**Disciplina: Educație tehnologică și aplicații practice clasa a V-a Avizat director,**

**Programa școlară aprobată cu OMEN Nr. 3393 din 28.02.2017**

**Clasa …………………….. Avizat şef de catedră,**

**Profesor ……………….**

**Planificare calendaristică**

An școlar…………………..

|  |  |
| --- | --- |
| **Competenţe generale** | **Competenţe specifice** |
| **1.** Realizarea practică de produse utile şi/sau de lucrări creative pentru activităţi curente şi valorificarea acestora**2.** Promovarea unui mediu tehnologic favorabil dezvoltării durabile**3.** Explorarea intereselor şi aptitudinilor pentru ocupaţii/ profesii, domenii profesionale şi antreprenoriat în vederea alegerii parcursului şcolar şi profesional | **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  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Unitatea de învățare** | **Competențe specifice** | **Domenii de conținut și conținuturi** | **Număr de ore alocat** | **Săptă-****mâna** | **Produsul/lucrarea de realizat/****aplicația practică (exemple)** |
| **1. Alimente și produse alimentare** | **1.2****1.3****2.2****3.2** | ***Dezvoltare durabilă***– Alimentaţia omului şi satisfacerea nevoii de hrană– Alimente de origine minerală – Alimente de origine vegetală– Alimente de origine animală  | 11111 | S1S2 S3S4S5 | * Recapitulare/test iniţial

– Aplicațiile practice de la pagina 10– Activitatea individuală de la pagina 13– Aplicațiile practice de la pagina 17– Aplicaţia practică „*Verificarea prospețimii ouălor”* de la pagina 21 |
| * **Recapitulare**
* **Evaluare**
 | 11 | S6S7 | – Activitatea în echipe prin metoda *Harta conceptuală* de la pagina 23– Testul de evaluarede la pagina 24 |
| **2. Cultivarea plantelor** | **1.1****1.2****1.3****2.1****2.2****3.1****3.2** | ***Dezvoltare durabilă***Factori de mediu care influențează cultivarea plantelor***Tehnologii***Procese tehnologice simple de cultivare a plantelor ***Calitate, economie, antreprenoriat***Norme specifice de securitate și sănătate în muncă la cultivarea plantelor***Activități/ocupații/meserii***Activități, meserii și ocupații specifice din domeniul cultivării plantelor ***Design***Elemente de desen geometric aplicate la elemente de peisagistică și aranjamente florale  | 31 | S8-S10S11 | – Proiectul *„Şcoala Eco. Implică-te şi tu!”* de la pagina 28– Determinarea necesarului de bulbi şi de răsaduri la înfiinţarea unor culturi: activitatea în perechi 1 de la pagina 33– Proiectul *„Ghiveciul cu plante aromatice”* de la pagina 34 – Studiul de caz *„Actuali şi viitori profesionişti”* de la pagina 36– Aplicaţii practice individuale şi în perechi de la pagina 4 |
| * **Recapitulare**
* **Evaluare**
 | 11 | S12S13 | – Activitatea în echipe prin metoda *Cubul* de la pagina 41– Testul de evaluarede la pagina 42 |
| **3. Creşterea animalelor** | **1.1****1.2****1.3****2.1****2.2****3.2** | ***Dezvoltare durabilă***Factori de mediu care influențează creșterea animalelor ***Tehnologii***Elemente de tehnologia creșterii animalelor domestice ***Calitate, economie, antreprenoriat***Norme de igienă în creșterea animalelor domestice şi norme specifice de securitate și sănătate în muncă***Activități/ocupații/meserii***Activități, meserii și ocupații din domeniul creșterii animalelor ***Tehnologii***Elemente de tehnologia creșterii animalelor de companie ***Calitate, economie, antreprenoriat***Norme de igienă în creșterea animalelor de companie | 21 | S14-S15S16 | – Aplicațiile practice de la pagina 46– Calculul raţiei de hrană pentru diferite specii de animale domestice: activitatea în perechi de la pagina 51* Referatul „Animalul meu de companie” de la pagina 55
 |
| * **Recapitulare**
* **Evaluare**
 | 11 | S17S18 | * *Fişă pentru activitate personală* şi *Chestionar de autoevaluare* de la pagina 56

