



PLANIFICARE LA EDUCAȚIE TEHNOLOGICĂ ȘI APLICAȚII PRACTICE

36 săptămâni/ o oră pe săptămână.

Jud Suceava

Săptămâna aferentă programului național „Școala verde”-27-31.03-S26

Săptămâna aferentă programului național „Școala altfel”-24-28.04-S29

Modulul 1

S1	5-9 sept
S2	12-16 sept
S3	19-23 sept
S4	26-30 sept
S5	3-7 oct **miercuri 5 oct- zi liberă
S6	10-14 oct
S7	17-21 oct

Modulul 2

S8	31 oct- joi
S9	7-11 noi
S10	14-18 noi
S11	21-25 noi
S12	28 noi-2 dec **miercuri 30 noi, joi 1 dec-zile libere
S13	5-9 dec
S14	12-16 dec
S15	19-22 dec

Modulul 3

S16	9-13 ian
S17	16-20 ian
S18	23-27 ian **marți 24 ian zi liberă
S19	30 ian-3 feb

Modulul 4

S20	13-17 feb
S21	20-24 feb
S22	27 feb-3 mar
S23	6-10 mar
S24	13-17 mar
S25	20-24 mar
S26	27-31 mar
S27	3-6 apr

Modulul 5

S28	19-21 apr
S29	24-28 apr
S30	1-5 mai *1 mai zi liberă
S31	8-12 mai
S32	15-19 mai
S33	22-26 mai
S34	29 mai-2 iun *joi 1 iun zi liberă
S35	5-9 iun *luni 5 iun zi liberă
S36	12-16 iun

Competențe generale și specifice

CG1: Realizarea practică de produse utile și/sau de lucrări creative pentru activități curente și valorificarea acestora:

1.1 Executarea unor produse/lucrări creative simple pe baza unei fișe tehnologice date, selectând materiile prime, materialele, uneltele/dispozitive adecvate.

1.2 Identificarea unor date, mărimi, relații, procese și fenomene specifice matematicii și științelor. în realizarea unui produs

1.3 Analizarea produselor pe baza unor criterii stabilite de comun acord.

CG2: Promovarea unui mediu tehnologic favorabil dezvoltării durabile

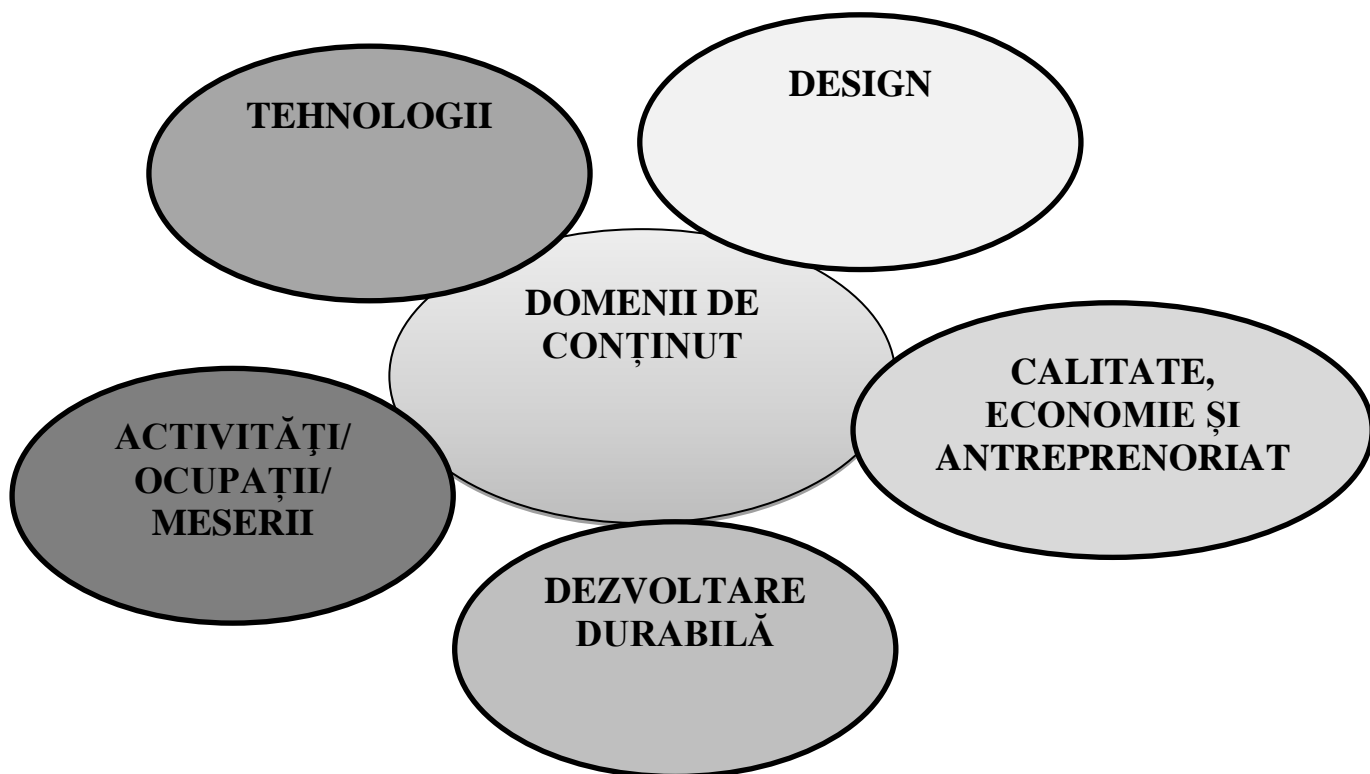
2.1 Argumentarea utilizării normelor de igienă, a măsurilor de sănătate și securitate în muncă, de prevenire și stingere a incendiilor, specifice condițiilor reale de muncă.

