



EDUCAȚIE TEHNOLOGICĂ ȘI APLICAȚII PRACTICE

COMPETENTE GENERALE SI SPECIFICE. ACTIVITATI DE INVATARE

CLASA a V-a

UNITATEA DE INVATARE. CONTINUTURI	COMPETENTE GENERALE SI SPECIFICE	ACTIVITATI DE INVATARE
<p>ALIMENTE-ORIGINEA ALIMENTELOR</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definierea, clasificarea si functiile alimentelor • Alimente de origine minerala. • Alimente de origine vegetala. • Alimente de origine animala. • Alimente ecologice. 	<p>1. Realizarea practica de produse utile si/sau de lucrari creative pentru activitati curente si valorificarea acestora.</p> <p>1.1. Executarea unor produse/lucrari creative simple pe baza unei fise tehnologice date.</p> <p>1.2. Identificarea unor date, marimi, relatii, procese si fenomene specifice matematicii si stiintelor in realizarea unui produs.</p> <p>1.3. Analiza produselor pe baza unor criterii stabilite de comun accord.</p> <p>2. Promovarea unui mediu tehnologic favorabil dezvoltarii durabile.</p> <p>2.2. selectarea produselor din perspective pastrarii calitatii mediului si a sanatatii.</p> <p>3. Exploatarea intereselor si aptitudinilor pentru ocupatii/profesii, domeniul profesional si antreprenoriat in vederea alegerii parcursului scolar si profesional</p> <p>3.2. Manifestarea abilitatilor de a lucra individual si in echipa pentru rezolvarea unor probleme</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Observarea pe diferite perioade de timp a nevoii de alimente pentru familiile elevilor. • Realizarea unor miniprezentatii/vizite la un targ de produse alimentare/produse traditionale si analizarea produselor alimentare in functie de nevoile pe care le satisfac. • Intocmirea cosului alimentar zilnic si saptamanal, selectand si evaluand produsele alimentare pe baza unor criterii (origine, etichetare, interpretarea etichetelor de tip “bio”, “eco”) • Realizarea unor experimente privind perisabilitatea alimentelor prin depozitarea acestora in conditii variate de mediu (temperature, umiditate) si determinarea riscurilor pentru sanatate in cazul consumarii unor produse expirate. • Vizita la magazine de produse alimentare, studio de caz. • Realizarea individuala sau in cooperare a unui pliant de produse alimentare.
<p>CULTIVAREA PLANTELOR</p> <ul style="list-style-type: none"> • Importanta agriculturii • Factorii de mediu care influenteaza cultivarea plantelor • Elemente de design in cultivarea plantelor • Cultivarea plantelor de 	<p>1. Realizarea practica de produse utile si/sau de lucrari creative pentru activitati curente si valorificarea acestora</p> <p>1.1. Executarea unor produse/lucrari creative simple pe baza unei fise tehnologice date, selectand materiile prime, materialele, uneltele/ustensilele/dispozitivele/aparatele adecvate</p> <p>1.2. Identificarea unor date, marimi, relatii, procese si fenomene specifice matematicii si stiintelor in realizarea unui produs</p> <p>2. Promovarea unui mediu tehnologic favorabil dezvoltarii durabile</p> <p>2.1. Argumentarea utilizarii normelor de igiena, a masurilor de sanatate si securitate in munca, de prevenire si stingere a incendiilor, specifice conditiilor reale de munca</p> <p>2.2. Selectarea produselor si a tehnologiilor din perspective pastrarii calitatii mediului si a sanatatii</p> <p>3. Explorarea intereselor si aptitudinilor pentru ocupatii/profesii,</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Activitati practice de cultivare/ingrijire a plantelor de gradina/apartament la scoala/sau acasa (semanat/plantat, combaterea buruienilor, bolilor si daunatorilor, udarea plantelor cultivate, recoltare), selectand si manuire corect uneltele utilizate. • Realizarea unei povestiri ilustrate/colaje/prezentari privind procesul de crestere, ingrijire, recoltare si valorificare a unor plante prin culegerea de informatii despre procese, masini si utilaje specifice tehnologiilor agricole din diferite surse (reviste, pliante, internet), vizionarea de filme documentare/didactice-“Povestea bobului de grau/porumb”, “Livada fermecata” • Exerciții de identificare de date, marimi si relatii matematice la infiintarea unor culturi (determinarea necesarului de seminte, de rasaduri/puieti/butasi)

