*Domeniul:Turism si alimentatie*

*Disciplina: Modulul 3-Sortimentul de preparate si bauturi*

*Instruire practica*

*Clasa: a 10-a*

**Fisa de documentare**

**DULCIURI DE BUCATARIE**

**Dulciurile de bucătărie** sunt preparate culinare care se pot servi în momente diferite ale zilei, astfel ele se servesc ca desert la dejun sau cină, la gustarea de la ora 10 sau de la ora 17. Servite la sfârșitul mesei conferă senzația de sațietate. Dulciurile de bucătărie au rolul de a completa valoarea nutritivă necesar alimentară pentru 24 de ore, aducând organismului un plus de glucide atât simple ( zaharoză, glucoză, fructoză ), cât și poliglucide ( amidon ), proteine valoraose din lapte și ouă, grăsimi ușor asimilabile din smântână și frișcă, substanțe minerale și vitamine, în proporție mare din fructe.

Datorită gustului dulce, plăcut, pe care îl au și aspectului deosebit, dulciurile de bucătărie sunt preparate foarte solicitate de toate categoriile de consumatori, unele dintre ele fiind recomandate în diferite diete.

Conținutul mare în glucide al dulciurilor de bucătărie impune consumarea lor în mod rațional, cunoscut fiind faptul că excesul de glucide din organism se transformă în lipide, care se depun, favorizând apariția obezității și a diabetului.

Dulciurile de bucătărie se clasifică în funcție de materiile prime de bază.

**Clasificarea dulciurilor de bucătărie:**

**1. Pe bază de ou și lapte:**

***a) cremă de zahăr caramel;***

***b) lapte de pasăre;***

**2. Pe bază de făinoase și lapte:**

***a) din crupe:***

***• orez cu lapte;***

***• griș cu lapte;***

***• orez cu frișcă;***

***• orez cu mere;***

***• orez cu portocale;***

***b) budinci:***

***• budinca de mere;***

***• budincă de tăieței cu sos de vanilie;***

***• budincă de clătite cu sos de vin;***

***c) sufleuri:***

***• sufleu de vanilie;***

***• sufleu de lămâie;***

***• sufleu de caise****;*

**3. Pe bază de aluaturi:**

**a) papanasi;**

**b) găluște cu prune;**

**c) coluțanași cu brânză de vaci.**

**4. Pe bază de fructe:**

**a) compoturi;**

**b) gelatine;**

**c) salate**.

**Clatite cu dulceata**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Materii prime | U/M | Cantitate bruta pentru 10 portii | Gramaj pentru o portie de produs finit |
| Faina | g | 500 | 120g |
| Lapte | ml | 800 |
| Oua | buc | 4 |
| Ulei | ml | 125 |
| Dulceata | g | 250 |
| Zahar farin | g | 25 |
| Vanilina sau  zahar vanilat | g | 0,25  10 |
| sare | g | 5 |

**Proces tehnologic**

Se pregatesc ingredientele.

**Mod de preparare**

Ouale se amesteca cu faina, sare si putin lapte; compozitia se subtiaza cu cantitatea de lapte ramasa si cu 100ml de ulei, adaugat treptat, pana se obtine compozitia de clatite.Se prepara 20 de clatite, intr-o tigaie unsa cu ulei si incinsa bine; compozitia se toarna astfel incat sa se intinda in strat subtire pe toata suprafata tigaii, prin miscare rotativa, si se rumeneste pe ambele parti. Foile de clatite se aseaza suprapuse pe o farfurie, se umplu cu dulceata, se ruleaza si se pudreaza cu zahar farin sau vanilat.

FISA TEHNOLOGICA

**Denumirea preparatului :   ……………..**

**Grupa de preparate:**  …………..

* **Caracterizarea preparatului**

……………………

**Materiile prime** utilizate la obtinerea acestor preparate sunt: …………………..

**Materii auxiliare**: …………………

**Componente pentru 10 portii**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Materii prime** | **U/M** | **Cantitate bruta pentru 10 portii** | **Gramaj pt. o portie de**  **produs finit** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

* **Verificarea calitatii materilor prime**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Materii prime | Aspect | Culoare | Consistenta | Gust | Miros |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

* **Ustensile si utilaje folosite:……………………….**
* **Tehnologia specifica:**

**Operatii pregatitoare:** ………………

**Tehnica prepararii(mod de preparare):**

……………………………………

* **Prezentarea si servirea………………………**
* **Indicii de calitate**

|  |  |
| --- | --- |
| Gramaj |  |
| Aspect |  |
| Culoare |  |
| Consistenta |  |
| Gust |  |
| Miros |  |

* **Defecte, cauze, remedieri**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Defecte** | **Cauze** | **Remedieri** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

