

# PROIECTAREA UNITĂȚILOR DE ÎNVĂȚARE

clasa a V-a, 1 oră/săptămână

Disciplina: Educație tehnologică și aplicații practice

Anul școlar 2021-2022

Unitatea de învățare: Produse alimentare- 5 ore predare-învățare, 2 ore recapitulare (aplicații practice)-evaluare

Lucrare/proiect	Detalii de conținut	Competențe specifice	Activități de învățare	Resurse de timp	Data	Resurse materiale	Evaluare
<b>Filtrul pentru apă</b>	Alimentația omului, satisfacerea nevoii de hrană	<b>1.1</b> <b>1.2</b> <b>1.3</b> <b>2.2</b> <b>3.2</b>	<a href="https://library.livresq.com/details/61e48ccc7b9c95000c1fd68d">https://library.livresq.com/details/61e48ccc7b9c95000c1fd68d</a> -acțiivități interactive în lecțiile Livresq	<b>S2</b>	<b>20-25.09</b>	Pliante, planșe, prospecte, piramida nevoilor	Evaluare formativă-orală, Ev. fișe de portofoliu. Ev. lucrărilor practice:
<b>Crenguța decorativă</b>	Alimente de origine minerală: apa, sarea		Observarea pe diferite perioade de timp a nevoii de alimente pentru familiile elevilor; Realizarea unor minixpoziții/vizite la un târg de produse alimentare/produse tradiționale cu degustare și analizarea produselor alimentare în funcție de nevoile pe care le satisfac (proprietăți organoleptice, valoarea estetică); Întocmirea coșului alimentar zilnic și săptămânal, selectând și evaluând produsele alimentare pe baza unor criterii: origine tehnologie de obținere/prelucrare (tradițională, ecologică, industrializată), valoarea nutritivă și energetică, folosirea aditivilor alimentari, ambalarea, transportul și depozitarea/ păstrarea produselor, etichetarea/ambalarea produselor (interpretarea etichetelor de tip „bio” sau „eco”); Realizarea unor experimente privind perisabilitatea alimentelor prin depozitarea acestora în condiții variate de mediu (temperatură, umiditate) și determinarea	<b>S3</b>	<b>27.09-1.10</b>	Mostre de apă și sare; etichete, ambalaje, filme didactice din manualul digital; PET, cărbune, vată, pietris, nisip; Pahar, bețișor, sfoară, crenguță;	
<b>Catalogul legumelor și fructelor</b>	Alimente de origine vegetală în stare proaspătă: legume, fructe:		<b>S4</b>	<b>4-15.10</b>	Legume, fructe, boabe de cereale, mostre de zahăr, ulei,	Evaluare formativă-orală, Ev. fișe de portofoliu. Ev. lucrărilor practice;	
<b>Poster de promovare a legumelor și fructelor</b>	Alimente de origine vegetală prelucrate cereale, uleiul, zahărul		<b>S5</b>				
<b>Brânză prin închegarea laptelui cu zeamă de lămâie;</b>	Alimente de origine animală: laptele și produsele lactate, ouăle, carnea și produsele din carne			<b>S6</b>	<b>18-22.10</b>	Lapte, ouă, cilindri de sticlă, iod, făină, sare de lămâie, lămâie, vase,	Evaluare formativă-orală, Ev. fișe de portofoliu. Ev. lucrărilor practice

<b>Tablou din paste făinoase</b>			riscurilor pentru sănătate în cazul consumării unor produse expirate;  Experiențe simple de evidențiere a vechimii ouălor;  Obținerea brânzei prin închegare cu zeamă de lămâie;			paste făinoase, lipici, foi cartonate pentru tabloul din paste	
<b>Ruleta alimentelor</b>	<b>Recapitulare Evaluare</b>		Activități practice de realizare a ruletei alimentelor; Desfășurarea jocului;	<b>S7 S8</b>	<b>25.10-5.11</b>	Carton, lipici, foarfece, reviste, pliante cu alimente;	Evaluare sumativă <a href="https://forms.gle/Z29UtbnPdHkW5YDcA">https://forms.gle/Z29UtbnPdHkW5YDcA</a>

