

ȘCOALA GIMNAZIALĂ "AURELIAN STANCIU"-SALCEA

Nr./.....

An școlar 2022-2023

Avizat,
Director,
prof.

CURRICULUM ADAPTAT - Clasa a V-a **EDUCAȚIE TEHNOLOGICĂ ȘI APLICAȚII PRACTICE**

Profesor: **MARINELA MOCANU**

INFORMAȚII DE BAZĂ:

Nume, prenume elev:

Certificat de orientare școlară și profesională pentru copiii cu cerințe educaționale speciale Nr. din 07.12.2022

Problemele cu care se confruntă elevul la oră:

- Citește cu dificultate, mai mult silabisit. Scrie cu multe greșeli, dezordonat.
- *Capacitate redusă de a memora și de a înțelege fără să poată realiza conexiuni logice simple;*
- *Vocabular tehnic extrem de sărac, exprimare deficitară, greoaie, deficiență de învățare.*
- *Manifestă lipsa de concentrare și de atenție la ore, îndeplinește cu mare greutate și numai cu ajutor susținut sarcinile de lucru referitoare la activitățile practice. Lipsă de interes și implicare.*

Diagnostic CJRAE: Elev cu Cerințe educaționale speciale: **deficiențe/ afectări: psihică/INTELECT DE LIMITĂ** (conform Certificatului de orientare școlară);

Recomandare CJRAE: Este orientat pentru școlarizare în regim de zi (extern) cu **adaptare curriculară**;

COMPETENȚE GENERALE conform Programei publicată în Anexa nr. 2 la Ordinul Ministrului Educației Naționale nr. 3393 / 28.02.2017

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

Competențe specifice	Activități de învățare	Metode și mijloace de realizare	Metode și instrumente de evaluare	Observații
1.1 Executarea unor produse/lucrări creative simple pe baza unei fișe tehnologice date, selectând materiile prime, materialele, unelte/ustensile/dispozitive adecvate, cu sprijin din partea profesorului	<p><i>-Activități practice de cultivare/îngrijire a plantelor de grădină/apartament la școală și/sau acasă (semănat/plantat, plivit, udarea plantelor, recoltare), selectând și mânuind corect uneltele utilizate</i></p> <p><i>-Realizarea unor desene/colaje tematice</i></p> <p><i>-Participarea la activități practice de realizare a unor preparate alimentare simple, respectând succesiunea operațiilor prevăzute în rețeta de preparare, cu identificarea, selectarea și mânuirea corectă a vaselor, ustensilelor, aparatelor utilizate în prepararea alimentelor</i></p>	<p>Metode: învățare prin descoperire, exercițiul practic, demonstrația, turul galeriei</p> <p>Mijloace: -fișe tehnologice cu elementele componente scrise de către profesor, pliante de prezentare, imagini alimentare, filme didactice despre cultivarea plantelor de grădină, prepararea alimentelor, fișe de lucru</p>	<p>-observarea sistematică</p> <p>- portofoliul individual</p> <p>-observarea sistematică a activității și comportamentului elevului</p> <p>-observarea implicării în sarcinile individuale și de grup</p>	<p>Cooptarea elevului cu CES la realizarea produselor</p> <p>Se vor realiza:</p> <p>-colaje de mostre /imagini realizate de către elev sub îndrumarea profesorului</p> <p>Ex.</p> <p>Colaj "Piramida alimentației sănătoase"</p> <p>Bandă desenată "Povestea bobului de grâu"</p> <p>Aplicații "Crenguțe cristalizate", Ambalajul unui produs alimentar</p>
1.2 Identificarea unor date, mărimi, relații, procese și fenomene specifice matematicii și științelor în realizarea	<p><i>Exerciții de identificare de date, mărimi în diferite contexte:</i></p> <p><i>-citirea/identificarea/interpretarea informațiilor de pe etichete, ambalaje</i></p> <p><i>-stabilirea pe diferite perioade de timp a nevoii de alimente</i></p> <p><i>-participarea la pregătirea ingredientelor unui preparat alimentar simplu: cântărirea, măsurarea, aproximarea, amestecarea/combinarea de diferite materii prime sau</i></p>	<p>Metode- observare dirijată, metoda ciorchinelui, "știu/vreau să știu/am învățat", explicații, turul galeriei</p> <p>Mijloace- etichete unelte specifice (foarfece, cutter), adevizi, cartoane, foi reciclate, materiale din natură, creioane colorate,</p>	<p>-fișa de lucru</p> <p>- portofoliul</p> <p>-observarea sistematică a activității și comportamentului elevului</p> <p>-observarea implicării în sarcinile individuale și de grup</p>	<p>Se va coopta elevul în selectarea și prezentarea către colegi a informațiilor descoperite în urma studierii etichetelor produselor alimentare</p> <p>Se vor asigura conexiuni interdisciplinare la nivelul de înțelegere al elevului, i se va permite utilizarea aplicațiilor de calcul de pe telefonul mobil</p>