<p>camp si de gradina</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cultivarea plantelor ecologice • Norme de sanatate si securitate in munca (NSSM), de prevenire si stingere a incendiilor • Valorificarea produselor de origine vegetala • Activitati, ocupatii, meserii specifice cultivarii plantelor 	<p>domenii profesionale si antreprenoriat in vederea alegerii parcursului scolar si profesional</p> <p>3.1. Identificarea unor modele de profesionisti in domeniile explorate</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Amenajarea unei gradini/coltul verde din curtea scolii: masurare perimetru, determinare arii, construirea unor figure geometrice, reprezentare prin desen a unor configuratii geometrice (drepte paralele, drepte perpendiculare, unghiuri de mesura data etc.) • Exercitii de identificare de procese, fenomene simple specifice la cultivarea plantelor-influenta factorilor de mediu la semanat, plantat, lucrari de ingrijire, recoltare • Exercitii de identificare de procese, fenomene simple specifice stiintelor la obtinerea produselor prin agricultura conventionala/ecologica • Realizarea unor simulari de situatii din viata reala in care este necesara respectarea normelor de igiena, a masurilor de sanatate si securitate in munca, de prevenire si stingere a incendiilor, cu folosire adecvata a echipamentelor de protectie specifice • Vizionare de filme documentare/didactice privind rolul agriculturii ecologice si a procesarii ecologice a alimentelor in asigurarea sanatatii si culegerea de informatii din diferite surse (reviste, pliante, internet etc) privind cresterea ecologica a animalelor in ferma/gospodarie • Vizite la ferme, crescatorii de animale, pensiuni agroturistice, cofetarii, fabrici de dulciuri, la sere, pietre, magazine, operatori economici din localitate, unitati de alimentatie publica etc, pentru identificarea activitatilor desfasurate, a conditiilor de munca, a atributiilor angajatilor din domeniu.
<p>CRESTEREA ANIMALELOR</p> <ul style="list-style-type: none"> • Factorii de mediu si importanta lor pentru cresterea animalelor • Elemente de tehnologia cresterii animalelor domestice • Cresterea animalelor in 	<p>1. realizarea practica de produse utile si/sau de lucrari creative pentru activitati curente si valorificarea acestora</p> <p>1.2. Identificarea unor date, marimi, relatii, procese si fenomene specifice matematicii si stiintelor in realizarea unui produs</p> <p>2. Promovarea unui mediu tehnologic favorabil dezvoltarii durabile</p> <p>2.1. Argumentarea utilizarii normelor de igiena, a masurilor de sanatate si securitate in munca, de prevenire si stingere a incendiilor, specifice conditiilor reale de munca</p> <p>2.2. Selectarea produselor si a tehnologiilor din perspective pastrarii calitatii mediului si a sanatatii</p> <p>3. Explorarea intereselor si aptitudinilor pentru ocupatii/profesii, domenii profesionale si antreprenoriat in vederea alegerii parcursului scolar si profesional</p> <p>3.1. Identificarea unor modele de profesionisti in domeniile explorate</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Exercitii de identificare de date, marimi si relatii matematice in hranirea animalelor (stabilirea ratiei de hrana pentru diferite specii de animale domestice/de companie) • Exercitii de identificare de procese, fenomene simple specifice stiintelor la cresterea animalelor-asocierea factorilor de mediu cu animalele specifice zonelor geografice. • Realizarea unor simulari de situatii din viata reala in care este necesara respectarea normelor de igiena, a masurilor de sanatate si securitate in munca, de prevenire si stingere a incendiilor, cu folosirea adecvata a echipamentelor de protectie specifice • Vizionare de filme documentare/didactice privind rolul agriculturii ecologice si a procesarii ecologice a alimentelor

