

Anul școlar 2022-2023

Programa aprobată cu OM nr. 3393 din 28.02.2017

ORDIN Nr. 3.505/31.03.2022 - structura anului școlar 2022-2023

Profesor: Marinela Mocanu



PLANIFICARE LA EDUCAȚIE TEHNOLOGICĂ ȘI APLICAȚII PRACTICE

36 săptămâni/ o oră pe săptămână.

Jud Suceava

Săptămâna aferentă programului național „Școala altfel” - în Modulul 4

Săptămâna aferentă programului național „Școala verde” - în Modulul 5

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- noi
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, unelte/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

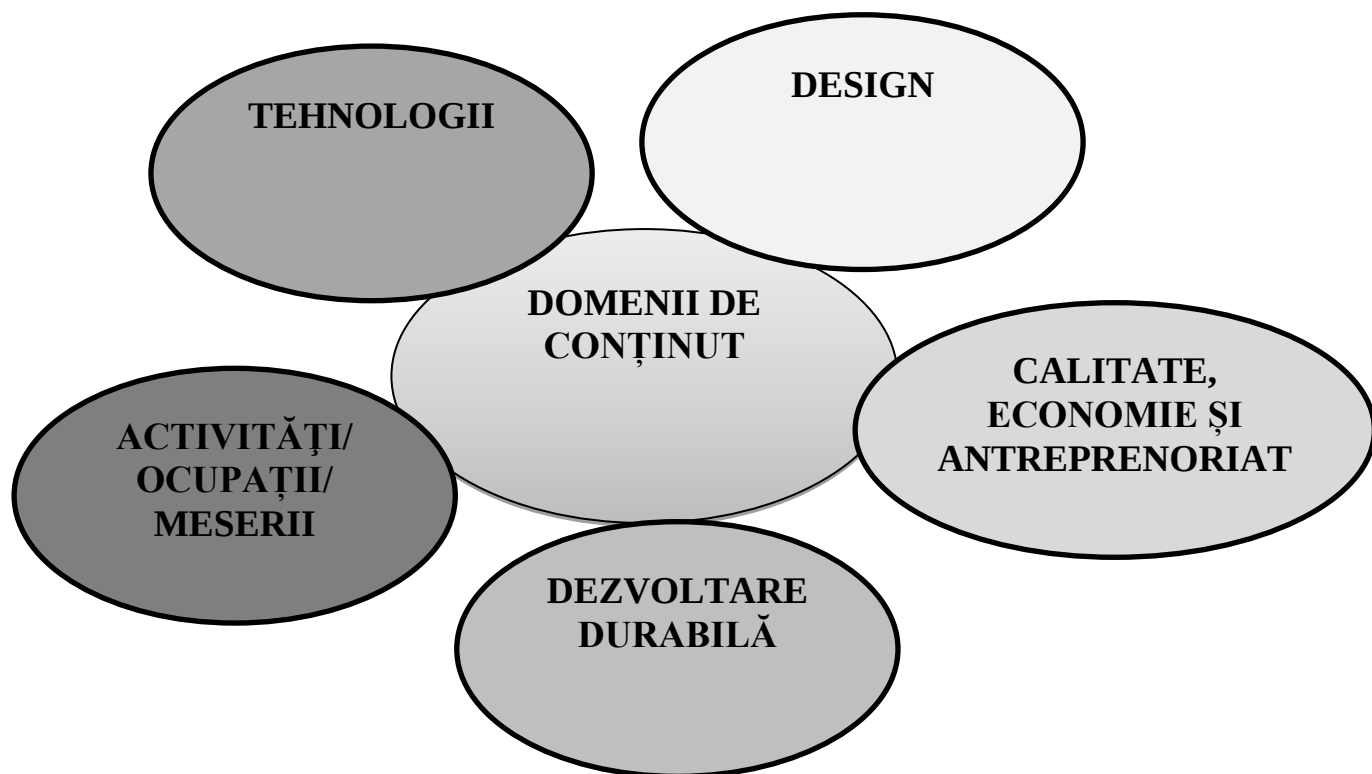
2.1 Argumentarea utilizării normelor de igienă, a măsurilor de sănătate și securitate în muncă, de prevenire și stingere a incendiilor, specifice condițiilor reale de muncă.

