

Proiectarea unităților de învățare

Unitatea 1: ALIMENTE ȘI PRODUSE ALIMENTARE

Durata: 7 ore; Săptămâni: S1–S7

Conținuturi	Competențe specifice	Activități de învățare	Resurse	Evaluare (metode de evaluare)	Observații
Alimentația omului și satisfacerea nevoii de hrană	1.2 1.3	– recapitulare inițială – discuții pe baza imaginilor de la rubrica Observăm și discutăm pentru a diferenția tipurile de nevoi umane- pagina 8 – exerciții de identificare a relației dintre substanțele nutritive existente în alimente și rolul lor în organism- activitatea 2 de la pagina 10	– test de evaluare – manual (pag. 8 și 10) sau prezentare Power Point cu piramida nevoilor umane (a lui A. Maslow)	<ul style="list-style-type: none"> • Probă scrisă sau probă orală • <i>Întrebări orale</i> • <i>Evaluarea formativă</i> pe baza Fișei de documentare (pag 10) • <i>Aplicație multimedia (AMII) interactiv</i> - pag 10 	S1 S2
		2.2 3.2	– discuții dirijate pe baza imaginilor de la rubrica Observăm și discutăm pentru a identifica resursele de apă și sortimentele de sare- pag. 11 – observarea pe o perioadă de timp a consumului de apă; calcularea și compararea consumului zilnic de apă (activitatea individuală- pag 13)	– manual letric și digital (pag 11), calculator/ tabletă, conectare la internet – recipient de 500 ml	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Portofoliu</i> – fișa completată pentru activitatea de la pagina 13
Alimente de origine vegetală		– discuții dirijate pe baza imaginilor de la rubrica Observăm și discutăm pentru a descoperi criteriile de clasificare a fructelor și legumelor –pagina 14 – analiza unor alimente și produse alimentare de origine vegetală pe baza anumitor criterii (origine, structură, parte comestibilă etc.)- activitățile de la pagina 17	– manual letric și digital – tipuri diferite de fructe și legume proaspete – mostre de ulei, zahăr, făină, mălai – alimente și produse alimentare de origine vegetală	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Evaluare continuă</i>: rezolvarea aplicațiilor practice de la pagina 17 	S4
Alimente de origine animală		– discuții dirijate pe baza imaginilor de la rubrica Observăm și discutăm pentru a diferenția alimentele de origine animală după proveniență- pagina 18 – analiza unor alimente și produse alimentare de origine animală pe baza anumitor criterii- activitățile de la pag 20 – calcularea coșului alimentar săptămânal și zilnic pe baza datelor din tabele (activitatea în perechi de la pagina 20) – exerciții de identificare și citire a informațiilor înscrise pe ouă – exerciții de verificare a gradului de prospețime a ouălelor	– manual letric și digital – alimente și produse alimentare de origine animală – ouă crude și ouă fierte, farfurie, un cuțit sau instrument de tăiere, un borcan sau pahar transparent de 700-800 ml, sare de bucătărie și o riglă gradată	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Portofoliu</i> – fișa completată pentru activitatea în perechi de la pagina 20 • <i>Observarea sistematică a activității și a comportamentului elevilor</i> „Verificarea prospețimii ouălor”; evaluarea se face pe baza listei de verificare și a scării de apreciere (cu modele date la pagina 22) 	S5

Recapitulare			– foi de flipchart, hârtii colorate adevize	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Harta conceptuală</i> –metodă aplicată la activitatea în echipe de la pagina 23 	S6
Evaluare				<ul style="list-style-type: none"> • <i>Testul de evaluare</i> de la pag. 24 • <i>Fișa de observare a comportamentului</i> de la pagina 3 	S7