<p>sistem ecologic</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cresterea animalelor de companie • Norme de sanatate si securitate a muncii, de prevenire si stingere a incendiilor • Valorificarea produselor de origine animala • Activitati, ocupatii, meserii specifice cresterii animalelor 		<p>in asigurarea sanatatii si culegerea de informatii din diferite surse (reviste, pliante, internet etc) privind cresterea ecologica a animalelor in ferme/gospodarii</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vizite la ferme, crescatorii de animale, pensiuni agroturistice, operatori economici din localitate, unitati de alimentatie publica/intreprinderi de prelucrare a produselor de origine animala etc. pentru identificarea conditiilor de munca, a atributiilor angajatilor din domeniu • Intocmirea unor prezentari/colaje/afise privind ocupatiile unor oameni din comunitatea locala
<p>CRITERII DE SELECTIE A ALIMENTELOR</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caracteristici organoleptice • Informatii de pe ambalaj si etichete • Valoarea nutritive, energetica si estetica a produselor 	<p>1. Realizarea practica de produse utile si/sau de lucrari creative pentru activitati curente si valorificarea acestora 1.2. Identificarea unor date, marimi, relatii, procese si fenomene specifice matematicii si stiintelor in realizarea unui produs 2. Promovarea unui mediu tehnologic favorabil dezvoltarii durabile 2.2. Selectarea produselor si a tehnologiilor din perspective pastrarii calitatii mediului si a sanatatii</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Calcularea cu aproximatie a valorii energetice/nutritive a alimentelor pe baza de tabele, etichete, ambalaje • Intocmirea cosului alimentar zilnic si saptamanal, selectand si evaluand produsele alimentare pe baza unor criterii: origine (minerala, vegetala, animala), tehnologie de obtinere/prelucrare (traditionala, ecologica, industrializata), valoarea nutritive si energetica, folosirea aditivilor alimentary, ambalarea, transportul si depozitarea/pastrarea produselor, etichetarea/ambalarea produselor (interpretarea etichetelor de tip “bio” sau “eco” • Realizarea unor experimente privind perisabilitatea alimentelor prin depozitarea acestora in conditii variate de mediu (temperatura, umiditate) si determinarea riscurilor pentru sanatate in cazul consumarii unor produse expirate • Confectionarea de ambalaje, etichete, reclame pentru un produs alimentar pentru copii.
<p>MENIUL SI ALCATUIREA ACESTUIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Criterii de intocmire a meniului 	<p>1. Realizarea practica e produse utile si/sau de lucrari creative pentru activitati curente si valorificarea acestora 1.2. Identificarea unor date, marimi, relatii, procese si fenomene specifice matematicii si stiintelor in realizarea unui produs 1.3. Analizarea produselor pe baza unor criterii stabilite de comun accord</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Activitati practice individuale sau de grup de realizare a unor preparate alimentare simple, specifice zonei geografice, respectand succesiunea operatiilor prevazute in reteta de preparare, cu identificarea, selectarea si manuirea corecta a vaselor, ustensilelor, aparatelor utilizate in prepararea alimentelor

<ul style="list-style-type: none"> • Obiceiuri alimentare ale elevilor • Tipuri de meniuri • Relatia dintre alimentatia corecta si factorii care o determina 	<p>2. Promovarea unui mediu tehnologic favorabil dezvoltarii durabile</p> <p>2.1. Argumentarea utilizarii normelor de igiena, a masurilor de sanatate si securitate in munca, de prevenire si stingere a incendiilor, specifice conditiilor reale de munca</p> <p>2.2. Selectarea produselor si a tehnologiilor din perspective pastrarii calitatii mediului si a sanatatii.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Realizarea unei minixpozitii/vizite la un targ de produse alimentare/produse traditionale cu degustare si analizarea produselor alimentare in functie de nevoile pe care le satisfac (proprietati organoleptice, valoare estetica) • Intocmirea unui meniu pentru un elev pentru o perioada de o zi/o saptamana, respectand principiile unei alimentatii sanatoase si echilibrate • Vizionare de filme documentare/didactice privind aplicarea regulilor de igiena (igiena personala, igiena echipamentului, igiena locului de munca), in timpul prepararii alimentelor, depozitarii, consumului alimentelor etc • Realizarea individuala sau in cooperare a unui pliant de promovare a produselor traditionale • Organizarea in echipa a unei expozitii cu preparate/produse traditionale
<p>TEHNOLOGII DE PREPARARE A ALIMENTELOR</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bucataria • Factori de confort in bucatarie • Aranjarea mesei • Prepararea alimentelor • Tehnologii traditionale si moderne de preparare a alimentelor • Respectarea NSSM si PSI la prepararea hranei • Bucataria romaneasca • Conservarea, depozitarea si valorificarea 	<p>1. 1. Realizarea practica e produse utile si/sau de lucrari creative pentru activitati curente si valorificarea acestora</p> <p>1.1. Executarea unor produse/lucrari creative simple pe baza unei fise tehnologice date, selectand materiile prime, materialele, uneltele/ustensilele/dispozitivele/aparatele adecvate</p> <p>1.2. Identificarea unor date, marimi, relatii, procese si fenomene specifice matematicii si stiintelor in realizarea unui produs</p> <p>1.3. Analizarea produselor pe baza unor criterii stabilite de comun accord</p> <p>2. Promovarea unui mediu tehnologic favorabil dezvoltarii durabile</p> <p>2.1. Argumentarea utilizarii normelor de igiena, a masurilor de sanatate si securitate in munca, de prevenire si stingere a incendiilor, specifice conditiilor reale de munca</p> <p>2.2. Selectarea produselor si a tehnologiilor din perspective pastrarii calitatii mediului si a sanatatii.</p> <p>3. explorarea intereselor si aptitudinilor pentru ocupatii/profesii, domeniul profesional si antreprenoriat in vederea alegerii parcursului scolar si profesional</p> <p>3.1. Identificarea unor modele de profesionisti in domeniile explorate</p> <p>3.2. Manifestarea abilitatii de a lucra individual si in echipe pentru rezolvarea unor probleme</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Activitati practice individuale sau de grup de realizare a unor preparate alimentare simple, specifice zonei geografice, respectand succesiunea operatiilor prevazute in reteta de preparare, cu identificarea, selectarea si manuirea corecta a vaselor, ustensilelor, aparatelor utilizate in prepararea alimentelor • Pregatirea ingredientelor unui preparat alimentar: cantarirea, masurarea, aproximarea, amestecarea/combinarea de diferite materii prime sau materiale respectand reteta din carti de bucate/reviste de specialitate • Aranjarea si decorarea mesei si a platourilor pentru un eveniment festiv/pranj/mic dejun-elemente de desen geometric • Exercitii de identificare de procese, fenomene simple specifice stiintelor la prepararea hranei si conservarea alimentelor-norme de igiena • Realizarea unei minixpozitii/vizite la un targ de produse alimentare/produse traditionale cu degustare si analizarea produselor alimentare in functie de nevoile pe care le satisfac (proprietati organoleptice, valoare estetica) • Intocmirea unui meniu pentru un elev pentru o perioada de o zi/o saptamana, respectand principiile unei alimentatii sanatoase si echilibrate • Activitati practice de decorare, aranjare si servire a mesei

