**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 | 1  1  1  1  1 | S1  S2  S3  S4  S5 | * 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** | 1  1 | S6  S7 | – 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 | 3  1 | S8-S10  S11 | – 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** | 1  1 | S12  S13 | – 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 | 2  1 | S14-S15  S16 | – 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** | 1  1 | S17  S18 | * *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 estetică  Calitatea 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 | 2  1 | S19-S20  S21 | – 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** | 1  1 | S22  S23 | – 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 bucătărie  Prepararea 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 echilibrată  Obiceiuri 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 | 1  2  2  1  1  1  1 | S24  S25-S26  S27-S28  S29  S30  S31  S32 | * 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** | 1  1 | S33  S34 | – Activitatea în echipe prin metoda *Ciorchinele* de la pagina 100  – Testul de evaluarede la pagina 101 |
|  | | * **Recapitulare finală** * **Evaluare finală** | 1  1 | S35  S36 | – Activitatea în echipe prin metoda *Philips 6/6* de la pagina 102  – Testul de evaluare şi Chestionarul de autoevaluare de la pagina 103 |