2.2 Selectarea produselor și a tehnologiilor din perspectiva păstrării calității mediului și a sănătății.

CG3: Explorarea intereselor și aptitudinilor pentru ocupații/profesii, domenii profesionale și antreprenoriat în vederea alegerii cursului școlar și profesional

3.1 Identificarea unor modele de profesioniști în domeniile explorate

3.2 Manifestarea abilității de a lucra individual și în echipe pentru rezolvarea unor probleme





Disciplina:
Educație tehnologică și aplicații practice



Manual Educație tehnologică și aplicații practice, clasa a V-a, Ed. Aramis, 2022, autori: Marinela Mocanu, Loredana –Irena Săndulescu, Magda Dache
Aprobat prin OM 4726/17.08.2022

DIRECTOR,

Anul școlar 2022-2023
Programa aprobată cu O.M nr. 3393/ 28.02.2017
Profesor: Marinela Mocanu

<https://manuale.edu.ro/manuale/Clasa%20a%20V-a/Educatie%20tehnologica%20si%20aplicatii%20practice/Uy5DLiBBUkFNSV/MgUFJJ/>

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 vedere alegerii parcursului școlar și profesional

INTRODUCERE ÎN DISCIPLINA EDUCAȚIE TEHNOLOGICĂ ȘI APLICAȚII PRACTICE

Lucrarea/produsul de realizat	Competențe specifice	Domenii de conținut	Conținuturi	Nr ore	Perioada
Fișa colectivă de participare la instructaj Chestionarul de evaluare inițială	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	Dezvoltare durabilă;	*Prezentarea disciplinei *Evaluare inițială *Reguli proprii orelor de ETAP	1	S1
UI. 1- PROCESE TEHNOLOGICE SIMPLE DE CULTIVAREA PLANTELOR - MODULUL 1					
Omulețul cu păr verde Grădina etajată	1.1 Executarea unor produse/lucrări creative simple pe baza unei fișe tehnologice date, selectând materiile	Tehnologii; Design; Calitate, economie și	1.Factorii de mediu care influențează cultivarea plantelor	6	S2-S7

<p>Macheta unui spațiu de relaxare</p> <p>Strategie de promovare a unui produs vegetal</p>	<p>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>1.3 Analizarea produselor pe baza unor criterii stabilite de comun acord;</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>antreprenariat; Dezvoltare durabilă; Activități/ocupații/meserii.</p>	<p>2.Procese tehnologice simple de cultivare a plantelor.Transportul și depozitarea produselor vegetale.</p> <p>3. Elemente de desen geometric aplicate la: elemente de peisagistică, aranjamente florale.</p> <p>4. Norme specifice de securitate și sănătate în muncă. Promovarea și valorificarea produselor vegetale. Profesii, ocupații, meserii din domeniul cultivării plantelor.</p> <p>5. Recapitulare - Evaluare</p>		
--	--	--	---	--	--