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 antreprenariat în vederea alegerii parcursului 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
Anul școlar 2022-2023
Programa aprobată cu O.M nr. 3393/ 28.02.2017
Profesor: Marinela Mocanu



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
https://manuale.arobs.com/tehnologica_5/
(link provizoriu pentru manualul digital)

DIRECTOR,

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 antreprenoriat 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 Macheta unui spațiu de relaxare Strategie de promovare a unui produs vegetal	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; 2.1 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; 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	Tehnologii; Design; Calitate, economie și antreprenoriat; Dezvoltare durabilă; Activități/ocupații/ meserii.	1. Factorii de mediu care influențează cultivarea plantelor 2. Procese tehnologice simple de cultivare a plantelor. Transportul și depozitarea produselor vegetale. 3. Elemente de desen geometric aplicate la: elemente de peisagistică, aranjamente florale. 4. Norme specifice de securitate și sănătate în muncă. Promovarea și valorificarea produselor vegetale. Profesii, ocupații, meserii din domeniul cultivării plantelor. 5. Recapitulare - Evaluare	6	S2-S7
---	--	---	--	-----------------	---------------------

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

Macheta - Curtea gospodarului/ Ferma zootehnică Căsuțe pentru păsări/alte animale de companie	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; 2.1 Argumentarea utilizării normelor de	Tehnologii; Design; Calitate, economie și antreprenoriat; Dezvoltare durabilă; Activități/ocupații/ meserii.	1. Factorii de mediu care influențează creșterea animalelor; 2. Elemente de tehnologia creșterii animalelor domestice. Transportul și depozitarea produselor. 3. Elemente de tehnologia creșterii animalelor de	5	S8-S12
---	--	---	--	-----------------	----------------------

Poster/afiș de promovare a fermei ecologice Târg de prezentare a produselor alimentare	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; 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.		companie. 4. Promovarea și valorificarea producției animaliere. Norme specifice de securitate și sănătate în muncă. Profesii, ocupații, meserii din domeniul zootehnic. 5. Recapitulare-Evaluare		
UI. 3 - PRODUSE ALIMENTARE - COMPLETARE MODULUL 2 (3 ORE) ȘI MODULUL 3 (4 ORE)					
Filtru pentru apă Crenguța decorativă Decorațiuni și ornamente din coajă de citrice Obiecte decorative din paste făinoase Ouă vopsite cu modele vegetale (tehnici diferite)	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.	Tehnologii; Design; Calitate, economie și antreprenariat; Dezvoltare durabilă; Activități/ocupații/meserii.	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 6. Recapitulare-Evaluare	7	S13-S19
UI. 4 - CALITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE ȘI A SERVICIILOR DIN ALIMENTAȚIE - MODULUL 4					
	1.1 Executarea unor produse/lucrări	Tehnologii;	1. Calitatea alimentelor.	5	S20-S25

Cutia pentru bomboane/ambalajul unui produs alimentar Catalogul fructelor și al legumelor cu forme neobișnuite Sesizare către CPC	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 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 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	Design; Calitate, economie și antreprenariat; Dezvoltare durabilă; Activități/ocupații/meserii.	Caracteristici organoleptice ale produselor alimentare 2. Ambalarea și etichetarea produselor alimentare. Etichetarea produselor ecologice. Elemente de desen geometric în realizarea ambalajelor 3. Valoarea nutritivă, energetică și estetică a produselor alimentare 4. Calitatea serviciilor din alimentație. Protecția consumatorului 5.Recapitulare-Evaluare		Obs: o săpt Școala altfel în M4
UI. 5- TEHNOLOGII DE PREPARARE A HRANEI-MODULUL 4 (2 ORE) MODULUL 5 (6 ORE)					
Cutia solară de gătit /uscătorul solar de fructe Caietul cu meniuri Proiecte și aranjamente florale/obiecte decorative pentru mese festive	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	Tehnologii; Design; Calitate, economie și antreprenariat; Dezvoltare durabilă; Activități/ocupații/meserii.	1. Bucătăria: vase; ustensile; dispozitive aparate. Factori de confort 2. Prepararea și conservarea alimentelor. Norme de igienă în prepararea hranei. 3. Meniul: structură, criterii de întocmire, tipuri de meniuri 4. Aranjarea și servirea mesei. Elemente de desen geometric în aranjarea și decorarea mesei	8	S26-S36 Obs: o săpt Săptămâna verde în M5