### UI.Procese tehnologice simple de cultivare a plantelor-5 ore predare-învățare, 1 oră recapitulare-evaluare

Lucrare/proiect	Detalii de conținut	Competențe specifice	Activități de învățare	Resurse de timp	Data	Resurse materiale	Evaluare
<b>Omulețul cu păr verde</b>	Factorii de mediu care influențează cultivarea plantelor	<b>1.1</b> <b>1.2</b> <b>1.3</b>	Activități practice de cultivare/îngrijire a plantelor de grădină/apartament la școală și/sau acasă (semănat/plantat, combaterea buruienilor, bolilor și dăunătorilor, udarea plantelor cultivate, recoltare), selectând și mânuind corect uneltele utilizate;	<b>S9</b>	<b>8-12.11</b>	Filme didactice, manual, varianta digitală	Evaluare formativă-orală, Ev. fișe de portofoliu. Ev. lucrărilor practice
<b>Prima mea fermă</b>	Cultivarea plantelor. Promovarea și valorificarea producției vegetale Cultivarea plantelor de câmp – particularități	<b>2.1</b> <b>2.2</b> <b>3.1</b>	Realizarea de povestiri ilustrate/colaje/prezentări privind procesul de creștere, îngrijire, recoltare și valorificare a unor plante prin culegerea de informații despre procese, mașini și utilaje specifice tehnologiilor agricole din diferite surse,	<b>S10</b>	<b>15-19.11</b>	Ghivece, pământ, unelte specifice grădinăritului, semințe, bulbi, răsaduri; Materiale pentru suporturi etajate;	Evaluare formativă-orală, Ev. fișe de portofoliu. Ev. lucrărilor practice
<b>Grădina etajată</b>	Cultivarea legumelor – particularități	<b>3.2</b>	vizionarea de filme documentare/didactice – “Povestea bobului de grâu/porumb/orz/secară”, “Călătoria bobului de strugure”, “Livada fermecată”;	<b>S11</b>	<b>22-26.11</b>		Evaluare formativă-orală, Ev. fișe de portofoliu.

			Exerciții de identificare de date, mărimi și relații matematice la înființarea unor culturi (determinarea necesarului de semințe, de răsaduri/puietri/butași); Amenajarea unei grădini/colțul verde din curtea școlii: măsurare perimetre, determinare arii, construcția unor figuri geometrice, reprezentare prin desen a unor configurații geometrice . Exerciții de identificare de procese, fenomene simple specifice științelor la cultivarea plantelor – influența factorilor de mediu la semănat, plantat, lucrări de îngrijire, recoltare. Exerciții de identificare de procese, fenomene simple specifice științelor la obținerea produselor prin agricultură convențională/ecologică; Realizarea unor simulări de situații din viața reală în care este necesară respectarea normelor de igienă, a măsurilor de sănătate și securitate în muncă, de prevenire și stingere a incendiilor.				Ev. lucrărilor practice
	-Cultivarea pomilor fructiferi și a viței-de-vie – particularități Profesii, ocupații, meserii din domeniul cultivării plantelor. Norme specifice de securitate și sănătate în muncă			<b>S12</b> <b>S13</b>	<b>29.11-3.12</b> <b>6-10.12</b>	Puietri de plantat, unelte specifice; Pliante, fișe de documentare;	Evaluare formativă-orală, Ev. fișe de portofoliu. Ev. lucrărilor practice
	<b>Recapitulare</b> <b>Evaluare</b>		Aplicații pag. 45	<b>S14</b>	<b>13-17.12</b> <b>20-22.12</b>		Test sumativ, pag.46

### U. I. Elemente de tehnologia creșterii animalelor -4 ore predare-învățare, 1 oră recapitulare -

Lucrare/proiect	Detalii de conținut	Competențe specifice	Activități de învățare	Resurse de timp	Data	Resurse materiale	Evaluare
Ciorchinele “Curtea gospodarului”	Factorii de mediu care influențează creșterea animalelor; Construcții zootehnice; Zooigiena	<b>1.1</b> <b>1.2</b> <b>2.1</b>	Exerciții de identificare de procese, fenomene simple specifice științelor la creșterea animalelor - asocierea factorilor de mediu cu animalele specifice zonelor geografice;	<b>S15</b>	<b>10-14.01</b>	Filme din manualul digital; Pliante, fotografii;	Evaluare formativă-orală, Ev. fișe de portofoliu. Ev. lucr.pract.