Unitatea 2: CULTIVAREA PLANTELOR

Durata: 6 ore; Săptămâni: S8–S13

Conținuturi	Competențe specifice	Activități de învățare	Resurse	Evaluare (metode de evaluare)	Observații
<p>Factori de mediu care influențează cultivarea plantelor</p> <p>Procese tehnologice simple de cultivare a plantelor</p> <p>Norme specifice de securitate și sănătate în muncă la cultivarea plantelor</p>	<p>1.1</p> <p>1.2</p> <p>1.3</p> <p>2.1</p> <p>2.2</p> <p>3.1</p> <p>3.2</p>	<p>– discuții dirijate pe baza imaginilor de la rubrica Observăm și discutăm pentru a identifica factorii de mediu și modul lor de acțiune asupra plantelor cultivate- pagina 26</p> <p>–realizarea compostului din deșeuri organice colectate din școală și valorificarea lui ca hrană (îngrășământ) pentru plante- proiect „Școala Eco. Implică-te și tu!” pagina 28</p> <p>– discuții dirijate pe baza imaginilor de la rubrica Observăm și discutăm pentru a identifica lucrări de cultivare a plantelor – pagina 29</p> <p>–determinarea necesarului de bulbi și de răsaduri la înființarea unor cultive-</p> <p>activitatea în perechi 1 de la pagina 33</p> <p>–realizarea unei povestiri ilustrate privind procesul de creștere, îngrijire, recoltare a unor plante “<i>Povestea bobului de grâu</i>”- activitatea individuală de la pagina 33</p> <p>– activitate practică de cultivare a plantelor de grădină/apartament acasă- proiectul „<i>Ghiveciul cu plante aromatice</i>” de la pagina 34</p>	<p>– manual letric și digital, calculator/ tabletă, conectare la internet</p> <p>-ladă din lemn, lopată, saci din material plastic, mănuși de lucru, deșeuri organice(vegetale)</p> <p>– organizarea activităților individual/ perechi/echipe</p> <p>– semințe de plante aromatice, ghiveci, pământ de grădină sau de flori mărunțit, unelte specifice, mănuși de protecție</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Proiect „Școala Eco. Implică-te și tu!”</i>; evaluarea se face pe baza fișei de evaluare (model dat la pagina 28) • <i>Evaluare continuă</i>: rezolvarea aplicațiilor practice de la pagina 33 • <i>Aplicație multimedia (AMII) interactiv</i> – pagina 33 • <i>Proiectul „Ghiveciul cu plante aromatice”</i> de la pagina 34; fișa cu observații și concluzii referitoare la influența factorilor de mediu asupra creșterii plantelor este componentă a portofoliului 	<p>S8</p> <p>S9,</p> <p>S10</p>
<p>Activități, meserii și ocupații specifice din domeniul cultivării plantelor</p> <p>Elemente de desen geometric aplicate</p>		<p>– discuții dirijate pe baza imaginilor de la rubrica Observăm și discutăm pentru a identifica activitățile și locurile de muncă ale oamenilor ce realizează lucrări de cultivare a plantelor – pag 35</p> <p>– vizită la operatori economici (fermă, seră, livadă) din localitate pentru a identifica activitățile, condițiile de muncă, atribuțiile angajaților- studiul de caz de la pag 36</p> <p>– discuții dirijate pe baza imaginilor de la rubrica</p> <p>Observăm și discutăm pentru a identifica elemente, figuri și corpuri geometrice – pagina 37</p>	<p>– manual letric și digital, calculator/ tabletă, conectare la internet</p> <p>– organizarea activităților individual/ perechi/echipe</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Studiul de caz „Actuali și viitori profesioniști”</i>- de la pag 36 	S11

Recapitulare				„Fișa pentru activitate personală” și „Chestionarul de autoevaluare” (dat ca model la pagina 56) • <i>Explozia stelară</i> aplicată la activitatea în echipe de la pag. 57	
Evaluare				• <i>Testul de evaluare</i> de la pag 58 • <i>Fișa de observare a comportamentului</i> de la pagina 3	S18

Unitatea 4: CALITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE ȘI A SERVICIILOR DIN ALIMENTAȚIE

Durata: 5 ore; Săptămâni: S19–S23

Conținuturi	Competențe specifice	Activități de învățare	Resurse	Evaluare (metode de evaluare)	Observații
Calitatea produselor alimentare: proprietăți organoleptice, valoarea nutritivă, energetică și estetică		– discuții dirijate pe baza imaginilor de la rubrica Observăm și discutăm pentru a identifica modul lor de apreciere a calității produselor alimentare- pagina 60 – exerciții de analizare a produselor alimentare în funcție de nevoile pe care le satisfac (proprietăți organoleptice)- pag 62 –calcularea valorii nutritive și energetice a alimentelor pe bază de tabele și etichete: activitatea în perechi de la pagina 62, investigația de la pag 63	– manual letric și digital, calculator/ tabletă, conectare la internet –organizarea de activități în perechi și individuale – alimente și produse alimentare, în stare proaspătă sau prelucrate, cu proprietăți organoleptice diferite	• <i>Întrebări orale</i> • <i>Investigația</i> „ Calitatea produselor alimentare consumate”;evaluarea se face pe baza fișei de evaluare (dată ca model la pagina 63)	S19
Calitatea serviciilor din alimentație Protecția consumatorului Valorificarea și promovarea producției vegetale, animaliere și a produselor alimentare	1.1 1.2 1.3 2.1 2.2 3.1 3.2	– discuții dirijate pe baza imaginilor de la rubrica Observăm și discutăm pentru a identifica unități de alimentație publică și modul de apreciere a calității serviciilor din alimentație- pagina 64 –redactarea unei sesizări către A.N.P.C. pentru a semnala nemulțumirea față de calitatea unui produs: activitatea 1 de la pagina 66 – discuții dirijate pe baza imaginilor de la rubrica Observăm și discutăm pentru a identifica tipuri de produse de origine vegetală și animalieră precum și modalități de promovare a acestora- pagina 67 –realizarea unui pliant de promovare a unui produs alimentar: activitatea de la pagina 68	– manual letric și digital, calculator/ tabletă, conectare la internet – reviste de specialitate, pliante, internet, prezentări PPT	• <i>Evaluare continuă:</i> rezolvarea aplicațiilor practice de la pag 66 și 68	S20
Producția și etichetarea produselor ecologice și rolul acestora în asigurarea sănătății		– discuții dirijate pe baza imaginilor de la rubrica Observăm și discutăm pentru a compara etichetele diferitelor produse alimentare- pag.69 –realizarea unui ambalaj pentru produse alimentare pe baza fișei tehnologice date: proiectul de la pagina 71	– manual letric și digital, calculator/ tabletă, conectare la internet –organizarea activităților în echipă	• <i>Proiectul</i> „Ambalaj pentru produs alimentar” - pagina 71 • <i>Studiul de caz</i> „Obținerea produselor prin agricultura ecologică/ convențională” -pag 72	S21