Reclama unui produs alimentar local Campanie de informare în școală ”Minte sănătoasă în corp sănătos”	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 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		5.Tehnologii tradiționale și moderne de preparare a alimentelor. Promovarea si valorificarea produselor alimentare 6.Alimentația și sănătatea. Obiceiuri alimentare ale elevilor 7.Norme specifice de securitate și sănătate în muncă. Profesii, ocupații, meserii din domeniul preparării și servirii alimentelor 8. Recapitulare-Evaluare		
---	--	--	--	--	--

Recapitulare finală-evaluare						
7.	Organizarea și desfășurarea evenimentului	Toate competențele specifice	Tehnologii; Design; Calitate, economie și antreprenoriat; Dezvoltare durabilă; Activități/ocupații/meserii	Proiect – Organizarea unui eveniment • Etapa de pregătire • Etapa de realizare • Etapa de evaluare Evaluare finală	2	S35-S36

PROIECTAREA UNITĂȚILOR DE ÎNVĂȚARE

clasa a V-a, 1oră/săptămână

Disciplina: Educație tehnologică și aplicații practice

Anul școlar 2022-2023

Lucrare/proiect	Detalii 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 propria orelor de ETAP	S1	Ev. inițială https://library.livresq.com/details/62fbee595cd21cae00086943		Chestionarul de evaluare inițială

UI. 1-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	Resurse digitale	Resurse materiale	Evaluare
Omulețul cu păr verde	Factorii de mediu care influențează cultivarea plantelor	1.1 1.2	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 unelte utilizate;	S2	https://view.genial.ly/61d48f09d2c6070de7804c59 film manual-pag 8	Imagini, ghivece cu plante, semințe, pământ pentru flori, tuberculi de cartof	Evaluare formativă-orală Ev. lucrărilor practice.
Grădina etajată	Procese tehnologice simple de cultivare a plantelor. Transportul și depozitarea produselor vegetale	1.3 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 – “Povestea bobului de grâu/porumb/orz/secară”, “Călătoria bobului de strugure”, “Livada fermecată”; Exerciții de identificare de date, mărimi și relații matematice la înființarea unor culturi	S3-S4	Plante de câmp: https://view.genial.ly/61be5e297480ff0e2f336152 vița de vie: https://view.genial.ly/61c883c0bc535c0dd49c49f5 legume: https://youtu.be/Bi6y2W4LTDw Film man-pag 12 pomi fructiferi: https://view.genial.ly/61d48f09d2c6070de7804c59	Ghivece, pământ, unelte specifice grădinăritului, semințe, bulbi, răsaduri; Puieti de plantat, unelte specifice; Materiale pentru suporturi etajate;	Evaluare formativă-orală; Ev. fișe de portofoliu. Ev. lucrărilor practice.

			(determinarea necesarului de semințe, de răsaduri/puiet/butași); Amenajarea unei grădini etajate/colțul verde din curtea școlii: măsurare perimetru, 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.		y/620284fb2463be001aa89401 Lucr. solului-pag 10		
Macheta unui spațiu de relaxare	Elemente de desen geometric aplicate la elemente de peisagistică și aranjamente florale			S5	Film manual pag.15	Polistiren, trusa de geometrie, planșe, lipici, alte materiale reciclabile	Evaluare formativă-orală; ev. schița machete.
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		Piante, fișe de documentare, foi de flip chart, culori, marchere, etc.	Evaluare formativă-orală, Ev. fișe de portofoliu. Ev. lucrărilor practice.
	Recapitulare Evaluare		Aplicații -pagina 20	S7	Test evaluare sumativă https://forms.gle/3XdmK4vHnLeYuC79		Evaluare-test pag 21 Test evaluare G forms

UI. 2- Elemente de tehnologia creșterii animalelor - 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
Macheta Curtea gospodarului / Ferma zootehnică	Factorii de mediu care influențează creșterea animalelor;	1.1 1.2 2.1 2.2	Exerciții de identificare de procese, fenomene simple specifice științelor la creșterea animalelor - asocierea factorilor de mediu cu animalele specifice zonelor geografice;	S8	Film manual -pag 22 https://view.genial.ly/62235635f85cd100133c5ed6	Piante, fotografii;	Evaluare formativă-orală; Ev. lucr.pract.

