

## PROIECT DIDACTIC

**UNITATEA DE ÎNVĂȚĂMANT :** Liceul Tehnologic Alexandru Vlahuță Șendriceni

**PROFESOR:** Scripcaru Simona Marcela

**Modul II: Tehnologii specifice de obținere a produselor de morărit și panificație**

**CLASA:** a XI-a I

**Domeniul de pregătire profesioanlă/Specializarea:** Resurse naturale și protecția mediului/Tehnician în industria alimentară

**UNITATEA DE ÎNVĂȚARE:** URÎ-12- Procese tehnologice de obținere a produselor de panificație

**SUBIECTUL LECȚIEI:** Pregătirea materiilor prime și auxiliare utilizate în panificație

**DURATA:** 50 minute

**DATA:** 14.02.2025

**LOCUL DE DESFĂȘURARE:** Sala de clasă

**TIPUL LECȚIEI:** Lecție mixtă (de verificare și transmitere de noi cunoștințe)

**SCOPUL LECȚIEI:** Însușirea cunoștințelor privind pregătirea materiilor prime și auxiliare în panificație

**Rezultatele învățării:** URÎ-12- Procese tehnologice de obținere a produselor de panificație

**Cunoștințe:** 12.1.5 Prezentarea procesului tehnologic de obținere a produselor de panificație

**Abilități:** 12.2.3 Organizarea proceselor tehnologice de pregătire și de fabricare a produselor de panificație

12.2.4 Calcularea necesarului de materii prime și auxiliare la pregătirea și măcinarea cerealelor și la fabricarea produselor de panificație

**Atitudini:** 12.3.10 Comunicarea/raportarea rezultatelor activității profesionale desfășurate

12.3.11 Asumarea inițiativei în rezolvarea unor probleme

**OBIECTIVE OPERAȚIONALE:**

O<sub>1</sub>-Să cunoască caracteristicile fizico-chimice și tehnologice ale materiilor prime;

O<sub>2</sub>-Să precizeze operațiile de pregătire a făinii;

O<sub>3</sub>-Să descrie operația de pregătire a făinii prin operația de amestecare-prin metoda dreptunghiului;

O<sub>4</sub>-Să identifice construcția și principiul de funcționare a timocului amestecător;

**STRATEGII DIDACTICE:**

- ❖ **METODE ȘI PROCEDEE:** Conversatia euristica, dezbateră, problematizarea, explicația.
- ❖ **MIJLOACE ȘI MATERIALE:** laptop, tablă, prezentari PowerPoint, quizz, fișe de documentare, <https://wordwall.net>
- ❖ **FORMA DE ORGANIZARE A ACTIVITĂȚII:** individual, frontal

**BIBLIOGRAFIE:** 1. Capotă V. ș.a., Manual pentru clasa a IX-a – industrie alimentară, Editura CD Press, București, 2009 ;

2. Coman.M., Scarlat G.,ș.a. Modulul Fabricarea pâinii;

3. Curriculum și SPP nivel 4 clasa a XI-a, Industrie Alimentară.

Etapile lecției	Timp	Activitatea profesorului	Activitatea elevilor	Strategia didactică			Forme de evaluare
				Metode didactice	Material didactic	Mod de organizare	
I. Moment organizatoric	3	Profesorul salută elevii. Verifică prezența și o consemnează în catalogul electronic. Captează atenția.	Elevii răspund prezenței. Elevii pregătesc portofoliile și caietele necesare desfășurării lecției.	Conversația	Catalog electronic	Frontal	-
II. Verificarea cunoștințelor însușite în lecția anterioară.	10	Profesorul prezintă modul de desfășurare a lecției. Profesorul verifică cunoștințele dobândite în lecția anterioară cu tema „Noțiuni despre materii prime folosite în panificație ” adresând următoarele întrebări: 1.Care sunt materiile prime și auxiliare folosite la fabricarea pâinii? 2.Care sunt însușirile fizice ale făinii ? 3.Ce afanatori se utilizează la obținerea aluatului? 4.Ce rol are sarea în aluat ? 5.Cum influențează capacitatea de hidratare a făinii procesul tehnologic?	Elevii sunt atenți la cerințele profesorului. Elevii răspund întrebărilor adresate de profesor și completează apoi și un quizz pe aplicația Wordwall	Conversația euristică Dezbaterea	Prezentarea Power Point Tablă <a href="https://wordwall.net/">https://wordwall.net/</a>	Frontal	Evaluare orală și scrisă
III. Comunicarea/ Enunțarea temei noi și a obiectivelor urmărite	2	Profesorul anunță titlul lecției noi <b>”Pregătirea materiilor prime și auxiliare utilizate în panificație ”</b> și obiectivele lecției folosind prezentarea Power Point .	Elevii ascultă și notează titlul lecției în caiet .	Conversația euristică Expunere	Prezentarea Power Point	Individual Frontal	

IV. Predarea noilor conținuturi	20	Profesorul prezintă conținutul lecției noi folosind videoproietorului și Fișele de documentare noțiuni despre : <ul style="list-style-type: none"> <li>- operațiile de pregătire a făinii: amestecarea, cernerea, încălzirea;</li> <li>- operația de pregătire a făinii prin operația de amestecare-prin metoda dreptunghiului;</li> <li>- construcția și principiul de funcționare a timocului amestecător.</li> </ul>	Elevii ascultă , vizualizează Fișa de documentare cu lecția nouă și notează ideile principale în caiet.	Expunerea Explicația Conversația	Fișă de documentare Prezentare Power Point	Frontală Individuală	
V. Fixarea și consolidarea noilor cunoștințe	2	Profesorul revine cu întrebări din lecție și verifică cunoștințele cu ajutorul prezentării Power Point	Elevii sunt atenți și răspund la întrebările profesorului urmărind Fișa de documentare.	Conversația Explicația	Fișă de documentare Prezentare Power Point	Frontală	Evaluare orală
VI. Realizarea feed – back-ului	10	Profesorul verifică dacă elevii au fost atenți la lecție folosind întrebări frontale. Profesorul verifică răspunsurile date de elevi .	Elevii ascultă sarcinile de lucru și răspund Elevii sunt atenți la răspunsurile clasei și explicația profesorului.	Explicația Conversația Dezbaterea	Prezentare Power Point	Individual Frontal	Evaluare orală
VII. Aprecierea desfășurării lecției și a asimilării cunoștințelor.	3	Formulează aprecieri, observații și recomandări și notează elevii care s-au clasat pe primele 3 locuri. Profesorul anunță tema acasă: Calculați cantitatea procentuală corespunzătoare fiecărui lot, știind că, se amestecă 2 loturi de făină cu cantități diferite de gluten, iar amestecul format trebuie să aibă un conținut în gluten de 24%.Se dau: lotul I cu un conținut în gluten de 27%, iar lotul al II-lea de 21%	Rețin aprecierile și notează în caiet tema acasă.	Conversația	Caietul de notițe Catalog electronic	Individuală, frontală	