Macheta fermă/curtea gospodarului	Tehnologii de creștere a animalelor domestice - particularități	<b>2.2</b>	Exerciții de identificare de date, mărimi și relații matematice în hrănirea animalelor (stabilirea rației de hrană pentru diferite specii de animale domestice/de companie);	<b>S16</b>	<b>17-21.01</b>	Filme din manualul digital, reviste de specialitate;	Evaluare formativă-orală, Ev. fișe de portofoliu. Ev. lucrărilor practice
	Animale de companie – particularități Creșterea animalelor în sistem ecologic	<b>3.1</b> <b>3.2</b>					
Poster/afiș de promovare a fermei ecologice  Târgul de prezentare a produselor alimentare	.Promovarea și valorificarea producției animaliere Profesii, ocupații, meserii din domeniul zootehnic. Norme specifice de securitate și sănătate în muncă		Realizarea unor simulări de situații din viața reală în care este necesară respectarea normelor de igienă, a măsurilor de sănătate și securitate în muncă, de prevenire și stingere a incendiilor, cu folosire adecvată a echipamentelor de protecție specifice; Întocmirea unor prezentări/ colaje/afișe privind ocupațiile unor oameni din comunitatea locală; Vizite la ferme, crescătorii de animale, pensiuni agroturistice, cofetării, fabrici de dulciuri, la sere, piețe, magazine, operatori economici din localitate, unități de alimentație publică /întreprinderi de prelucrare a produselor de origine vegetală și animală etc. pentru identificarea activităților desfășurate, a condițiilor de muncă, a atribuțiilor angajaților din domeniu;	<b>S18</b>	<b>31.01-4.02</b>	Coli de hârtie, lipici, culori, marchere, reviste de specialitate, foarfece;	Evaluare formativă-orală, Ev. fișe de portofoliu. Ev. lucrărilor practice

	Recapitulare-evaluare semestrială		Rezolvarea de exerciții pentru verificarea competențelor formate-pag. 63	S19	7-11.02	Produse alimentare, pliante, foi, culori, loipici, reviste cu imagini, foarfece;	Ev. lucrărilor realizate; Ev fișe din portofoliu; Ev. prezentărilor.
--	-----------------------------------	--	--	-----	---------	--	--

### U. I. Calitatea produselor alimentare și a serviciilor din alimentație-4 ore predare –învățare, 1 oră recapitulare/evaluare

Lucrare/proiect	Detalieri de conținut	Competențe specifice	Activități de învățare	Resurse de timp	Data	Resurse materiale	Evaluare
	Calitatea alimentelor. Caracteristici organoleptice ale produselor alimentare	<p>1.1</p> <p>1.2</p> <p>1.3</p> <p>2.1</p> <p>2.2</p> <p>3.1</p> <p>3.2</p>	<p>Întocmirea coșului alimentar zilnic și săptămânal, selectând și evaluând produsele alimentare pe baza unor criterii: origine (minerală, vegetală și animală), tehnologie de obținere/prelucrare (tradițională, ecologică, industrializată), valoarea nutritivă și energetică, folosirea aditivilor alimentari, ambalarea, transportul și depozitarea/păstrarea produselor, etichetarea/ambalarea produselor (interpretarea etichetelor de tip „bio” sau „eco”);</p> <p>Realizarea unor experimente privind perisabilitatea alimentelor prin depozitarea acestora în condiții variate de mediu (temperatură, umiditate) și determinarea riscurilor pentru sănătate în cazul consumării unor produse expirate;</p>	S20	14-18.02	Filme didactice, manual digital; Produse alimentare, farfurioare, brânzeturi;	Ev. formativă-orală; Ev. fișe de portofoliu;