Elemente de desen geometric aplicate la realizarea ambalajelor produselor alimentare		–vizite la fermă de creștere convențională și ecologică a animalelor pentru constatare și solicitare de informații, urmate de dezbateri privind hrănirea, îngrijirea, normele de igienă, de securitate și sănătate în muncă aplicate în cele două ferme: studiul de caz de la pagina 72		• <i>Evaluarea formativă</i> realizată prin „Fișa de documentare” - pag 72	
Recapitulare				• <i>R.A.I.</i> (Răspunde – Aruncă – Interoghează) – metodă aplicată la activitatea în echipe de la pagina 73	S22
Evaluare				• <i>Testul de evaluare</i> de la pag 74 • <i>Fișa de observare a comportamentului</i> de la pagina 3	S23

Unitatea 5: TEHNOLOGII DE PREPARARE A HRANEI - Proiectul unității de învățare

Durata: 13 ore; Săptămâni: S24–S36

Conținuturi	Competențe specifice	Activități de învățare	Resurse	Evaluare (metode de evaluare)	Observații
Bucătăria și dotarea acesteia Factori de confort în bucătărie		– discuții dirijate pe baza imaginilor de la rubrica Observăm și discutăm pentru a identifica elemente componente din dotarea bucătăriei și modul de asigurare a confortului în bucătărie– pag 76	– ustensile, aparate, dispozitive, vase de bucătărie	• <i>Autoevaluare</i> realizată prin: „Fișa pentru activitate personală” - pagina 78 <i>Aplicație multimedia (AMII) interactiv</i> – pagina 78	S24
Prepararea hranei Conservarea alimentelor Norme de igienă în prepararea hranei și norme specifice de securitate și sănătate în muncă	1.1 1.2 1.3	– discuții dirijate pe baza imaginilor de la rubrica Observăm și discutăm pentru a compara tipuri de preparate și modalități de obținere a lor- pag 79 –activități practice în echipe de realizare a unor preparate alimentare simple prin prelucrare la rece/ conservare- proiectele de la pag 82 și 83 –vizionarea de filme documentare sau didactice privind aplicarea normelor de igienă și a normelor specifice de securitate și sănătate în muncă în timpul preparării și conservării alimentelor	– manual letric și digital, calculator/ tabletă, conectare la internet -organizarea activităților în echipă – ustensile, aparate, dispozitive, vase de bucătărie -echipament de protecție	• <i>Proiectul</i> ”Prepararea alimentelor prin prelucrare la rece/ conservare” – paginile 82 și 83 • <i>Evaluare continuă</i> : rezolvarea aplicației practice de la pag 83 • <i>Aplicație multimedia (AMII) interactiv</i> – pagina 83	S25 S26 S27 S28
Factori de mediu care influențează transportul, depozitarea și prelucrarea produselor alimentare	2.1 2.2 3.1 3.2	– discuții dirijate pe baza imaginilor de la rubrica Observăm și discutăm pentru a identifica factorii de mediu care acționează asupra produselor alimentare și modalitățile de păstrare și depozitare a acestora- pag 84 – realizarea unor experimente privind perisabilitatea alimentelor prin depozitarea lor în condiții diferite de mediu - studiul de caz de la pagina 86	– manual letric și digital, calculator/ tabletă, conectare la internet – organizarea activităților – ustensile, aparate,	• <i>Studiul de caz</i> „ Influența condițiilor de depozitare a alimentelor asupra calității lor și asupra sănătății omului” – pag 86 • <i>Aplicație multimedia (AMII) interactiv</i> – pagina 86	