<p>unui produs, lucrând în cadrul unei echipe</p>	<p><i>materiale respectând o rețetă cunoscută sau preluată</i> <i>-participarea la efectuarea unor măsurători, schițe, calcule simple</i> <i>-aranjarea și decorarea simplă mesei și a platourilor</i> <i>-exerciții de identificare de procese, fenomene simple specifice științelor la: cultivarea plantelor (încolțirea, creșterea în diferite condiții), creșterea animalelor (calcularea/aproximarea necesarului de hrană și apă)</i></p>	<p>ghivece, pământ de flori, aplicația, calculator, imagini mese aranjate pentru diferite ocazii,</p>	<p>-fișe de evaluare</p>	<p>Ex. de produse Schița unui platou cu produse ”Caloriile îmi dau energie”- calcul valoare energetică” ”Omulețul cu păr verde” ”Ghiveciul cu condimente”</p>
<p>1.3 Analizarea produselor pe baza unor criterii stabilite de comun acord, oral/scris/desenat.</p>	<p><i>-Participarea la realizarea unor miniexpoziții/vizite la un târg de produse alimentare/produse tradiționale cu degustare</i> <i>-Analizarea produselor alimentare în funcție de nevoile pe care le satisfac (proprietăți organoleptice, valoarea estetică)</i> <i>-Întocmirea unui meniu simplu pentru diferite situații (oral, scris sau desenat)</i> <i>-Realizarea și analizarea unor produse decorative pentru mese (șervețele, flori, ornamente, etc.)</i></p>	<p>Metode- conversație, demonstrație, observare dirijată, observare independentă, metoda ciorchinelui, explicația, vizita de documentare Mijloace- tipuri de meniuri, unelte specifice (foarfece, cutter), adezivi, cartoane, foi reciclate, materiale din natură, creioane colorate,</p>	<p>-fișa tehnologică simplă realizată sub îndrumarea profesorului - portofoliul -observarea sistematică a activității și comportamentului elevului -observarea implicării în sarcinile individuale și de grup</p>	<p>Se va pune accent pe dezvoltarea competențelor de comunicare a unor contexte din viața de zi cu zi (descrierea meniului zilei precedente, descrierea veselei utilizată în propria bucătărie) Ex. de produse ”Suport de șervețele” ”Decor pentru masa de Crăciun/Paște” ”Invitația-măr”</p>
<p>2.1. Aplicarea celor mai elementare norme de igienă, a măsurilor de sănătate și securitate în muncă, de prevenire și stingere a incendiilor,</p>	<p><i>-Realizarea unor simulări de situații din viața reală pentru identificarea și înțelegerea necesității respectării normelor de igienă, a măsurilor de sănătate și securitate în muncă, de prevenire și stingere a incendiilor</i> <i>-Vizionarea de filme 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.</i></p>	<p>Metode- conversația, demonstrația, modelarea, exercițiul Mijloace –foi reciclate, materiale din natură, creioane colorate, decupaje din reviste/pliante</p>	<p>-observarea sistematică a activității și comportamentului elevului -observarea implicării în sarcinile individuale și de grup -portofoliul</p>	<p>-Se va pune accentul pe identificarea și aplicarea normelor SSM la lucrările practice desfășurate în clasă prin simularea unor posibile urmări ale nerespectării acestora Responsabilizarea elevilor cu CES și folosirea desenelor/colajelor în campanii de informare</p>