UI.2- ELEMENTE DE TEHNOLOGIA CREȘTERII ANIMALELOR - MODULUL 2

<p>Macheta -Curtea gospodarului/ Ferma zootehnică</p> <p>Căsuțe pentru păsări/alte animale de companie</p> <p>Poster/afiș de promovare a fermei ecologice</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</p>	<p>Tehnologii; Design; Calitate, economie și antreprenariat; Dezvoltare durabilă; Activități/ocupații/meserii.</p>	<p>1. Factorii de mediu care influențează creșterea animalelor;</p> <p>2.Elemente de tehnologia creșterii animalelor domestice. Transportul și depozitarea produselor.</p> <p>3. Elemente de tehnologia creșterii animalelor de companie.</p> <p>4.Promovarea și valorificarea producției animaliere. Norme specifice de securitate și</p>	<p align="center">5</p>	<p align="center">S8-S12</p>
--	---	--	--	--------------------------------	-------------------------------------

<p>Târg de prezentare a produselor alimentare</p>	<p>muncă; 2.2 Selectarea produselor și a tehnologiilor din perspectiva păstrării calității mediului și a sănătății; 3.1 Identificarea unor modele de profesioniști în domeniile explorate; 3.2 Manifestarea abilității de a lucra individual și în echipe pentru rezolvarea unor probleme.</p>		<p>sănătate în muncă. Profesii, ocupații, meserii din domeniul zootehnic.</p> <p>5.Recapitulare-Evaluare</p>		
<p>UI. 3- PRODUSE ALIMENTARE -COMPLETARE MODULUL 2 (3 ORE) ȘI MODULUL 3 (4 ORE)</p>					
<p>Filtru pentru apă Crenguța decorativă</p> <p>Decorațiuni și ornamente din coajă de citrice</p> <p>Obiecte decorative din paste făinoase</p> <p>Ouă vopsite cu modele vegetale (tehnici diferite)</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 1.2 Identificarea unor date, mărimi, relații, procese și fenomene specifice matematicii și științelor în realizarea unui produs; 1.3 Analizarea produselor pe baza unor criterii stabilite de comun acord; 2.2 Selectarea produselor și a tehnologiilor din perspectiva păstrării calității mediului și a sănătății; 3.2 Manifestarea abilității de a lucra individual și în echipe pentru rezolvarea unor probleme.</p>	<p>Tehnologii; Design; Calitate, economie și antreprenariat; Dezvoltare durabilă; Activități/ocupații/meserii.</p>	<p>1.Alimentația omului, satisfacerea nevoii de hrană 2.Alimente de origine minerală: apa, sarea 3.Alimente de origine vegetală în stare proaspătă: legume, fructe 4.Alimente de origine vegetală prelucrate: cereale, uleiul, zahărul 5.Alimente de origine animală: laptele și produsele lactate, ouăle, carnea și produsele din carne</p> <p>6. Recapitulare-Evaluare</p>	<p>7</p>	<p>S13-S19</p>
<p>UI. 4- CALITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE ȘI A SERVICIILOR DIN ALIMENTAȚIE -MODULUL 4</p>					
<p>Cutia pentru bomboane/ambalajul unui produs alimentar</p>	<p>1.1 Executarea unor produse/lucrări creative simple pe baza unei fișe tehnologice date, selectând materiile prime, materialele,</p>	<p>Tehnologii; Design; Calitate, economie și antreprenariat;</p>	<p>1.Calitatea alimentelor. Caracteristici organoleptice ale produselor alimentare 2.Ambalarea și etichetarea</p>	<p>5</p>	<p>S20-S24</p>

<p>Catalogul fructelor și al legumelor cu forme neobișnuite</p> <p>Sesizare către CPC</p>	<p>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>Dezvoltare durabilă; Activități/ocupații/ meserii.</p>	<p>produselor alimentare. Etichetarea produselor ecologice. Elemente de desen geometric în realizarea ambalajelor</p> <p>3.Valoarea nutritivă, energetică și estetică a produselor alimentare</p> <p>4.Calitatea serviciilor din alimentație. Protecția consumatorului</p> <p>5.Recapitulare-Evaluare</p>		
---	--	---	--	--	--