<p>Tehnologii tradiționale și moderne de preparare a alimentelor</p>		<p>– discuții dirijate pe baza imaginilor de la rubrica Observăm și discutăm pentru a compara tehnologii tradiționale și moderne de preparare a alimentelor- pagina 87 –activitate practică de analiză comparativă a produselor obținute prin tehnologii tradiționale și moderne:activitatea 2 de la pagina 89 –realizarea unei minieșpuziții cu produse realizate și reclame de promovarea acestora: activitatea 1, în echipe, de la pagina 89 –vizită la un târg de produse alimentare tradiționale și realizarea unui caiet cu rețetele produselor tradiționale - activitatea individual - pag 89</p>	<p>dispozitive, vase de bucătărie – echipament de protecție</p> <p>– alimente perisabile, frigider</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Evaluare continuă:</i> rezolvarea aplicațiilor practice de la pag 86 și 89 • <i>Diagrama Venn</i> – metodă aplicată la activitatea 2 în echipe de la pag 89 	<p>S29</p>
<p>Alcătuirea meniurilor. Criterii de întocmire a meniurilor Alimentația echilibrată</p>		<p>– discuții dirijate pe baza imaginilor de la rubrica Observăm și discutăm pentru a identifica alimente din diferite grupe – pagina 90 –completarea caietului cu rețete de produse alimentare tradiționale cu 3 meniuri pentru diferite ocazii: activitatea individuală 3 de la pagina 92 –întocmirea coșului alimentar pentru o zi, prin selectarea produselor din diferite grupe și evaluarea lor pe baza unor criterii- activ 1, pag 92</p>	<p>– manual letric și digital, calculator/ tabletă, conectare la internet – prezentare Power Point cu piramida alimentelor – organizarea activităților</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Evaluare continuă:</i> rezolvarea aplicațiilor practice de la pag 92 • <i>Aplicație multimedia (AMII) interactiv</i> – pagina 92 	<p>S30</p>
<p>Obiceiuri alimentare ale elevilor</p>		<p>– discuții dirijate pe baza imaginilor de la rubrica Observăm și discutăm pentru a compara alimente și comportamente care afectează diferit sănătatea elevilor – pagina 93 –activitate practică de realizare a unui poster care să cuprindă reguli ce vizează obiceiuri pentru menținerea sănătății elevilor- pag 95</p>	<p>– manual letric și digital, calculator/ tabletă, conectare la internet – prezentare Power Point cu obiceiuri alimentare care afectează pozitiv sau negativ sănătatea elevilor</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Evaluare continuă:</i> rezolvarea aplicațiilor practice de la pag 95 • <i>Aplicație multimedia (AMII) interactiv</i> – pagina 95 	<p>S31</p>
<p>Elemente de desen geometric aplicate la aranjarea și decorarea mesei Servirea mesei Activități, meserii și ocupații din domeniul preparării și servirii alimentelor</p>		<p>– discuții dirijate pe baza imaginilor de la rubrica Observăm și discutăm pentru a identifica elemente geometrice aplicate la aranjarea și decorarea mesei- pagina 96 – activități practice ce constau în culegerea de informații din diferite surse (reviste, pliante, filme documentare etc.) privind aranjarea și decorarea mesei:activitatea 1 de la pagina 98 –vizită la o patiserie sau brutărie din localitate pentru a identifica activitățile desfășurate și atribuțiile pe care le au angajații care lucrează în domeniu: activitatea 2, în echipe, de la pagina 98 – activitate practică de realizare a unor ornamente pentru decorarea mesei: activitatea individuală de la pagina 98</p>	<p>– manual letric și digital, calculator/ tabletă, conectare la internet</p> <p>– reviste, filme de documentare privind decorarea, aranjarea și servirea mesei</p> <p>– hârtie colorată, riglă, foarfece – organizarea activităților</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Evaluare continuă:</i> rezolvarea aplicațiilor practice de la pag 98 • <i>Evaluarea formativă</i> realizată prin „Fișa de documentare” – pag 99 	<p>S32</p>

Recapitulare				<ul style="list-style-type: none"> • <i>Ciorchinele</i> – metodă aplicată la activitatea de la pag 100 	S33
Evaluare				<ul style="list-style-type: none"> • <i>Testul de evaluare</i> de la pag 101 • <i>Fișa de observare a comportamentului</i> de la pagina 3 	S34
Recapitulare finală				<ul style="list-style-type: none"> • <i>Philips 6/6</i> - metodă aplicată la activitatea de la pag 102 	S35
Evaluare finală				<ul style="list-style-type: none"> • <i>Evaluare sumativă- Testul de evaluare și Chestionarul de autoevaluare</i> de la pag 103 	S36