



Co-funded by
the European Union

Erasmus+ Cultural connections : Enhancing EU heritage, Social
Inclusion and Digital Literacy through our Pupils' hearts
Scientific and Creative Thinking Workshop
7-12 December 2025, Ukmerges, Lithuania

Scoala Gimnaziala nr.2 Fundeni – Dobroesti

Str.Agricultorilor, comuna Dobroesti, judetul Ilfov

Tel. 021-5695477/fax 021-5695477

E-mail:scfundeni@yahoo.com



PROIECT DIDACTIC

Atelier practic: „Pregătim salată de fructe asortata cu frișcă”

Clasa: Pregătitoare A

Prof. GINA VOICU

Aria curriculară: Om și societate/Stiinte / Arte

Discipline integrate: DP, MEM, AVAP

Tipul activității: Atelier practic – educație pentru sănătate

Durata: 35 - 40 minute

Scopul activității:

Formarea deprinderilor de igienă personală și dezvoltarea abilităților practice prin prepararea unei salate de fructe asortate cu frișcă

Competențe vizate:

- > Respectarea regulilor de igienă personală;
- > Participarea activă la activități practice simple;

- > Cooperarea în realizarea unei sarcini comune;
- > Manifestarea interesului pentru o alimentație sănătoasă.

Obiective operaționale:

La finalul activității, elevii vor fi capabili:

- O1 – să enumere cel puțin două reguli de igienă înainte de prepararea alimentelor;
- O2 – să spele corect mâinile cu apă caldă și săpun;
- O3 – să recunoască și să denumească minimum trei fructe utilizate;
- O4 – să participe activ la pregătirea salatei de fructe;
- O5 – să colaboreze cu colegii în realizarea produsului final.

Resurse

Materiale:

Apă caldă și săpun, fructe (mere, banane, portocale, kiwi, struguri etc.), frișcă, boluri mari și mici, linguri și cuțite din plastic (utilizate sub supravegherea cadrului didactic), tocătoare, servetele...

Resurse umane: elevii, cadrul didactic

Desfășurarea activității:

a) Moment organizatoric (2 minute)

Pregătirea materialelor

Organizarea copiilor pe grupe

b) Captarea atenției (3 minute)

Discuție despre fructele preferate.

Întrebări: „De ce sunt fructele sănătoase?”

Observarea fructelor aduse în clasă (culoare, formă, miros).

c) Anunțarea temei și a obiectivelor (2 minute)

„Astăzi vom pregăti împreună o salată de fructe delicioasă cu frișcă!”

d) Reactualizarea cunoștințelor – Reguli de igienă (3 minute)

Discuție despre importanța spălatului pe mâini.

Demonstrarea corectă a spălatului pe mâini:

1. Umezirea mâinilor cu apă caldă
2. Aplicarea săpunului
3. Frecarea mâinilor (palme, degete, spațiile dintre degete)
4. Clătirea
5. Ștergerea cu prosop/șervețel curat

> Copiii merg în grupe, să se spele pe mâini cu apă caldă și săpun.

e) Desfășurarea activității practice (20 minute):

- > Spălarea fructelor (realizată de adult acasă sau la școală);
- > Curățarea și tăierea fructelor (cu sprijin și supraveghere);
- > Punerea fructelor în bol;
- > Amestecarea ingredientelor;
- > Adăugarea frișcăi;
- > Porționarea salatei în boluri individuale.

Se încurajează cooperarea și folosirea unui limbaj adecvat („Te rog!”, „Mulțumesc!”).

f) Evaluare și degustare (10 minute)

- > Degustarea salatei de fructe.
- > Discuție:

Ce fruct ți-a plăcut cel mai mult? Ce ai învățat astăzi? De ce sunt importante fructele în alimentația noastră? etc.

- > Aprecierea verbală a implicării elevilor.
- > Premierea tuturor copiilor cu diplome de „Mici bucătari”.

Metode și procedee: Conversația; Observația; Demonstrația, Exercițiul practic; Lucrul pe grupe.

Forme de organizare: Frontal; Pe grupe; Individual.

Modalități de evaluare:

>Observarea comportamentului igienic;

>Implicarea în activitate;

>Răspunsurile la întrebări;

>Produsul final realizat;

> Premierea copiilor cu diplom

SALATA DE FRUCTE ASORTATA CU FRISCA



Spalarea mainilor cu apa calda si sapun lichid, inainte de a pregati salata de fructe



Pregatirea si igienizarea „bancului de lucru”, de catre simpatica dna Stroie.



Prezentarea fructelor si a beneficiilor consumului de fructe, in mentinerea sanatatii omului



Pregatirea fructelor in vederea obtinerii produsului dorit, salata de fructe asortata cu frisca



Daca baietii sunt atat de veseli, salata va iesi extrem de delicioasa!



Toti copiii au muncit cu drag!



Simpatica , dna Stroie, alaturi de copii, pentru a le fi de ajutor... Si chiar le-a fost!



Atat fetele cat si baietii pregatesc ingredientele favorite



Inca putin si salata va fi gata!

POFTA BUNA!



Degustarea preparatului si premiarea „bucatarilor”

FELICITARI!