UI. 5- TEHNOLOGII DE PREPARARE A HRANEI-MODULUL 4 (2 ORE) MODULUL 5 (6 ORE)

<p>Cutia solară de gătit /uscătorul solar de fructe</p> <p>Caietul cu meniuri</p> <p>Proiecte și aranjamente florale/obiecte decorative pentru mese festive</p> <p>Reclama unui produs</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>1.3 Analizarea produselor pe baza unor criterii stabilite de comun acord</p> <p>2.1 Argumentarea utilizării normelor de igienă, a măsurilor de sănătate și securitate în muncă, de prevenire și stingere a</p>	<p>Tehnologii; Design; Calitate, economie și antreprenariat; Dezvoltare durabilă; Activități/ocupații/ meserii.</p>	<p>1.Bucătăria: vase; ustensile; dispozitive aparate. Factori de confort</p> <p>2.Prepararea și conservarea alimentelor. Norme de igienă în prepararea hranei.</p> <p>3.Meniul: structură, criteriile de întocmire, tipuri de meniuri</p> <p>4.Aranjarea și servirea mesei. Elemente de desen geometric în aranjarea și decorarea mesei</p> <p>5.Tehnologii tradiționale și moderne de preparare a alimentelor. Promovarea si</p>	<p align="center">8</p>	<p align="center">S225-S34</p> <p align="center">S26 Săptămâna verde S29 Școala altfel</p>
--	---	---	---	--------------------------------	---

<p>alimentar local</p> <p>Campanie de informare în școală "Minte sănătoasă în corp sănătos"</p>	<p>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>valorificarea produselor alimentare</p> <p>6.Alimentația și sănătatea. Obiceiuri alimentare ale elevilor</p> <p>7.Norme specifice de securitate și sănătate în muncă. Profesii, ocupații, meserii din domeniul preparării și servirii alimentelor</p> <p>8. Recapitulare-Evaluare</p>		
---	---	--	---	--	--

Recapitulare finală-evaluare

7.	Organizarea și desfășurarea evenimentului	Toate competențele specifice	Tehnologii; Design; Calitate, economie și antreprenariat; Dezvoltare durabilă; Activități/ocupații/meserii	Proiect – Organizarea unui eveniment <ul style="list-style-type: none"> • Etapa de pregătire • Etapa de realizare • Etapa de evaluare Evaluare finală	2	S35-S36
----	--	------------------------------	--	---	----------	----------------

PROIECTAREA UNITĂȚILOR DE ÎNVĂȚARE

clasa a V-a, 1 oră/săptămână

Disciplina: Educație tehnologică și aplicații practice

Anul școlar 2022-2023

Lucrare/proiect	Detalieri de conținut	Competențe specifice	Activități de învățare	Resurse de timp	Resurse digitale	Resurse materiale	Evaluare
Fișa colectivă de participare la instructaj	*Prezentarea disciplinei *Evaluare inițială *Reguli proprii orelor de ETAP	2.1	-prezentarea normelor de igienă, a măsurilor de sănătate și securitate în muncă, de prevenire și stingere a incendiilor la orele practice -dezbateri- reguli proprii orelor de ETAP	S1 5-9.09	Ev. inițială https://library.livresq.com/details/62f95cd21cae00086943e5		Chestionarul de evaluare inițială

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

Lucrare/proiect	Detalieri de conținut	Competențe specifice	Activități de învățare	Resurse de timp	Resurse digitale	Resurse materiale	Evaluare
Omulețul cu păr verde	Factorii de mediu care influențează cultivarea plantelor	1.1 1.2 1.3	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;	S2 12-16.09	https://view.genial.ly/61d48f09d2c6070de7804c59 film manual-pag 8	Imagini, ciorap fin, pahare/borcane, rumeguș/pământ pentru flori, sfoară, boabe de grâu	Evaluare formativă-orală Ev. lucrărilor practice.
Grădina etajată	Procese tehnologice simple de cultivare a plantelor. Transportul și depozitarea produselor vegetale	2.1 2.2 3.1 3.2	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, vizionarea de filme documentare/didactice; Exerciții de identificare de date, mărimi și relații matematice la înființarea unor culturi (determinarea necesarului de semințe, de răsaduri/puiți/butași);	S3-S4 19-30.09	Cultivarea plantelor de câmp: https://view.genial.ly/61be5e297480ff0e2f336152 Lucr. solului-pag 10 Cultivarea viței de vie- QUIZ: https://view.genial.ly/61c883c0bc535c0dd49c49f5 Cultivarea legumelor: https://youtu.be/BI6y2W4LTDw	Ghivece, pământ, unelte specifice grădinăritului, semințe, bulbi, răsaduri; Puiți de plantat, unelte specifice; Materiale pentru suporturi etajate.	Evaluare formativă-orală; Ev. fișe de portofoliu. Ev. lucrărilor practice.

