

FISA ACTIVITĂȚII

- A. Numele și adresa unității de învățământ aplicante: **ȘCOALA GIMNAZIALĂ "SPIRU HARET" ȚÂNDĂREI, IALOMIȚA**, str. Barierei, nr.10
Nivelul de învățământ: învățământ primar
Numărul elevilor participanți: 19
Numărul cadrelor didactice implicate: 1
Coordonatorul activității: **NĂSTASE ADRIANA**, profesor învățământ primar, e-mail: nastase_adriana@yahoo.com, tel: 0729168049
1. Titlul activității: **FRACTII ÎN BUCĂTĂRIE**
 2. Domeniul în care se încadrează: tehnico-științifice
 3. Scopul activității: utilizarea fracțiilor în activitatea cotidiană-bucătărie
 4. Obiective educaționale ale activității:
 - Consolidarea noțiunilor matematice despre fracții însușite la orele de matematică
 - Realizarea legăturii dintre teorie și practică
 - Formarea comportamentelor adecvate lucrului în echipă
 - Implicarea activă a părinților în activitățile educative ale propriilor copii
 5. Elevi participanți: 19 elevi clasa a IV-a, reprezentând 100% din grupul țintă
 6. Durata și locul desfășurării: 4 ore, intervalul orar 8-12, sala de clasă
 7. Descrierea activității:
 - Tema a fost propusă și aprobată în cadrul sesiunii cu părinții
 - S-a realizat un plan organizatoric împreună cu aceștia, stabilindu-se: data, intervalul orar, materiale necesare, echipamentul corespunzător, selectarea rețetelor de bucătărie care valorifică tema propusă sau adaptarea acestora la temă, forma de organizare și de lucru, mijloace necesare: cuptor, plită electrică, mixer, accesorii de bucătărie etc.
 - Ziua activității:
 - amenajarea și organizarea corespunzătoare a sălii de clasă în bancuri de lucru tematice: *Fracții în brutărie, Fracții în cofetărie, Fracții în patiserie, Fracții în borcanul cu dulceață*
 - pregătirea materialelor necesare: aparatură, realizarea conectivității la sursa de curent, ingrediente necesare
 - echiparea elevilor și a părinților corespunzător activității gastronomice: bonetă, sorț, mănuși etc.
 - instructajul pentru respectarea normelor de securitate în muncă
 - fiecare elev a prezentat rețeta proprie și a identificat ingredientele și părțile fracționare în care acestea se regăseau în rețetă
 - organizarea pe grupe de lucru sub îndrumarea unui părinte și responsabilizarea fiecărui copil în cadrul grupului de lucru
 - realizarea produselor gastronomice
 - realizarea expoziției finale cu produsele obținute

- evaluarea activității prin analiza vizuală finală si degustarea

8. Activitatea a fost monitorizată de către directorul unității școlare și de către reprezentantul ISJ . Părinții și elevii au dovedit dorință de implicare, entuziasm și pricepere în activități specifice domeniului gastronomic și încântare la evaluarea produselor, deoarece au avut posibilitatea să deguste și să afle “aroma” muncii lor.
 9. Activitatea *Fracții în bucătărie* poate fi propusă ca fiind cea mai eficientă în *Școala altfel*, deoarece s-a constituit în oportunitatea valorificării cunoștințelor de matematică și educație tehnologică în secvențe concrete de viață, care fac parte din experiența cotidiană a oricărui copil și părinte. Atmosfera și ineditul situației de a învăța “altfel” au asigurat succesul acestei activități.
- B. Mirosurile îmbietoare ale produselor calde scoase proaspăt din cuptor au încântat și atras cadre didactice și elevi din școală care au participat la degustare și au apreciat produsele.
- C. Fotografii

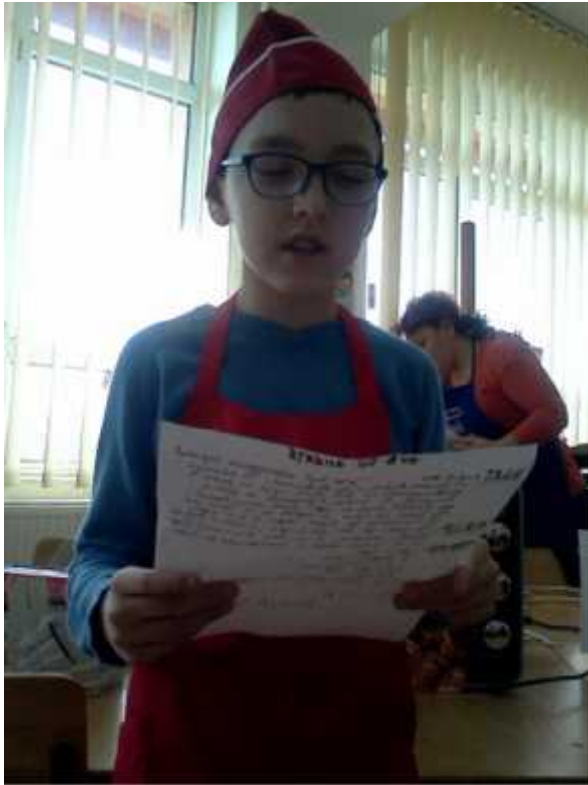






















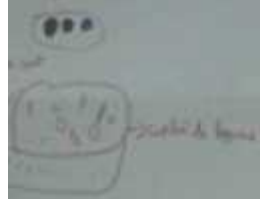








DE POST



MENIU PENTRU O ZI DE POST

DIMINEAȚA:

- pastele de post, macaroni
- ouă
- ouă
- ouă
- ouă



PRÂN

- ouă
- ouă
- ouă
- ouă
- ouă
- ouă

DESSERT:

- ouă
- ouă