<p>produselor alimentare</p> <ul style="list-style-type: none"> • Activitati, ocupatii, meserii specifice prepararii si servirii alimentelor 		<p>pentru diferite ocazii, pe baza culegerii si interpretarii de informatii din diferite surse (reviste, pliante, internet etc), vizionarea de filme documentare si evaluarea reciproca, respectand regulile specifice activitatilor, aspecte estetice, atitudini</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realizarea unor simulari de situatii de viata reala in care este necesara respectarea normelor de igiena, a masurilor de sanatate si securitate in munca, de prevenire si stingere a incendiilor, cu folosirea adecvata a echipamentelor de protectie specifice • Vizionare de filme documentare/didactice privind aplicarea regulilor de igiena (igiena personala, igiena echipamentului, igiena locului de munca), in timpul prepararii alimentelor, depozitarii, consumului alimentelor etc • Studii de caz referitoare la personae din comunitatea locala implicate in activitati de pastrare a traditiilor locale sau care practica anumite mestesuguri locale • Intocmirea unor prezentari/colaje/afise privind ocupatiile unor oameni din comunitatea locala • Realizarea individuala sau in cooperare a unui pliant de promovare a produselor traditionale • Organizarea in echipe a unei expozitii cu preparate/produse traditionale.
<p>CALITATEA ALIMENTELOR</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calitatea produselor alimentare si a serviciilor din alimentatie • Protectia consumatorului 	<p>2. Promovarea unui mediu tehnologic favorabil dezvoltarii durabile 2.2. selectarea produselor si a tehnologiilor din perspective pastrarii calitatii mediului si a sanatatii</p> <p>3. Explorarea intereselor si aptitudinilor pentru ocupatii/profesii, domenii profesionale si antreprenoriat in vederea alegerii parcursului scolar si profesional 3.1. Identificarea unor modele de profesionisti in domeniile explorate 3.2. manifestarea abilitatii de a lucra individual si in echipa pentru rezolvarea unor probleme</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Realizarea unor experimente privind perisabilitatea alimentelor prin depozitarea acestora in conditii variate de mediu (temperature, umiditate) si determinarea riscurilor pentru sanatate in cazul consumarii unor produse expirate • Redactarea unor sesizari catre Comisariatul pentru Protectia Consumatorului/Autoritatea Nationala pentru Protectia Consumatorilor pentru sesizarea unor aspecte referitoare la calitatea unui produs.