			Amenajarea unei grădini etajate/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, 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.		Film man-pag 12 Cultivarea pomilor fructiferi-test(ruleta): https://view.genial.ly/620284fb2463be001aa89401		
Macheta unui spațiu verde/ de relaxare	Elemente de desen geometric aplicate la elemente de peisagistică și aranjamente florale			S5 3-7.10 miercuri 5-liber	Film manual pag.15	Polistiren, trusa de geometrie, planșe, lipici, alte materiale reciclabile.	Evaluare formativă-orală; ev. schița și macheta.
Strategie de promovare a unui produs vegetal	Norme specifice de securitate și sănătate în muncă. Promovarea și valorificarea produselor vegetale. Profesii, ocupații, meserii din domeniul cultivării plantelor.			S6 10-14.10		Pliante, fișe de documentare, foi de flip chart, culori, marchere, etc.	Evaluare formativă-orală. Ev. fișe de portofoliu. Ev. lucrărilor practice.
	Recapitulare Evaluare		Aplicații -pagina 19	S7 17-21.10	Ex, interactive-pag.20 Test evaluare sumativă https://forms.gle/e3XdMk4vHnLeYuC79	Calculatoare/ tablete/telefoane	Evaluare- pag 20 Ev. sumativă- chestionar

UI. 2- Elemente de tehnologia creșterii animalelor -4 ore predare-învățare, 1 oră recapitulare -evaluare

Lucrare/proiect	Detalieri de conținut	Competențe specifice	Activități de învățare	Resurse de timp	Resurse digitale	Resurse materiale	Evaluare
Macheta Curtea gospodarului / Ferma zootehnică	Factorii de mediu care influențează creșterea animalelor	1.1 1.2 2.1	Exerciții de identificare de procese, fenomene simple specifice științelor la creșterea animalelor - asocierea factorilor de mediu cu animalele specifice zonelor geografice;	S8 31.10-4.11	Film manual -pag 22 Factorii de mediu: https://view.genial.ly/62235635f85cd100133c5e d6	Polistiren, crenguțe, carton/cutii reciclabile, lipici foarfece, etc.	Evaluare formativă-orală; Ev. lucr.pract.

Căsuțe pentru păsările/ adăposturi pentru alte animale de companie	Elemente de tehnologia creșterii animalelor domestice. Transportul și depozitarea produselor	2.2 3.1 3.2	Exerciții de identificare de date, mărimi și relații matematice în hrănirea animalelor (stabilirea rației de hrană pentru diferite specii de animale domestice/de companie); Vizionarea de filme documentare/didactice privind rolul agriculturii ecologice și a procesării ecologice a alimentelor în asigurarea sănătății și culegerea de informații din diferite surse (reviste, pliante, Internet etc.) privind creșterea ecologică a animalelor în fermă/gospodărie;	S9 7-11.11	Creșterea anim. https://view.genial.ly/6224f8831cfe5e001a6370ac Creșterea vacilor-pag 25 Creșterea păsărilor https://youtu.be/GEsI9OQLuLw film manual-pag 26	Semifabricate din lemn (scânduri/ OSB/ PAL, cuie, adeziv, vopsele, pensoane, ciocan, cuter, etc.	Evaluare formativă-orală, Ev. fișe de portofoliu. Ev. lucrărilor practice.
	Elemente de tehnologia creșterii animalelor de companie			S10 14-18.11	https://youtu.be/eRISFJw5IoE film manual pag 28	Filme din manualul digital, reviste de specialitate;	Evaluare formativă-orală, Ev. lucrărilor practice.
Poster/afiș de promovare a fermei ecologice	Promovarea și valorificarea producției animaliere. Norme specifice de securitate și sănătate în muncă. Profesii, ocupații, meserii din domeniul zootehnic.		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;	S11 21-25.11	Profesii, ocupații, meserii -film Pag 31 man. digital	Foi albe format A2/A3, culori, carioci, reviste/pliante, foarfece, lipici.	Evaluare formativă-orală, Ev. fișe de portofoliu Ev. lucrărilor practice.
Vizita de explorare	Recapitulare-evaluare		Vizite la ferme/crescătorii de animale/ pensiuni agroturistice/ piețe/ magazine/ operatori economici din localitate/ /întreprinderi de prelucrare a produselor de origine vegetală și animală etc. pentru identificarea activităților desfășurate, a condițiilor de muncă, a atribuțiilor angajaților din domeniu;	S12 28.11-2.12 Miercuri, Joi-liber Obs-vizita se poate efectua și individual sub supravegherea unui adult	Pag 33-manual digital	Fișe de documentare, aparat foto, fișe	Observare sistematică; Ev fișe de documentare, pag 33; Ev. sumativă pag 34