Cutia pentru bomboane/ ambalaj	Ambalarea și etichetarea produselor alimentare. Etichetarea produselor ecologice		Confecționarea de ambalaje, etichete, reclame pentru un produs alimentar pentru copii;	<b>S21</b>	<b>21-25.02</b>	Foaie cartonată cu tipar pt. cutie;lipici, foarfece, culori,	Ev. formativă-orală; Ev. aplicației practice;
Catalogul fructelor cu forme neobișnuite	Valoarea nutritivă, energetică și estetică a produselor alimentare		Calcularea cu aproximație a valorii energetice/nutritive a alimentelor pe bază de tabele, etichete, ambalaje;	<b>S22</b>	<b>28.02-4.04</b>	Tabele cu valoare nutritivă și energetică; foi, lipici, culori, imagini/fotografii, foarfece, lipici;	Ev. formativă-orală; Ev. aplicației practice;
Sesizare către C.R.P.C.	Calitatea serviciilor din alimentație. Protecția consumatorului		Redactarea unor sesizări către Comisariatul pentru Protecția Consumatorilor/Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor pentru sesizarea unor aspecte referitoare la calitatea unui produs;	<b>S23</b>	<b>7-11.03</b>	Fișa de lucru, model sesizare;	Evaluarea sesizării;
	Recapitulare Evaluare		Aplicație practică, pag.83	<b>S24</b>	<b>14-18.04</b>		Test sumativ pag 84

### U.I. Tehnologii de preparare a hranei -6 ore predare –învățare, 1 oră recapitulare/evaluare

Lucrare/proiect	Detalieri de conținut	Competențe specifice	Activități de învățare	Resurse de timp	Data	Resurse materiale	Evaluare
	Bucătăria: vase; ustensile; dispozitive aparate. Factori de confort	<b>1.1</b> <b>1.2</b> <b>1.3</b> <b>2.1</b> <b>2.2</b> <b>3.1</b>	Activități practice de asociere a obiectelor din bucătărie cu rolul lor; Identificarea factorilor de confort din bucătărie; Schița bucătăriei amenajată în diverse stiluri;	<b>S25</b>	<b>21-25.03</b>	manual (varianta digitală), dispozitive, vase, ustensile, aparate, veselă, tacâmuri, pahare	Ev. formativă-orală; Ev. fișe de portofoliu;

Cutia solară de gătit/ Uscătorul solar pentru fructe	Prepararea și conservarea alimentelor. Norme de igienă în prepararea hranei. Norme de securitate și sănătate în muncă	<b>3.2</b>	<p>Activități practice individuale sau de grup de realizare a unor preparate alimentare simple, specifice zonei geografice, respectând succesiunea operațiilor prevăzute în rețeta de preparare, cu identificarea, selectarea și mânuirea corectă a vaselor, ustensilelor, aparatelor utilizate în prepararea alimentelor;</p> <p>Pregătirea ingredientelor unui preparat alimentar: cântărirea, măsurarea, aproximarea, amestecarea/combinarea de diferite materii prime sau materiale respectând rețeta din cărți de bucate/reviste de specialitate;</p> <p>Exerciții de identificare de procese, fenomene simple specifice științelor la prepararea hranei și conservarea alimentelor – norme de igienă;</p> <p>Realizarea unor simulări de situații din viața reală în care este necesară respectarea normelor de igienă, a măsurilor de sănătate și securitate în muncă, de prevenire și stingere a incendiilor, cu folosire adecvată a echipamentelor de protecție specific;</p> <p>Vizionarea de filme documentare/didactice privind aplicarea regulilor de igienă (igiena personală, igiena echipamentului, igiena locului de muncă), în timpul preparării alimentelor, depozitării, conservării produselor, pregătirii și servirii meselor, consumului alimentelor etc.;</p> <p>Desfășurarea în școală a unor minicampanii de informare cu privire</p>	<b>S26</b>	<b>28.03-1.04</b>	Filme didactice, manual digital; cântar de bucătărie, alimente, vase, ustensile conform rețetelor de preparare	Ev. formativă-orală; Ev. fișe de portofoliu; Ev. aplicațiilor practice;
---	---	------------	---	------------	-------------------	--	---