– Activitatea în echipe prin metoda *Explozia stelară* de la pagina 57– Testul de evaluarede la pagina 58 |
| **4. Calitatea produselor alimentare şi a serviciilor din alimentaţie** |  **1.1****1.2****1.3****2.1****2.2****3.1****3.2** | ***Calitate, economie, antreprenoriat***Calitatea produselor alimentare: proprietăți organoleptice, valoarea nutritive, energetică şi esteticăCalitatea serviciilor din alimentație Protecția consumatorului Valorificarea şi promovarea producţiei vegetale, animaliere şi a produselor alimentare***Dezvoltare durabilă***Producția și etichetarea produselor ecologice și rolul acestora în asigurarea sănătății ***Design***Elemente de desen geometric aplicate la realizarea ambalajelor produselor alimentare | 21 | S19-S20S21 | – Calcularea valorii nutritive şi a valorii energetice: activitatea 2 de la pagina 62– *Investigaţia „Calitatea produselor alimentare consumate”* de la pagina 63–Redactarea unei sesizări către ANPC de la pagina 66– Studiul de caz *„Obţinerea produselor prin agricultură ecologică/convenţională*” de la pagina 72* Proiectul *„Ambalaj pentru un produs alimentar”* de la pagina 71
 |
| * **Recapitulare**
* **Evaluare**
 | 11 | S22S23 | – Activitatea în echipe prin metoda *R.A.I. (Răspunde – Aruncă - Interoghează)* de la pagina 73– Testul de evaluarede la pagina 74 |
| **5. Tehnologii de preparare a hranei** | **1.1****1.2****1.3****2.1****2.2****3.1****3.2** | ***Tehnologii***Bucătăria și dotarea acesteia Factori de confort în bucătăriePrepararea hranei Conservarea alimentelor ***Calitate, economie, antreprenoriat*** Norme de igienă în prepararea hranei şi norme specifice de securitate și sănătate în muncă ***Dezvoltare durabilă***Factori de mediu care influențează transportul, depozitarea şi prelucrarea produselor alimentare ***Tehnologii***Tehnologii tradiționale și moderne de preparare a alimentelor ***Dezvoltare durabilă***Alcătuirea meniurilor. Criterii de întocmire a meniurilor Alimentaţia echilibratăObiceiuri alimentare ale elevilor***Design***Elemente de desen geometric aplicate la aranjarea și decorarea mesei ***Tehnologii***Servirea mesei***Activități/ocupații/meserii***Activități, meserii și ocupații din domeniul preparării și servirii alimentelor  | 1221111 | S24S25-S26S27-S28S29S30S31S32 | * Activitate individuală şi *Fişă pentru activitate personală* de la pagina 78

– Proiectul *„Prepararea hranei prin prelucrare la rece/conservare”* de la paginile 82-83– Studiul de caz *„Influenţa condiţiilor de depozitate a alimentelor asupra calităţii lor şi asupra sănătăţii omului”* de la pagina 86– Activitatea în echipe prin metoda *Diagrama Venn* de la pagina 89– Aplicațiile practice de la pagina 92– Aplicațiile practice de la pagina 95– Aplicațiile practice de la pagina 98 |
| * **Recapitulare**
* **Evaluare**
 | 11 | S33S34 | – Activitatea în echipe prin metoda *Ciorchinele* de la pagina 100– Testul de evaluarede la pagina 101 |
|  | * **Recapitulare finală**
* **Evaluare finală**
 | 11 | S35S36 | – Activitatea în echipe prin metoda *Philips 6/6* de la pagina 102– Testul de evaluare şi Chestionarul de autoevaluare de la pagina 103 |