

Școala Gimnazială „Aurelian Stanciu”, Salcea, Suceava  
**Disciplina: Educație tehnologică și aplicații practice**  
**Anul școlar 2021-2022**  
**Programa aprobată cu OM nr. 3393 din 28.02.2017**  
**Profesor: Marinela Mocanu**

## PLANIFICARE ANUALĂ LA EDUCAȚIE TEHNOLOGICĂ ȘI APLICAȚII PRACTICE

*34 săptămâni/ o oră pe săptămână.*

**Săptămâna aferentă programului național „Școala altfel” -8-14 aprilie 2022**

| CLASA        | CONȚINUTURI                                | NR. ORE | OBS. |
|--------------|--|---------|------|
| Cl a V- a    | EDUCAȚIE TEHNOLOGICĂ ȘI APLICAȚII PRACTICE | 14+19   |      |
| Cl a VI- a   | EDUCAȚIE TEHNOLOGICĂ ȘI APLICAȚII PRACTICE | 14+19   |      |
| Cl a VII -a  | EDUCAȚIE TEHNOLOGICĂ ȘI APLICAȚII PRACTICE | 14+19   |      |
| Cl a VIII -a | EDUCAȚIE TEHNOLOGICĂ ȘI APLICAȚII PRACTICE | 14+18   |      |

|     |                                       |            |                                 |
|-----|---------------------------------------|------------|---------------------------------|
| S1  | 13-17 SEPT                            | S15        | 10-14 IAN                       |
| S2  | 16-20 SEPT                            | S16        | 17-21 IAN                       |
| S3  | 27 SEPT – 1 OCT                       | S17        | 24-28 IAN ( 24 IAN ZI LIBERĂ)   |
| S4  | 4-8 OCT -5OCT-ZI LIBERĂ               | S18        | 31 IAN-4 FEB                    |
| S5  | 11-15 OCT                             | S19        | 7-11 FEB                        |
| S6  | 18-22 OCT                             | S20        | 14-18 FEB                       |
| S7  | 25-29 OCT                             | S21        | 21-25 FEB                       |
| S8  | 1-5 NOI                               | S22        | 28 FEB-4 MAR                    |
| S9  | 8-12 NOI                              | S23        | 7-11 MAR                        |
| S10 | 15-19 NOI                             | S24        | 14-18 MAR                       |
| S11 | 22-26 NOI                             | S25        | 21-25 MAR                       |
| S12 | 29 NOI-3DEC (30NOI, 1DEC-ZILE LIBERE) | S26        | 28 MAR-1 APR                    |
| S13 | 5-10 DEC                              | S27        | 4-7 APR                         |
| S14 | 13-17 DEC                             | <b>S28</b> | <b>8-14 APR – ȘCOALA ALTFEL</b> |
|     | 20-22 DEC                             | S29        | 2-6 MAI                         |
|     |                                       | S30        | 9-13 MAI                        |
|     |                                       | S31        | 16-20 MAI                       |
|     |                                       | S32        | 23-27 MAI                       |
|     |                                       | S33        | 30MAI-3 IUN (1 IUN ZI LIBERĂ)   |
|     |                                       | S34        | 6-10 IUN                        |

DIRECTOR,

Disciplina: Educație tehnologică și aplicații practice  
Anul școlar 2021-2022  
Programa aprobată cu O.M nr. 3393 din 28.02.2017  
Profesor: Mocanu Marinela

Manual Educație tehnologică și aplicații practice, clasa a V-a, Ed. Aramis, autori: Marinela Mocanu, Magda Dache, Loredana –Irena Săndulescu