			la respectarea regulilor specifice de igienă, a măsurilor de sănătate și securitate a muncii, de prevenire și stingere a incendiilor prin elaborarea și afișarea unor materiale în locuri vizibile.				
Caietul cu meniuri Decorațiuni pentru mese festive	Meniul: structură, criterii de întocmire, tipuri de meniuri Aranjarea și servirea mesei		Întocmirea unui meniu pentru un elev pentru o perioadă de o zi/o săptămână, respectând principiile unei alimentații sănătoase și echilibrate; Aranjarea și decorarea mesei și a platourilor, pentru un eveniment festiv/prânz/mic dejun - elemente de desen geometric; Activități practice de decorare, aranjare și servire a mesei pentru diferite ocazii, pe baza culegerii și interpretării de informații din diferite surse (reviste, pliante, Internet etc.), vizionarea de filme documentare și evaluarea reciprocă, respectând regulile specifice activităților, aspecte estetice, atitudini:	<b>S27, S29</b>	<b>4-7.04</b> <b>2-6.05</b>	Foi, culori, reviste de specialitate, , hârtie colorată, lipici, etc., vase, ustensile, aparate, veselă, tacâmuri, pahare, fețe de masă, șervețele.	Ev. formativă-orală; Ev. fișe de portofoliu; Ev. lucrare practică;
Pliant publicitar	Tehnologii tradiționale și moderne de preparare a alimentelor. Promovarea și valorificarea produselor alimentare		Compararea diferitelor tehnologii de preparare a alimentelor; Proiectarea unei strategii de promovare a unui produs alimentar;	<b>S30</b>	<b>9-13.05</b>	Foi cartonate, culori, marchere, foarfece, lipici, reviste de specialitate;	Ev. formativă-orală; Ev. fișe de portofoliu; Ev. lucrare practică;
Chestionar completat	Alimentația și sănătatea. Obiceiuri alimentare ale elevilor Profesii, ocupații, meserii din domeniul preparării și servirii alimentelor		Realizarea unor miniexpoziții/vizite la un târg de produse alimentare/produse tradiționale cu degustare și analizarea produselor alimentare în funcție de nevoile pe care le satisfac (proprietăți organoleptice, valoarea estetică);	<b>S31</b>	<b>16-20.05</b>	Pliante, reviste de specialitate, film de pe manualul digital;	Ev. formativă-orală; Ev. fișe de portofoliu;



							Ev.lucrare practică;
	Recapitulare Evaluare		Rezolvarea de exerciții pentru verificarea competențelor formate-pag. 107	S32	23-27.05		Test sumativ pag 108

### Recapitulare finală-proiect-Organizarea unui eveniment -3 ore, 1 oră evaluare sumativă

Lucrare/proiect	Detalii de conținut	Competențe specifice	Activități de învățare	Resurse de timp	Data	Resurse materiale	Evaluare
Eveniment – organizare, desfășurare	Etape de pregătire, realizare, evaluare	1.1 1.2 1.3 2.1 2.2 3.1 3.2	-Întocmirea unui meniu pentru un eveniment respectând principiile unei alimentații sănătoase și echilibrate; -pregătirea ingredientelor unui preparat alimentar: cântărirea, măsurarea, aproximarea, amestecarea/ combinarea de diferite materii prime sau materiale respectând rețeta din cărți de bucate/reviste de specialitate; -activități practice individuale sau de grup de realizare a unor preparate alimentare simple, respectând succesiunea operațiilor prevăzute în rețeta de preparare, cu identificarea, selectarea și mânăuirea corectă a vaselor, ustensilelor, aparatelor utilizate în prepararea alimentelor; -aranjarea și decorarea mesei și a platourilor, pentru un eveniment festiv/prânz/mic dejun - elemente de desen geometric; -activități de colectare selectivă/reciclare a deșeurilor menajere pentru stabilirea soluțiilor de protejare a mediului la nivel individual/local/zonal;	S33 S34	30.05-10.06		Evaluarea lucrărilor practice, a portofoliilor, a modului de implicare la proiect
	Evaluare sumativă						