

FIȘA DE ACTIVITATE

1. Titlul activității: **MICUL COFETAR**
2. Domeniul în care se încadrează: Abilități de viață
3. Scopul activității: conștientizarea importanței pe care o are alimentația sănătoasă în construirea și desăvârșirea sănătății și creșterea interesului pentru arta culinară
4. Coordonatorul activității : prof. Toma Nicoleta, prof. Culea Gheorghe, Prof. Udrea Lizica
5. Data desfășurării: 8.04.2014
6. Durata activității: 4 ore
7. Locul desfășurării: sala de curs
8. Grupul țintă: elevii claselor V- VIII
9. Parteneri implicați: părinți, bunici, comunitatea locală
10. Obiective operaționale:
 - a. stimularea pasiunilor , hobby-urile decente, sănătoase;
 - b. cunoașterea și însușirea modalităților diverse de organizare și petrecere activă a timpului liber
 - c. antrenarea părinților/bunicilor în susținerea activităților extracurriculare.
11. Resurse:
 - a. Umane: 60 elevi, 10 bunici, 8 părinți, 13 profesori
 - b. Materiale: ingrediente alimentare: făină, ouă, lapte
12. Descrierea activității:

În ultimii ani s-a observat că tinerii sunt din ce în ce mai dezorientați și mai puțin încrezători în propriile forțe. Analizând această situație , am realizat că starea lor de spirit este cauzată atât de insuficienta pregătire școlară profesională, cât și de faptul că nu-și cunosc posibilitățile , nu știu să se evalueze și nu se pot mobiliza pentru alegerea potrivită legată de viitorul lor profesional.

Activitatea a avut drept scop creșterea interesului pentru arta culinară dar și promovării unui stil de viață sănătos

În același timp s-a dorit inițierea elevilor în cunoașterea secretelor gastronomiei și transformarea copiilor în mici cofetari. Astfel, au fost preparate deserturi apetisante dar în compoziția cărora se află ingrediente naturale.
13. Rezultate pe termen lung:

ȘCOALA GIMNAZIALĂ "SPIRU HARET" ȚĂNDĂREI

- a. dezvoltarea abilităților de lucru în echipă și a atitudinii pozitive (fairplay, competitivitate, cooperare, perseverență, respectul și prețuirea față de semenii, inițiativa, spiritul de observație, curajul, hotărârea etc.);
- b. valorificarea aptitudinilor elevilor cu preocupări pentru arta culinară
- c. crearea unei strânse legături între generații.

14. Modalități de evaluare a activității:

- a. produsele culinare realizate;
- b. impactul pozitiv asupra participanților, așa cum reiese din afirmațiile lor;
- c. caracterul interdisciplinar al activității

Modalități de evaluare a activității:

- Fotografii;
- Diplome;
- Aprecierea juriului.

Rezultate înregistrate:

Toate cele cincisprezece echipe participante au obținut premii.

ȘCOALA GIMNAZIALĂ "SPIRU HARET" ȚĂNDĂREI



ȘCOALA GIMNAZIALĂ "SPIRU HARET" ȚĂNDĂREI



ȘCOALA GIMNAZIALĂ "SPIRU HARET" ȚĂNDĂREI



ȘCOALA GIMNAZIALĂ "SPIRU HARET" ȚĂNDĂREI



ȘCOALA GIMNAZIALĂ "SPIRU HARET" ȚĂNĂREI



ȘCOALA GIMNAZIALĂ "SPIRU HARET" ȚĂNDĂREI



ȘCOALA GIMNAZIALĂ "SPIRU HARET" ȚĂNDĂREI



ȘCOALA GIMNAZIALĂ "SPIRU HARET" ȚĂNDĂREI



ȘCOALA GIMNAZIALĂ "SPIRU HARET" ȚĂNDĂREI



ȘCOALA GIMNAZIALĂ "SPIRU HARET" ȚĂNDĂREI



ȘCOALA GIMNAZIALĂ "SPIRU HARET" ȚĂNDĂREI



ȘCOALA GIMNAZIALĂ "SPIRU HARET" ȚĂNDĂREI



ȘCOALA GIMNAZIALĂ "SPIRU HARET" ȚĂNDĂREI



ȘCOALA GIMNAZIALĂ "SPIRU HARET" ȚĂNDĂREI

