -respectă operațiile din procesul tehnologic și obțin preparate conform fișei tehnologice; - completează fișele de lucru ținând cont de părerile membrilor grupei; - printr-un joc de rol (evaluatori) fiecare grupă va observa și evalua rezultatele activității desfășurate de celelalte grupe;	**100 min**
INSTRUCTAJ FINAL	Profesorul analizează împreună cu elevii activitatea desfășurată de fiecare grupă, respectiv elev, indicând aspectele pozitive și negative sesizate; - face observații, recomandări, corectează eventualele greșeli oferind explicații suplimentare necesare; - reprezentantul fiecărei grupe de elevi prezintă rezultatul activității grupei și aprecierile făcute asupra preparatelor celorlalte grupe; - ascultă observațiile profesorului; Profesorul solicită realizarea curățeniei la locul de muncă de către fiecare elev; - urmărește efectuarea igienizării locului de muncă Elevii efectuează curățenia și igienizarea locului de muncă; Profesorul anunță tema și subiectul activității viitoare; „Tocături fripte”	**15 min**

Evaluare

La sfârșitul lucrării practice printr-un joc de rol (evaluatori) fiecare grupă va observa și evalua rezultatele activității desfășurate de celelalte grupe urmărind caracteristicile senzoriale ale preparatelor, precizând defectele, cauzele și dacă există posibilități de remediere a acestora.

Feedbackul elevilor

Cea mai importantă și relevantă secțiune pentru fiecare profesor în transmiterea unui conținut cred că este feedback-ul.
Aplicațiile folosite:
https://app.teleskop.ro/ ȘI https://www.mentimeter.com

Funded by the European Union

Remarcile profesorului

Conceptul de blended learning folosit în realizarea acestei lecții este un concept de educare modern, flexibil, care are ca scop dobândirea de către fiecare cursant a unor cunoștințe de nivel tehnic ridicat. Elevii se pot bucura de o învățare personalizată folosind instrumente de învățare mixte, profesorii pot interacționa cu elevii mai eficient prin monitorizarea creșterii calității actului instructiv-educativ și prin oferirea feedbackului instantaneu.

Acest tip de învățare pregătește elevii să lucreze în locuri de muncă bazate pe tehnologie iar ca și metodă nu este monotonă dar îmbunătățește întotdeauna formarea, permite elevilor să se concentreze perioade mai lungi de timp ceea ce duce la obținerea de progrese.

Despre proiectul „Europeana DS"

Europeana este platforma digitală pentru patrimoniu digital a Europei. Aceasta oferă acces online gratuit la milioane de articole digitizate provenind din muzeele, arhivele, bibliotecile și galeriile europene. Proiectul „Implementarea unui spațiu european comun al datelor pentru patrimoniul cultural" valorifică și extinde funcțiile și serviciile Infrastructurii pentru Servicii Digitale Europeana (Europeana DSI). Această inițiativă contribuie la dezvoltarea și exploatarea infrastructurii spațiului de date, integrarea unor date de înaltă calitate, consolidarea capacităților profesioniștilor, reutilizarea resurselor existente și îmbunătățirea serviciilor digitale pentru public.

European Schoolnet (EUN) este o rețea alcătuită din peste 30 de ministere europene ale educației, având sediul în Bruxelles. În calitate de organizație non-profit, EUN caută să promoveze inovarea în predare și învățare, în rândul partenerilor săi cheie: ministere ale educației, școli, profesori, cercetători și parteneri din sectorul industrial. În cadrul proiectului Europeana DS, European Schoolnet are sarcina de a facilita reutilizarea datelor de înaltă calitate și de a lărgi comunitatea celor care utilizează Europeana în educație.

Anexă

Modulul III: Sortimentul de preparate și băuturi

Tema: Preparate din carne tocată

Lecția: Tocături în straturi cu legume sau cu paste

FIȘĂ DE DOCUMENTARE (FD1)

Tocătura reprezintă compoziția rezultată prin omogenizarea cărnii tocate cu diferite adaosuri.

Caracteristica principală a tocăturii este finețea, care diferă în funcție de preparat și este determinată de diametrul ochiurilor sitei folosite la mașina de tocat (2-8mm).

