

FIȘĂ DESCRIPTIVĂ A RESURSEI EDUCATIONALE DESCHISE PROPUSE

<https://www.canva.com/design/DAG3LKL7N1M/V1INGOLh2ZJJA>

DATE GENERALE	
<i>Titlul RED</i>	MATERII PRIME DE ORIGINE ANIMALĂ
<i>Autorul RED</i>	ROIU LĂCRĂMIOARA
<i>Disciplina</i>	M1 / a IX-a – PROCESE DE BAZĂ ÎN ALI
<i>Domeniul tematic curricular</i>	DT/TURISM ȘI ALIMENTAȚIE-INDUSTRIE A
<i>Interval varsta elevi</i>	15-16 ANI
<i>Formatul în care a fost elaborat RED</i>	CANVA, GOOGLE FORMS
<i>Durata RED</i>	50 MINUTE
DATE SPECIFICE	
<i>Aliniere la obiectivele lectiei</i>	MIXTĂ (COMBINATĂ) - VERIFICARE, PRED
<i>Competența specifică vizată</i>	URÎ 6.- REALIZAREA PROCESELOR DE BAZĂ UC3-APROVIZIONAREA CU MATERII PRIME SI AUXILII
<i>Scurtă descrierea resursei educaționale deschise propuse (10-15 rânduri) Scopul urmărit de resursă; Rezultate așteptate ale utilizării resursei; 1-2 concepte cheie pentru resursă propusă; Alte note distinctive ale resursei (dacă este cazul).</i>	Modulul este centrat pe rezultate ale învățării și vizează dobândirea atitudinii necesare angajării pe piața muncii în una din ocupații corespunzătoare calificărilor profesionale de nivel 4, din domeniul sau în continuarea pregătirii într-o calificare de nivel superior. La sfârșitul parcurgerii modulului elevii vor : -cunoaște clasificarea, structura, alcătuirea, proprietățile fizice utilizate în domeniul alimentației publice; -cunoaște domeniile de întrebuințare; -recunoaște posibilitățile de conservare, ambalare și păstrare a alimentației publice.
<i>Valoarea învățată</i>	

Elemente agregate (linkurile resurselor utilizate: imagini, audio/video, aplicații)	Link către resursă: https://www.canva.com/design/DAG3LKL7N1M/V1INGOLh2ZJJA Feedback elevi: https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSe50Y82ObjIKalFgB-E-LQ/viewform?usp=header
ALTE ASPECTE UTILE	
<i>Recomandări referitoare la:</i> ⇒ <i>organizare clasă;</i> ⇒ <i>adaptare la nivelul și a conținutului științific nevoilor</i> ⇒ <i>organizare grupe de lucru, etc.</i>	Se recomandă utilizarea resursei în cadrul unei lecții interactive. Elevii pot accesa resursa individual, de pe dispozitive proprii (PC, tabletă interactivă/proiectorul clasei). Spațiul clasei poate fi organizat astfel încât elevii să poată lucra facilitând colaborarea și schimbul de idei. Termenii științifici sunt explicați prin definiții simple, exemple, în a ușura înțelegerea. Conținutul respectă programele școlare în vigoare și este validă evitând informațiile depășite sau controversate fără fundament.
METODE DE EVALUARE	Feedback elevi: https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSe50Y82ObjIKalFgB-E-LQ/viewform?usp=header
<i>Alte note distinctive ale resursei</i>	Lecția, Materiile prime de origine animală- OUĂLE, este reușoară și accesarea rapidă a conținutului esențial. Culorile, ergonomice pentru toate vârstele.
<i>Utilizarea resursei în raport cu nevoi specifice de învățare</i>	Resursa poate fi adaptată pentru elevii cu ritm lent de învățare sugestiv, repetiții și exerciții cu nivel gradual de dificultate. Pentru elevii cu cerințe educaționale speciale (CES), pot fi folosite fonturi lizibile, instrucțiuni clare și activități secvențiale.
<i>Posibilitatea de valorificare a resursei la alte discipline</i>	Conținutul poate fi transferat și utilizat în alte discipline prin con ALIMENTARĂ
<i>Apartenența la un set de materiale ce vizează o temă mai largă</i>	Resursa se poate conecta cu: experimente practice, bibliografie d
BIBLIOGRAFIE	Brumar C. , ș.a, <i>Procese de bază în alimentație</i>, Ed. CD PRESS, Milcu V., Nichita M.L., ș.a, <i>Pregătire de bază în alimentație publică</i> 2000 Nichita L.M., ș.a., <i>Manual pentru cultura de specialitate, alimentație</i> București, 2004