UI. 3-Produse alimentare- 5 ore predare-învățare, 2 ore recapitulare (aplicații practice)-evaluare

<https://library.livresq.com/details/61e48ccc7bbc95000c1fd68d>

Lucrare/proiect	Detalii de conținut	Competențe specifice	Activități de învățare	Resurse de timp	Resurse digitale	Resurse materiale	Evaluare			
<p>Lista de cumpărături</p> <p>Filtrul pentru apă</p> <p>Crenguța decorativă</p>	<p>Alimentația omului, satisfacerea nevoii de hrană</p>	<p>1.1</p> <p>1.2</p> <p>1.3</p> <p>2.2</p> <p>3.2</p>	<p>Observarea pe diferite perioade de timp a nevoii de alimente pentru familiile elevilor;</p> <p>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);</p> <p>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”);</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>	<p>S13 5-9.12</p>	<p>Ce conțin alimentele Film manual -pag 36</p>	<p>Piante, planșe, prospecte.</p>	<p>Evaluare formativă-orală, Ev. fișe de portofoliu; Ev. lucrărilor practice.</p>			
	<p>Alimente de origine minerală: apa, sarea</p>							<p>https://youtu.be/yQ4tsjPh9Pg</p> <p>film -pag 39</p>	<p>S14 12-16.12</p>	<p>Mostre de apă și sare; etichete, ambalaje PET, cărbune, vată, pietris, nisip; Pahar, bețișor, sfoară, crenguță.</p>
	<p>Alimente de origine vegetală în stare proaspătă: legume, fructe</p> <p>Alimente de origine vegetală prelucrate cereale, ulei, zahăr</p>							<p>Legume și fructe https://library.livresq.com/details/61254ec26994de000903db35</p> <p>fructele-film pag 42</p> <p>https://library.livresq.com/details/613ca39e8d35380008cdbbf8</p> <p>cereale-film pag 45</p>		
<p>Decorțiuni și ornamente din coajă de citrice</p> <p>Obiecte decorative din paste făinoase</p>	<p>Alimente de origine animală: laptele și produsele lactate, ouăle, carnea și produsele din carne</p>	<p>S17 16-20.01</p>	<p>https://library.livresq.com/details/6162f91f867253000c63099e</p> <p>ouăle-film pag 48</p>	<p>Lapte, ouă, cilindri de sticlă, iod, făină, sare de lămâie, lămâie, vase, lipici, paste făinoase, foi cartonate pentru tabloul din paste. Ouă, vas, sursă de foc, frunze</p>	<p>Evaluare formativă-orală, Ev. fișe de portofoliu. Ev. lucrărilor practice.</p>					

			Experiențe simple de evidențiere a vechimii ouălor; Obținerea brânzei prin închegare cu zeamă de lămâie;			decorative.	
	Recapitulare-pag 51 Evaluare		Completarea ciorchinelui; Desfășurarea activităților folosind metoda cubului ;	S18 23-27.01 Marti liber S19 30.01-3.02	https://forms.gle/FYqXLEbpzawvSxH59	Carton, lipici, foarfece,	Ev. sumativă-pag 52 Chestionar https://forms.gle/Z29UtbNPdHkW5YDcA