## PLANIFICARE CALENDARISTICĂ LA EDUCAȚIE TEHNOLOGICĂ ȘI APLICAȚII PRACTICE clasa a V-a, 1oră/săptămână

### Competențe generale

1. Realizarea practică de produse utile și/sau de lucrări creative pentru activități curente și valorificarea acestora
2. Promovarea unui mediu tehnologic favorabil dezvoltării durabile
3. Explorarea intereselor și aptitudinilor pentru ocupații/profesii, domenii profesionale și antreprenariat în vederea alegerii parcursului școlar și profesional

| Nr.crt  | Lucrarea/produsul de realizat   | Competențe specifice  | Domenii de conținut  | Conținuturi  | Nr ore | Perioada |
|---|---|---|--|--|--------|----------|
| <b>Introducere în disciplina Educație tehnologică și aplicații practice</b> |   |   |  |  |        |          |
| 1.  | Fișa colectivă de participare la instructaj   | 2.1 Argumentarea utilizării normelor de igienă, a măsurilor de sănătate și securitate în muncă, de prevenire și stingere a incendiilor, specifice condițiilor reale de muncă  |  | *Prezentarea disciplinei<br>*Evaluare inițială<br>*Reguli proprii orelor de ETAP   | 1      | S1       |
| <b>UI. Produse alimentare</b>   |   |   |  |  |        |          |
| 2.  | Filtru pentru apă<br><br>Poster de promovare a legumelor și fructelor<br><br>Fișa de observare, cântărie, comparare a legumelor<br>Prepararea brânzei<br>Catalog de prezentare a produselor din carne<br>Ruleta alimentelor | 1.1 Executarea unor produse/lucrări creative simple pe baza unei fișe tehnologice date, selectând materiile prime, materialele, unelte/ustensile/dispozitive/aparate adecvate<br>1.2 Identificarea unor date, mărimi, relații, procese și fenomene specifice matematicii și științelor în realizarea unui produs;<br>1.3 Analizarea produselor pe baza unor criterii stabilite de comun acord;<br>2.2 Selectarea produselor și a tehnologiilor din perspectiva păstrării calității mediului și a sănătății;<br>3.2 Manifestarea abilității de a lucra | Tehnologii;<br>Design;<br>Calitate, economie și antreprenariat;<br>Dezvoltare durabilă;<br>Activități/ocupații/meserii | 1. Alimentația omului, satisfacerea nevoii de hrană<br>2. Alimente de origine minerală: apa, sarea<br>3. Alimente de origine vegetală în stare proaspătă: legume, fructe<br>4. Alimente de origine vegetală prelucrate: cereale, uleiul, zahărul<br>5. Alimente de origine animală: laptele și produsele lactate, ouăle, carnea și produsele din | 7      | S2-S8    |

|  |  |   |  |  |          |                |
|--|--|---|--|--|----------|----------------|
|  |  | individual și în echipe pentru rezolvarea unor probleme.  |  | carne<br><b>Recapitulare-aplicații practice<br/>Evaluare</b>   |          |                |
| <b>UI. Procese tehnologice simple de cultivare a plantelor</b> |  |   |  |  |          |                |
| 3.   | Colțul verde/ghiveciul cu condimente/<br>ornamente verzi<br>Colecția de semințe<br>Proiect-prima mea fermă/grădina de legume<br>Livada fermecată<br><br>Poster-activități din agricultură<br><br>Vizita de explorare | 1.1 Executarea unor produse/lucrări creative simple pe baza unei fișe tehnologice date, selectând materiile prime, materialele, unelte/ustensile/dispozitive/aparate adecvate;<br>1.2 Identificarea unor date, mărimi, relații, procese și fenomene specifice matematicii și științelor în realizarea unui produs;<br>1.3 Analizarea produselor pe baza unor criterii stabilite de comun acord ;<br>2.1 Argumentarea utilizării normelor de igienă, a măsurilor de sănătate și securitate în muncă, de prevenire și stingere a incendiilor, specifice condițiilor reale de muncă ;<br>2.2 Selectarea produselor și a tehnologiilor din perspectiva păstrării calității mediului și a sănătății;<br>3.1 Identificarea unor modele de profesioniști în domeniile explorate;<br>3.2 Manifestarea abilității de a lucra individual și în echipe pentru rezolvarea unor probleme | Tehnologii;<br>Design;<br>Calitate, economie și antreprenariat;<br>Dezvoltare durabilă;<br>Activități/ocupații/meserii | 1. Factorii de mediu care influențează cultivarea plantelor<br>2. Cultivarea plantelor. Promovarea și valorificarea producției vegetale<br>- Cultivarea plantelor de câmp – particularități<br>3. Cultivarea legumelor – particularități<br>4. Cultivarea pomilor fructiferi și a viței-de-vie – particularități<br>5. Profesii, ocupații, meserii din domeniul cultivării plantelor.<br>Norme specifice de securitate și sănătate în muncă<br><b>6Recapitulare<br/>Evaluare</b> | <b>6</b> | <b>S9-S14</b>  |
| <b>UI. Elemente de tehnologia creșterii animalelor</b>         |  |   |  |  |          |                |
| 4.   | <b>Ciorchinele “Curtea gospodarului”</b><br><br><b>Schița fermei zootehnice sau a curții gospodarului</b><br><br><b>Poster/afiș de promovare a fermei ecologice</b>  | 1.1 Executarea unor produse/lucrări creative simple pe baza unei fișe tehnologice date, selectând materiile prime, materialele, unelte/ustensile/dispozitive/aparate adecvate;<br>1.2 Identificarea unor date, mărimi, relații, procese și fenomene specifice matematicii și științelor în realizarea unui produs;<br>2.1 Argumentarea utilizării normelor de   | Tehnologii;<br>Design;<br>Calitate, economie și antreprenariat;<br>Dezvoltare durabilă;<br>Activități/ocupații/meserii | 1. Factorii de mediu care influențează creșterea animalelor;<br>Construcții zootehnice;<br>Zooigiena<br>2. Creșterea animalelor. - Tehnologii de creștere a animalelor domestice – particularități   | <b>5</b> | <b>S15-S19</b> |