* **Calculul valorii energetice a preparatului “Clatite cu dulceata”**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Materii prime | U/M | Cantitate | Proteine | | Lipide | | Glucide | |
| % | g | % | g | % | g |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| TOTAL |  |  |  |  | |  |  |  |

VE= (TPx4,1)+(TLx9,3)+(TGx4,1)

**Sarcina de lucru**

Avand in vedere fisa de documentare, precum si fisele tehnologice realizate anterior la cursuri**, va rog sa realizati fisa tehnologica pentru preparatul”Clatite cu dulceata”.**

*Domeniul:Turism si alimentatie*

*Disciplina: Modulul 1-Etica si comunicare profesionala*

*Instruire practica*

*Clasa: a 10-a*

**STUDIU DE CAZ**

Sunteti la locul de instruire practica(la agentul economic) si apare un conflict intre seful de sala si un ospatar.

Situatia este urmatoarea:

* Seful de sala ii face observatii ospatarului ca a intarziat cu 1 ora la serviciu si nici nu are tinuta vestimentara corespunzatoare.
* Ospatarul se enerveaza si ridica tonul la seful de sala, spunandu-i ca are si alte probleme mai importante decat serviciul.
* Seful de sala este surprins de atitudinea lui si ii spune sa demisioneze daca are altceva mai important de facut.
* **Va rog sa argumentati de ce a aparut acest conflict si cum ar fi putut fi evitat, respectiv cum ati rezolva conflictul iscat.**
* Pentru a realiza aceasta lucrare trebuie sa aveti in vedere:

-Factorii care au influentat comunicarea;

-Ce tehnici de ascultare trebuiau folosite;

-Care a fost cauza conflictului iscat;

-Ce strategii de rezolvare a conflictului ati folosi.

*Domeniul:Turism si alimentatie*

*Disciplina: Modulul 1-Etica si comunicare profesionala*

*Instruire practica*

*Clasa: a 10-a*

**Fisa de documentare**

**Agenda electonica(digitala)**

Pentru a ne stabili prioritatile si pentru a ne asigura ca nu ne scapa nimic din ceea ce avem de facut, este foarte important sa notam totul. In ziua de azi exista numeroase variante atat electronice, cat si clasice, pe hartie. De aceea ne-am gandit sa va prezentam cateva avantaje si dezavantaje ale acestora, pentru a va ajuta sa descoperiti care tip de agenda este mai potrivit pentru dumneavoastra.  
  
**Agenda digitala**  
  
Traim in epoca tehnologiei si a digitalizarii, unde totul se realizeaza la o mare viteza, folosindu-ne de computere, laptop-uri, tablete si smartphone-uri.

**Avantajele** folosirii agendei digitale:

- poate fi instalata si accesata cu usurinta de pe oricare dintre device-uri.

-putem primi notificari despre ceea ce avem de facut

- nu prea are cum sa ne lipseasca. Majoritatea dintre noi avem mereu la indemana smartphone-ul, laptopul sau tableta.  
  
Exista si cateva **dezavantaje** ale utilizarii agendei electronice:

-in momentul utilizarii unui device electronic exista riscul de a ne fi distrasa atentia de mai multi factori, precum reclamele, notificarile de pe retelele de socializare sau mesajele.

-de multe ori se poate intampla ca device-ul pe care il utilizam sa ramana fara baterie sau sa nu avem acces la internet. Lucru care ne impiedica utilizarea acestuia.  
-pentru a accesa agenda electronica este nevoie de mai mult timp. Iar in anumite situatii trebuie sa notam rapid, nemaiavand timp sa utilizam aplicatia.

- de multe ori putem fi intelesi gresit daca utilizam telefonul, tableta sau laptopul in cadrul unei sedinte sau intalniri. Superiorii sau interlocutorii nostri pot avea impresia ca nu suntem atenti, ei nestiind ceea ce facem noi de fapt utilizand unul dintre acele device-uri.

- aceasta este impersonala si monotona, neputand fi personalizata.

**Sarcina de lucru**

Va rog sa realizati o agenda elecronica in care sa adaugati minim 2 contacte si sa planificati 2 evenimente pentru data de 7.05.2020.

Pentru realizarea acestei agende intrati pe o pagina de internet si accesati <https://www.euload.com/agenda.php>, apoi selectati **descarca agenda**, dupa ce s-a descarcat in bara selectati **RUN**, apasati **urmatoru**l, asteptati **incarcarea** si apoi apasati **terminare.**

Dupa de ati resusit sa instalati agenda electronica va rog sa-mi trimiteti 1-2 poze in care sa se vada ceea ce v-am cerut sa adaugati in agenda.