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

Lucrare/proiect	Detalii de conținut	Competențe specifice	Activități de învățare	Resurse de timp	Resurse digitale	Resurse materiale	Evaluare
	Calitatea alimentelor. Caracteristici organoleptice ale produselor alimentare	1.1 1.2 1.3	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”);Realizarea unor experimente privind perisabilitatea alimentelor prin	S20 13-17.02	Criterii de selectare a produselor alim. https://youtu.be/vXTm6yF9KRE prop. organoleptice-film -pag 55	Produse alimentare, farfurioare, brânzeturi alimentare;	Ev. formativă-orală; Ev. fișe de lucru.
Cutia pentru bomboane/ ambalajul unui produs alimentar	Ambalarea și etichetarea produselor alimentare. Etichetarea produselor ecologice. Elemente de desen geometric în realizarea ambalajelor	2.1 2.2 3.1 3.2		S21 20-24.02	ambalajul-film pag 57	Foaie cartonată cu tipar pt. cutie, lipici, foarfece, culori, marchere.	Ev. formativă-orală; Ev. aplicației practice.

Fișa de documentare -pag 62	Valoarea nutritivă, energetică și estetică a produselor alimentare	depozitarea acestora în condiții variate de mediu (temperatură, umiditate) și determinarea riscurilor pentru sănătate în cazul consumării unor produse expirate; Confecționarea de ambalaje, etichete, reclame pentru un produs alimentar pentru copii; Calcularea cu aproximație a valorii energetice/ nutritive a alimentelor pe bază de tabele, etichete, ambalaje; Redactarea unor sesizări către CPC/ANPC pentru sesizarea unor aspecte referitoare la calitatea unui produs;	S22 27.02-3.03	Calcularea valorii nutritive și a valorii energetice https://youtu.be/BpEkoQLQknw film manual-pag 60	Tabele cu valoarea nutritivă și energetică; foi, lipici, culori, imagini/ fotografii, foarfece, lipici;	Ev. formativă-orală; Ev. fișelor de lucru; Ev. aplicației practice.
Catalogul fructelor și al legumelor cu forme neobișnuite Sesizare către C.P.C.	Calitatea serviciilor din alimentație. Protecția consumatorului		S23 6-10.03	Protecția consumatorului https://library.livresq.com/details/625870dea8ed820008d64818 serviciile din alim.-film pag 63 protecția cons. pag 64	Fișa de lucru, model sesizare;	Evaluarea modului de redactare a sesizării.
	Recapitulare Evaluare		Aplicații pag.67	S24 13-17.03		Test sumativ pag 68

UI. 5-Tehnologii de preparare a hranei -8 ore predare –învățare, 2 oră recapitulare/evaluare

Lucrare/proiect	Detalii de conținut	Competențe specifice	Activități de învățare	Resurse de timp	Resurse digitale	Resurse materiale	Evaluare
Cutia solară de gătit/uscătorul solar de fructe	Bucătăria: vase, ustensile, dispozitive/ aparate Factori de confort	1.1 1.2 1.3 2.1	Activități practice de asociere a obiectelor din bucătărie cu rolul lor; Identificarea factorilor de confort din bucătărie; Schița bucătăriei amenajată în diverse stiluri;	S25 20-24.03	Bucătăria https://library.livresq.com/details/60b34501f1e99e0007baf714 film manual-pag 70	Dispozitive, vase, ustensile, aparate, veselă, tacâmuri, pahare, pliante imagini.	Ev. formativă-orală; Ev. fișe de portofoliu, aplicații practice
Un preparat alimentar simplu	Prepararea și conservarea alimentelor. Norme de igienă în prepararea hranei	2.2 3.1 3.2	Activități practice individuale sau de grup de realizare a unor preparate alimentare simple, specifice zonei geografice, respectând succesiunea operațiilor prevăzute în rețeta de	S27 3-6.04	Metode de preparare https://youtu.be/a88WM-6Mdto filme manual-pag 73	Cântar de bucătărie, alimente, vase, ustensile conform rețetelor de	Ev. formativă-orală; Ev. fișe de portofoliu; Ev.