Preparatele din carne tocată se caracterizează prin:

- varietate sortimentală,
- calități gustative și nutritive deosebite,
- digestibilitate mai ușoară pentru tocăturile fierte sau fripte.

Rolul tehnologic al materiilor auxiliare

- Ceapa - Asigură calitățile gustative;
- Condimente - Asigură calitățile gustative, favorizează digestia;

Funded by the European Union

- Ouă - Asigură legarea tocăturii prin coagularea proteinelor;
- Orez - Asigură legarea și afânarea;
- Miezul de franzelă - Asigură legarea și afânarea;
- Legumele – Asigură afânarea;
- Bicarbonatul de sodiu - Asigură afânarea și menținerea sucolenței;
- Apa rece - Reglează consistența, asigură cantitatea de abur necesară prelucrării termice și asigură frăgezimea produsului.

<u>După materiile prime și tehnologia de obținere, preparatele din carne tocată se clasifică astfel</u>:

- Tocături cu sos: chifteluțe marinate, chifteluțe cu sos de smântână;
- Tocături în legume: dovlecei umpluți, ardei umpluți, roșii umplute;
- Tocături în foi: sărmăluțe în foi de varză, de viță, de ștevie;
- Tocături în straturi cu legume sau cu paste: musaca de cartofi, de dovlecei, de vinete, varză a la Cluj;
- Tocături fripte: pârjoale moldovenești, pârjoale din carne de pui, drob de miel, mititei

…….
……..
…….

FIȘĂ DE LUCRU

Activitatea nr 1.

În tabelul de mai jos sunt înscrise componentele și cantitățile pentru 10 porții de *„Musaca din cartofi”*, calculați componentele necesare realizării a 8 porții de preparat.

INGREDIENTE	**U/M**	**Cantități pentru 10 porții**	**Cantități pentru 8 porții**	**Produs finit gramaj/porție** **musaca 220 g**
Carne de vită cal. I	kg	0,550		
Cartofi	kg	2,900		
Ouă	buc.	3		
Făină	kg	0,050		
Ceapă	kg	0,350		
Ulei	l	0,200		
Lapte	l	0,150		

Funded by the European Union

Caşcaval	kg	0,100		
Pastă de tomate	kg	0,100		
Pesmet	kg	0,050		
Pătrunjel verde	kg	0,050		
Piper	kg	0,002		
Sare	kg	0,030		

Activitatea nr 2.

a) Realizați 8 porții de *„Musaca din cartofi*", urmărind procesul tehnologic redat:

Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Carnea de vită se spală, se zvântă, se taie bucăți și se toacă cu mașina. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se curăță de coajă, se spală și se taie rondele. Ouăle se spală, se dezinfectează, se clătesc cu apă rece. Caşcavalul se curăță de coajă și se rade. Laptele se fierbe și se răcește. Făina și pesmetul se cern.

Tehnica preparării

Rondelele de cartofi se înăbușă în ulei (125 ml) și apă. Separat în 50 ml ulei se înăbușă carnea tocată împreună cu ceapa; se răcește, se adaugă sare, piper, o treime din cantitatea de pătrunjel verde, pasta de tomate și ouă. Se omogenizează. Într-o tavă unsă cu 25 ml ulei și tapetată cu pesmet, se așază straturi alternative de rondele de cartofi și compoziție de carne tocată (3 straturi de cartofi și 2 de carne), astfel încât stratul de la suprafață să fie de cartofi. Se introduce tava în cuptor la temperatură moderată și se lasă circa 30 min. după acest timp, se adaugă deasupra preparatului compoziția obținută din lapte, ouă, făină, pătrunjel verde (1/3) și caşcaval ras. Se introduce din nou la cuptor 15 min, pentru gratinat. După gratinare și răcire parțială, musacaua se porționează în bucăți pătrate sau dreptunghiulare.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu pătrunjel verde deasupra.

b) Efectuați analiza senzorială a produselor obținute și identificați eventualele defecte existente precum și cauzele care au dus la apariția acestora.

Caracteristicile produsului	Defecte de fabricație	Cauzele apariției defectelor
Aspect		
Culoare		
Gust, miros		
Consistență		

Funded by the European Union

Funded by
the European Union