|  |   |  |   |   |   |                |                |
|--|---|--|---|---|---|----------------|----------------|
|  | <b>Macheta fermă/curtea gospodarului</b>  | <p>igienă, a măsurilor de sănătate și securitate în muncă, de prevenire și stingere a incendiilor, specifice condițiilor reale de muncă;</p> <p>2.2 Selectarea produselor și a tehnologiilor din perspectiva păstrării calității mediului și a sănătății;</p> <p>3.1 Identificarea unor modele de profesioniști în domeniile explorate;</p> <p>3.2 Manifestarea abilității de a lucra individual și în echipe pentru rezolvarea unor probleme.</p>   |   | <p>3.Animale de companie – particularități</p> <p>Creșterea animalelor în sistem ecologic</p> <p>4,Promovarea și valorificarea producției animaliere</p> <p>Profesii, ocupații, meserii din domeniul zootehnic.</p> <p>Norme specifice de securitate și sănătate în muncă</p> <p><b>5.Recapitulare</b></p> <p><b>Evaluare</b></p>   |   |                |                |
| <b>UI.Calitatea produselor alimentare și a serviciilor din alimentație</b> |   |  |   |   |   |                |                |
| 5.   | <p>Raftul cu alimente(studiu de caz)</p> <p>Cutia pentru bomboane/ambalajul unui produs alimentar</p> <p>Catalogul fructelor și legumelor</p> <p>Fișa de documentare- Vitaminele</p> <p>Cioorchinele –organizarea unei excursii</p> <p>Sesizare către CPC</p> | <p>1.1 Executarea unor produse/lucrări creative simple pe baza unei fișe tehnologice date, selectând materiile prime, materialele, unelte/ustensile/dispozitive/aparate adecvate</p> <p>1.2 Identificarea unor date, mărimi, relații, procese și fenomene specifice matematicii și științelor în realizarea unui produs</p> <p>2.1 Argumentarea utilizării normelor de igienă, a măsurilor de sănătate și securitate în muncă, de prevenire și stingere a incendiilor, specifice condițiilor reale de muncă</p> <p>2.2 Selectarea produselor și a tehnologiilor din perspectiva păstrării calității mediului și a sănătății</p> <p>3.1 Identificarea unor modele de profesioniști în domeniile explorate</p> <p>3.2 Manifestarea abilității de a lucra individual și în echipe pentru rezolvarea unor probleme</p> | <p>Tehnologii;</p> <p>Design;</p> <p>Calitate, economie și antreprenariat;</p> <p>Dezvoltare durabilă;</p> <p>Activități/ocupații/meserii</p> | <p>1.Calitatea alimentelor. Caracteristici organoleptice ale produselor alimentare</p> <p>2.Ambalarea și etichetarea produselor alimentare. Etichetarea produselor ecologice</p> <p>3.Valoarea nutritivă, energetică și estetică a produselor alimentare</p> <p>4.Calitatea serviciilor din alimentație. Protecția consumatorului</p> <p><b>5.Recapitulare</b></p> <p><b>Evaluare</b></p> | <b>5</b>  | <b>S20-S24</b> |                |
| <b>UI.Tehnologii de preparare a hranei</b>                                 |   |  |   |   |   |                |                |
| 6.   | Bucătăria familiei – prezentare afiș  | 1.1 Executarea unor produse/lucrări creative simple pe baza unei fișe tehnologice date,  | Tehnologii;   | Design;   | 1.Bucătăria: vase; ustensile; dispozitive aparate. Factori de | <b>7</b>       | <b>S25-S32</b> |