Căsuțe pentru păsări/ adăposturi pentru alte animale de companie	Elemente de tehnologia creșterii animalelor domestice. Transportul și depozitarea produselor	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	Creșterea păsărilor https://youtu.be/GESl9OQLuLw film manual-pag 26 Creșterea anim. https://view.genial.ly/6224f8831cfe5e001a6370ac Creșterea vacilor-pag 24	Filme din manualul digital, reviste de specialitate;	Evaluare formativă-orală, Ev. fișe de portofoliu. Ev. lucrărilor practice.
	Elemente de tehnologia creșterii animalelor de companie			S10	https://youtu.be/eRlSFJw5IoE 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 animale. 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; 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;	S11		Coli de hârtie, lipici, culori, marchere, reviste de specialitate, foarfece;	Evaluare formativă-orală, Ev. fișe de portofoliu Ev. lucrărilor practice.

Vizita de explorare	Recapitulare-evaluare		Desfășurarea vizitei, completarea fișelor de documentare	S12	Pag 33-manual digital	Fișe de documentare, aparat foto, foi	Observare sistematică; Ev fișe din documentare; Ev. 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
Lista de cumpărături Filtrul pentru apă Crenguța decorativă Decorațiuni și ornamente din coajă de citrice Obiecte decorative din paste făinoase	Alimentația omului, satisfacerea nevoii de hrană	1.1	Observarea pe diferite perioade de timp a nevoii de alimente pentru familiile elevilor;	S13	Film manual pag 36	Piante, planșe, prospecte, piramida nevoilor	Evaluare formativă-orală, Ev. fișe de portofoliu; Ev. lucrărilor practice.
	Alimente de origine minerală: apa, sarea	1.2 1.3 2.2 3.2	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);	S14	https://youtu.be/yQ4tsjPh9Pg film pag 39	Mostre de apă și sare; etichete, ambalaje PET, cărbune, vată, pietris, nisip; Pahar, bețișor, sfoară, crenguță;	
	Alimente de origine vegetală în stare proaspătă: legume, fructe: Alimente de origine vegetală prelucrate cereale, uleiul, zahărul		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	S15 S16	https://library.livresq.com/details/61254ec26994de000903db35 fructele-film pag 42 https://library.livresq.com/details/613ca39e8d35380008cdbbf8 cereale-film pag 45	Legume, fructe, boabe de cereale, mostre de zahăr, ulei,	

Ouă vopsite cu modele vegetale	Alimente de origine animală: laptele și produsele lactate, ouăle, carnea și produsele din carne		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 riscurilor pentru sănătate în cazul consumării unor produse expirate; Experiențe simple de evidențiere a vechimii ouălor; Obținerea brânzei prin închegare cu zeamă de lămâie.	S17	https://library.livresq.com/details/6162f91f867253000c63099e ouăle-film pag 48	Lapte, ouă, cilindri de sticlă, iod, făină, sare de lămâie, lămâie, vase, paste făinoase, lipici, foi cartonate pentru tabloul din paste Ouă, vas, sursă de foc, frunze decorative	Evaluare formativă-orală, Ev. fișe de portofoliu. Ev. lucrărilor practice.
	Recapitulare-pag 51 Evaluare		Completarea ciorchinelui; Desfășurarea activităților folosind metoda cubului;	S18 S19	https://forms.gle/FYqXLEbpzawvSxH59	Carton, lipici, foarfece,	Evaluare sumativă-pag 52 https://forms.gle/Z29UtbNPdHkW5YDcA

UI. 4- Calitatea produselor alimentare și a serviciilor din alimentație - 4 ore predare – învățare, 1 oră recapitulare/evaluare
-Obs-o săpt Școala altfel (S25)

