

Planificare calendaristică

An școlar.....

Competențe generale	Competențe specifice
<p>1. Realizarea practică de produse utile și/sau de lucrări creative pentru activități curente și valorificarea acestora</p> <p>2. Promovarea unui mediu tehnologic favorabil dezvoltării durabile</p> <p>3. Explorarea intereselor și aptitudinilor pentru ocupații/ profesii, domenii profesionale și antreprenoriat în vederea alegerii parcursului școlar și profesional</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 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>

Unitatea de învățare	Competențe specifice	Domenii de conținut și conținuturi	Număr de ore alocate	Săptămâna	Produsul/lucrarea de realizat/ aplicația practică (exemple)
1. Alimente și produse alimentare	1.2 1.3 2.2 3.2	Dezvoltare durabilă – Alimentația omului și satisfacerea nevoii de hrană – Alimente de origine minerală – Alimente de origine vegetală – Alimente de origine animală	1 1 1 1 1	S1 S2 S3 S4 S5	– Recapitulare/test inițial – Aplicațiile practice de la pagina 10 – Activitatea individuală de la pagina 13 – Aplicațiile practice de la pagina 17 – Aplicația practică „Verificarea prospețimii ouălor” de la pagina 21
		• Recapitulare	1	S6	– Activitatea în echipe prin metoda <i>Harta conceptuală</i> de la pagina 23
		• Evaluare	1	S7	– Testul de evaluare de 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	3	S8-S10	– Proiectul „Școala Eco. Implică-te și tu!” de la pagina 28 – Determinarea necesarului de bulbi și de răsaduri la înființarea unor culturi: activitatea în perechi 1 de la pagina 33
		Tehnologii Procese tehnologice simple de cultivare a plantelor			– Proiectul „Ghiveciul cu plante aromatice” de la pagina 34
		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	1	S11	– Studiul de caz „Actuali și viitori profesioniști”

		<p>Design Elemente de desen geometric aplicate la elemente de peisagistică și aranjamente florale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recapitulare • Evaluare 	1	S12	de la pagina 36 – Aplicații practice individuale și în perechi de la pagina 4
			1	S13	– Activitatea în echipe prin metoda <i>Cubul</i> de la pagina 41 – Testul de evaluare de la pagina 42
3. Creșterea animalelor	1.1 1.2 1.3 2.1 2.2 3.2	<p>Dezvoltare durabilă Factori de mediu care influențează creșterea animalelor</p> <p>Tehnologii Elemente de tehnologia creșterii animalelor domestice</p> <p>Calitate, economie, antreprenariat Norme de igienă în creșterea animalelor domestice și norme specifice de securitate și sănătate în muncă</p> <p>Activități/ocupații/meserii Activități, meserii și ocupații din domeniul creșterii animalelor</p>	2	S14- S15	– Aplicațiile practice de la pagina 46 – Calculul rației de hrană pentru diferite specii de animale domestice: activitatea în perechi de la pagina 51
		<p>Tehnologii Elemente de tehnologia creșterii animalelor de companie</p> <p>Calitate, economie, antreprenariat Norme de igienă în creșterea animalelor de companie</p>	1	S16	– Referatul „Animalul meu de companie” de la pagina 55
		<ul style="list-style-type: none"> • Recapitulare 	1	S17	– Fișă pentru activitate personală și Chestionar de autoevaluare de la pagina 56 – Activitatea în echipe prin metoda <i>Explozia stelară</i> de la pagina 57
		<ul style="list-style-type: none"> • Evaluare 	1	S18	– Testul de evaluare de la pagina 58
4. Calitatea produselor alimentare și a serviciilor din alimentație	1.1 1.2 1.3 2.1 2.2 3.1 3.2	<p>Calitate, economie, antreprenariat Calitatea produselor alimentare: proprietăți organoleptice, valoarea nutritivă, energetică și estetică Calitatea serviciilor din alimentație Protecția consumatorului Valorificarea și promovarea producției vegetale, animaliere și a produselor alimentare</p>	2	S19- S20	– Calcularea valorii nutritive și a valorii energetice: activitatea 2 de la pagina 62 – <i>Investigația „Calitatea produselor alimentare consumate”</i> de la pagina 63 – Redactarea unei sesizări către ANPC de la pagina 66
		<p>Dezvoltare durabilă Producția și etichetarea produselor ecologice și rolul acestora în asigurarea sănătății</p>	1	S21	– Studiul de caz „Obținerea produselor prin agricultură ecologică/convențională” de la pagina 72 – Proiectul „Ambalaj pentru un produs alimentar” de la pagina 71
		<p>Design Elemente de desen geometric aplicate la realizarea ambalajelor produselor alimentare</p>	1	S22	– Activitatea în echipe prin metoda <i>R.A.I. (Răspunde – Aruncă - Interoghează)</i> de la pagina 73
		<ul style="list-style-type: none"> • Recapitulare • Evaluare 	1	S23	– Testul de evaluare de 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 bucătărie	1	S24	– Activitate individuală și <i>Fișă pentru activitate personală</i> de la pagina 78		
		Prepararea hranei	2	S25- S26	– Proiectul „ <i>Prepararea hranei prin prelucrare la rece/conservare</i> ” de la paginile 82-83		
		Conservarea alimentelor Calitate, economie, antreprenoriat Norme de igienă în prepararea hranei și norme specifice de securitate și sănătate în muncă	2	S27- S28			
		Dezvoltare durabilă Factori de mediu care influențează transportul, depozitarea și prelucrarea produselor alimentare	1	S29	– Studiul de caz „ <i>Influența condițiilor de depozitate a alimentelor asupra calității lor și asupra sănătății omului</i> ” de la pagina 86		
		Tehnologii Tehnologii tradiționale și moderne de preparare a alimentelor			– Activitatea în echipe prin metoda <i>Diagrama Venn</i> de la pagina 89		
		Dezvoltare durabilă Alcătuirea meniurilor. Criterii de întocmire a meniurilor Alimentația echilibrată Obiceiuri alimentare ale elevilor	1	S30	– Aplicațiile practice de la pagina 92		
		Design Elemente de desen geometric aplicate la aranjarea și decorarea mesei			1	S31	– Aplicațiile practice de la pagina 95
					Tehnologii Servirea mesei	1	S32
		Activități/ocupații/meserii Activități, meserii și ocupații din domeniul preparării și servirii alimentelor			1	S33	– Activitatea în echipe prin metoda <i>Ciorchinele</i> de la pagina 100
		• Recapitulare			1	S34	– Testul de evaluare de la pagina 101
• Recapitulare finală			1	S35	– Activitatea în echipe prin metoda <i>Philips 6/6</i> de la pagina 102		
• Evaluare			1	S36	– Testul de evaluare și Chestionarul de autoevaluare de la pagina 103		