specifice condițiilor reale de muncă	<i>-Realizarea unor desene/colaje sugestive cu privire la respectarea regulilor specifice de igienă, a măsurilor de sănătate și securitate a muncii, de prevenire și stingere a incendiilor</i>			
2.2 Selectarea produselor și a tehnologiilor din perspectiva păstrării calității mediului și a sănătății	<p><i>-Stabilirea necesarului alimentar zilnic selectând și evaluând produsele alimentare din perspectiva efectului asupra organismului, pe baza etichetelor (interpretarea etichetelor de tip „bio” sau „eco”)</i></p> <p><i>-Vizionarea de filme didactice privind rolul agriculturii ecologice și a procesării ecologice a alimentelor în asigurarea sănătății</i></p> <p><i>-Activități de colectare selectivă/reciclare a deșeurilor menajere pentru stabilirea soluțiilor de protejare a mediului la nivel individual/local/zonal</i></p>	<p>Metode- observare sistematică, metoda ciorchinelui, ”știu/vreau să știu/am învățat”, explicația</p> <p>Mijloace- unelte specifice (foarfece, cutter), adezivi, cartoane, foi reciclate, creioane colorate, videoprojector, resurse video, Decalogul reciclării. Colecție de imagini cu etichete pentru identificarea simbolurilor la produse obținute de la agricultura ecologică</p>	<p>-observarea sistematică a activității și a comportamentului elevului</p> <p>-observarea implicării în sarcinile individuale și de grup</p> <p>-portofoliul</p> <p>-listă de întrebări</p>	<p>Se vor dezvolta competențele de analiză și emiteră a unor judecăți de valoare expuse oral/scris/desenat.</p> <p>Elevii cu CES vor fi încurajați să exprime păreri, opinii, să găsească soluții la unele probleme identificate</p>
3.1 Identificarea unor modele de profesioniști în domeniile explorate	<p><i>-Vizită la fermă/cofetărie/piață/magazin din localitate pentru identificarea activităților desfășurate, a condițiilor de muncă, a atribuțiilor angajaților din domeniu</i></p> <p><i>-Întocmirea unor colaje/afișe privind ocupațiile unor oameni din comunitatea locală-gruparea acestora după domeniul de activitate</i></p>	<p>Metode- observare dirijată, observare independentă, participare la Lecția tip vizită</p> <p>Mijloace- filme didactice, pliante, imagini sugestive</p>	<p>-observarea implicării în sarcinile individuale și de grup</p> <p>-portofoliul</p>	<p>-Se va urmări dezvoltarea competențelor de comunicare în contexte din viața de zi cu zi (identificarea și descrierea ocupațiilor părinților, a celor din industria alimentară/alimentație publică)</p>
3.2 Manifestarea abilității de a lucra individual și în echipe pentru rezolvarea unor probleme simple	<p><i>-Realizarea individuală sau în cooperare a unor aplicații practice</i></p> <p><i>-Organizarea împreună cu colegi de echipă a unei expoziții cu produse realizate</i></p> <p><i>-Confecționarea de ambalaje, etichete, reclame pentru un produs alimentar pentru copii</i></p>	<p>Metode- explicația, conversația, observarea dirijată, observarea independentă</p> <p>Mijloace - unelte specifice (foarfece, cutter), adezivi, cartoane, panouri</p>	<p>-observarea sistematică a activității și a comportamentului elevului</p> <p>-observarea implicării în sarcinile individuale și de grup</p> <p>-portofoliul, lucrările practice</p>	<p>-Se va pune accent pe creșterea capacității de lucru în echipă, pe asumarea de diferite roluri în cadrul echipei, pe înțelegerea sarcinii de lucru</p>

Conținuturi

Domenii de conținut	Conținuturi - Clasa a V-a
Tehnologii	<ul style="list-style-type: none"> - Procese tehnologice simple de cultivarea plantelor (semănat, plantat, lucrări de îngrijire, recoltare) - Elemente de tehnologia creșterii animalelor domestice/animalelor de companie (hrănire și îngrijire) - Tehnologii de preparare a hranei (gastronomie): - Bucătăria: vase; ustensile; dispozitive; aparate; factori de confort - Prepararea hranei și servirea mesei. Conservarea alimentelor - Tehnologii tradiționale și moderne de preparare a alimentelor
Design	<ul style="list-style-type: none"> - Elemente de desen geometric (trasarea/construirea de drepte paralele, perpendiculare, unghiuri, poligoane, cercul) aplicate la: elemente de peisagistică; aranjamente florale; aranjarea și decorarea mesei; realizarea ambalajelor produselor alimentare
Calitate, economie și antreprenoriat	<ul style="list-style-type: none"> - Calitatea produselor alimentare (proprietăți organoleptice, valoarea nutritivă, energetică și estetică) și a serviciilor din alimentație. Protecția consumatorului - Norme de igienă în creșterea animalelor și prepararea hranei - Promovarea și valorificarea producției vegetale, animaliere, produselor alimentare
Dezvoltare durabilă (stil de viață sănătos, mediu curat, influența asupra individului/societății)	<ul style="list-style-type: none"> - Factori de mediu care influențează cultivarea plantelor, creșterea animalelor, prelucrarea, transportul și depozitarea produselor alimentare - Alimentația omului, satisfacerea nevoii de hrană, alimentația echilibrată: - Alimente de origine minerală, vegetală, animală - Alcătuirea meniurilor. Criterii de întocmire. Obiceiurile alimentare ale elevilor - Producția și etichetarea produselor ecologice și rolul acestora în asigurarea sănătății - Norme specifice de securitate și sănătate în muncă
Activități/ocupații/meserii	<ul style="list-style-type: none"> - Domenii: cultivarea plantelor, creșterea animalelor, prepararea și servirea alimentelor