		<p>preparare, cu identificarea, selectarea și mînuirea 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</p>			preparare.	<p>aplicațiilor practice.</p> <p>Chestionar de evaluare: bucătăria și prepararea alim.</p> <p>https://library.livresq.com/details/60d61094977dd300078d9aee</p>
Caietul cu meniuri	Meniul: structură, criteriile de întocmire, tipuri de meniuri		S28 19-21.04	<p>Piramida alim.</p> <p>https://youtu.be/KNsq0RzgtmQ</p> <p>Meniul</p> <p>https://youtu.be/aTXqRlAlw</p> <p>film manual-pag 77</p>	Foi, culori, reviste de specialitate, hârtie colorată, lipici, etc.	Ev. fișe de portofoliu; Ev. aplicațiilor practice.
Proiecte și aranjamente florale/ decoruri pentru mese festive	Aranjarea și servirea mesei. Elemente de desen geometric în aranjarea și decorarea mesei		S30 1-5.05 Luni 1- liber	<p>Aranjarea mesei</p> <p>https://youtu.be/bAv_dDRLfY</p> <p>film manual-pag 79</p> <p>șervețelul buzunar-film pag 81</p>	Vase, ustensile, aparate, veselă, tacâmuri, pahare, fețe de masă, șervețele	Ev. formativă-orală; Ev.lucrare practică.
Reclama unui produs alimentar local	Tehnologii tradiționale și moderne de preparare a alimentelor. Promovarea și valorificarea produselor alimentare		S31 8-12.05	<p>Publicitatea-film pag 83</p>	Foi cartonate, culori, marchere, foarfece, lipici, reviste de specialitate;	Ev. formativă-orală; Ev. fișe de portofoliu; Ev. lucrare practică.

Campanie de informare în școală ”Minte sănătoasă în corp sănătos”	Alimentația și sănătatea. Obiceiuri alimentare ale elevilor		alimentelor, depozitării, conservării produselor, pregătirii și servirii meselor, consumului alimentelor etc.; Desfășurarea în școală a unor minicampanii de informare cu privire 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. 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; Compararea diferitelor tehnologii de preparare a alimentelor; Proiectarea unei strategii de promovare a unui produs alimentar;	S32 15-19.05	Chestionar inițial - obiceiuri alimentare https://forms.gle/9doXimofjy4v9V3A8 piramida alim. film pag 85	Pliante, reviste de specialitate, Foi, creioane, lipici, foarfece.	Ev.orală; Ev. fișe de portofoliu; Ev. implicare în campania de informare.
	Norme specifice de securitate și sănătate în muncă Profesii, ocupații, meserii din domeniul preparării și servirii alimentelor			S33 22-26.05	Pofesii, ocupații, meserii https://youtu.be/iITWj10oNAc NSSM film pag. 89		Ev. formativă orală.
Finalizare portofolii	Recapitulare Evaluare	Toate comp. specifice	Activități- pag 90 sau Ruleta alimentelor -pag 92	S34 29.05-2.06 Joi1- liber		Materiale pentru confecționarea ruletei	Evaluare- pag 91 Ev.portofolii

Recapitulare finală-proiect-Organizarea unui eveniment -2 ore

Lucrare/proiect	Detalii de conținut	Competențe specifice	Activități de învățare	Resurse de timp	Resurse digitale	Resurse materiale	Evaluare
Organizarea unui eveniment festiv	<p>Etape de pregătire, realizare, evaluare</p> <p>Evaluare sumativă</p>	<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 unui meniu pentru un eveniment respectând principiile unei alimentații sănătoase și echilibrate; pregătirea ingredientelor unui preparat alimentar: cântărirea, măsurarea, aproximarea, amestecare conform rețetei; - activități practice individuale sau de grup de realizare a unor preparate alimentare simple, respectând 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;</p>	<p>S35 5-9.06 Luni5 - liber</p> <p>S36 12-16.06</p> <p>OBS: o parte din activitățile pregătitoare se pot desfășura în Școala altfel</p>	<p>Manual digital pag. 93</p>	<p>Produse alimentare, ustensile, dispozitive, aparate, fețe de masa, vase, veselă, pahare, tacâmuri, șorțuri, bonete, hârtie cartonată, creioane colorate, foarfece, lipici.</p>	<p>Observare sistematică, evaluarea modului de implicare și participare la activitățile din cadrul proiectului.</p>