|                                     |   |  |   |   |                 |   |
|-------------------------------------|---|--|---|---|-----------------|---|
|                                     | <p>Schița unei bucătării complete<br/>         Campanie de promovare a regulilor de igienă și protecția mediului<br/>         Cutia solară de gătit /uscătorul solar de fructe<br/>         Proiecte și aranjamente florale<br/>         Ornamente pentru masă<br/>         Schițe de aranjare a mesei și a platourilor/ alimente prezentate tip bufet suedez<br/>         Reclama unui produs alimentar<br/>         Preparate alimentare simple</p> | <p>selectând materiile prime, materialele, unelte/ustensile/dispozitive/aparate adecvate<br/>         1.2 Identificarea unor date, mărimi, relații, procese și fenomene specifice matematicii și științelor în realizarea unui produs<br/>         1.3 Analizarea produselor pe baza unor criterii stabilite de comun acord<br/>         2.1 Argumentarea utilizării normelor de igienă, a măsurilor de sănătate și securitate în muncă, de prevenire și stingere a incendiilor, specifice condițiilor reale de muncă<br/>         2.2 Selectarea produselor și a tehnologiilor din perspectiva păstrării calității mediului și a sănătății<br/>         3.1 Identificarea unor modele de profesioniști în domeniile explorate<br/>         3.2 Manifestarea abilității de a lucra individual și în echipe pentru rezolvarea unor probleme</p> | <p>Calitate, economie și antreprenoriat;<br/>         Dezvoltare durabilă;<br/>         Activități/ocupații/meserii</p>   | <p>confort<br/>         2.Prepararea și conservarea alimentelor. Norme de igienă în prepararea hranei. Norme de securitate și sănătate în muncă<br/>         3.Meniul: structură, criterii de întocmire, tipuri de meniuri<br/>         4.Aranjarea și servirea mesei Tehnologii tradiționale și moderne de preparare a alimentelor. Promovarea și valorificarea produselor alimentare<br/>         5.Alimentația și sănătatea. Obiceiuri alimentare ale elevilor<br/>         6.Profesii, ocupații, meserii din domeniul preparării și servirii alimentelor<br/> <b>7.Recapitulare<br/>         Evaluare</b></p> |                 | <p><b>S28 –Sc<br/>         altfel</b></p> |
| <b>Recapitulare finală-evaluare</b> |   |  |   |   |                 |   |
| 7.                                  | <p><b>Organizarea și desfășurarea evenimentului</b></p>   | <p>Toate competențele specifice</p>  | <p>Tehnologii;<br/>         Design;<br/>         Calitate, economie și antreprenoriat;<br/>         Dezvoltare durabilă;<br/>         Activități/ocupații/meserii</p> | <p>Proiect – Organizarea unui eveniment<br/>         • Etapa de pregătire<br/>         • Etapa de realizare<br/>         • Etapa de evaluare<br/> <b>Evaluare finală</b></p>  | <p><b>2</b></p> | <p><b>S33-S34</b></p>                     |