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 2.1	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	S20	https://youtu.be/vXTm6yF9KRE prop. organoleptice-film - pag 55	Produse alimentare, farfurioare, brânzeturi alimente;	Ev. formativă-orală; Ev. fișe de lucru.
Cutia pentru bomboane/	Ambalarea și etichetarea	2.2 3.1		S21	https://youtu.be/Ok4He8xKU	Foaie cartonată cu tipar pt.	Ev. formativă-

Ambalajul unui produs alimentar	produselor alimentare. Etichetarea produselor ecologice. Elemente de desen geometric în realizarea ambalajelor	3.2	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 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;		ambalajul-film pag 57	cutie, lipici, foarfece, culori, marchere	orală; Ev. aplicației practice.
Fișa de documentare -pag 62	Valoarea nutritivă, energetică și estetică a produselor alimentare			S22	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	https://library.livresq.com/details/625870dea8ed820008d64818 serviciile din alimentație-film pag 63 protecția cons. pag 64	Fișa de lucru, model sesizare;	Evaluarea modului de redactare a sesizării.
	Recapitulare Evaluare		Aplicații pag.67	S24			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/	Bucătăria: vase, ustensile,	1.1 1.2	Activități practice de asociere a obiectelor din bucătărie cu rolul lor;	S26	https://library.livresq.com/details/60b34501f1e	Dispozitive, vase, ustensile,	Ev. formativă-

uscătorul solar de fructe	dispozitive/ aparate. Factori de confort	1.3	Identificarea factorilor de confort din bucătărie;		99e0007baf714	aparate, veselă, tacâmuri, pahare, pliante imagini	orală; Ev. fișe de portofoliu; Ev. plicațiilor practice.
		2.1	Schița bucătăriei amenajată în diverse stiluri;		film manual-pag 70		
		2.2					
Un preparat alimentar simplu	Prepararea și conservarea alimentelor. Norme de igienă în prepararea hranei.	3.1	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 mânguirea corectă a vaselor, ustensilelor, aparatelor utilizate în prepararea alimentelor;	S27	https://youtu.be/a88WM-6Mdto	Cântar de bucătărie, alimente, vase, ustensile conform rețetelor de preparare	Ev. formativă-orală; Ev. fișe de portofoliu; Ev. aplicațiilor practice. Chestionar de evaluare: bucătăria și prepararea alim.
		3.2	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;		filme manual-pag 73		https://library.livresq.com/de tails/60d61094977dd300078d9aee
Caietul cu meniuri	Meniul: structură, criterii de întocmire, tipuri de meniuri		Exerciții de identificare de procese, fenomene simple specifice științelor la prepararea hranei și conservarea alimentelor – norme de igienă; 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;	S28	Piramida alim. https://youtu.be/KNsq0RzgtmQ Meniul https://youtu.be/aTXqRIAlw film manual-pag 77	Foi, culori, reviste de specialitate, hârtie colorată, lipici, etc.	Ev. fișe de portofoliu; Ev. aplicațiilor practice.
Proiecte și aranjamente florale/ decoruri	Aranjarea și servirea mesei. Elemente de desen geometric în		Vizionarea de filme documentare/	S29	https://youtu.be/bA-vdDRLfY film manual-pag 79	Vase, ustensile, aparate, veselă, tacâmuri,	Ev. formativă-orală; Ev. lucrare

pentru mese festive	aranjarea și decorarea mesei	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.; 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;		șervețelul buzunar-film pag 81	pahare, fețe de masă, șervețele	practică.
Reclama unui produs alimentar local	Tehnologii tradiționale și moderne de preparare a alimentelor. Promovarea și valorificarea produselor alimentare		S30	Publicitatea-film pag 83	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.		S31	Chestionar inițial -obiceiuri alimentare https://forms.gle/9doXimofjy4v9V3A8 piramida alim. film pag 85	Pliante, reviste de specialitate, film de pe manualul digital;	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.		S32	Profesii, ocupații, meserii https://youtu.be/iTWj10oNAc NSSM film pag. 89		Ev. Formativă orală.

