



EDUCAȚIE TEHNOLOGICĂ ȘI APLICAȚII PRACTICE

PLANIFICARE CALENDARISTICĂ

CLASA a V-a

NR. CRT	UNITATI DE INVATARE	CONTINUTURI	COMPETENTE SPECIFICE	NR. ORE	SAPT.
1.	Alimente-originea alimentelor	<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>1.1. selectarea produselor alimentare in functie de informatiile de pe ambalaj-eticheta</p> <p>1.2. Descrierea principalelor moduri de utilizare a produselor alimentare de origine minerala, vegetala, animala si ecologice in alimentatia omului</p> <p>2.1.. Identificarea si selectarea alimentelor in functie de: nevoile pe care le satisfac, proprietatile organoleptice, valoarea nutritive si energetica, estetica</p>	5	
2.	Cultivarea plantelor	<ul style="list-style-type: none"> • Importanta agriculturii • Factorii de mediu care influenteaza cultivarea plantelor • Elemente de design in cultivarea plantelor • Cultivarea plantelor de camp si de gradina • Cultivarea plantelor ecologica • Norme de sanatate si securitate in munca(NSSM), de prevenire si stingere a incendiilor • Valorificarea produselor de origine vegetala • Activitati, ocupatii, meserii specifice cultivarii olantelor 	<p>1.3. Analiza influentei factorilor de mediu asupra cultivarii plantelor.</p> <p>2.1. Identificarea lucrarilor specifice culturilor in functie de anotimp</p> <p>2.4. Executarea lucrarilor simple de cultivare a plantelor respectand normele ecologice si de SSM.</p> <p>3.1. Valorificarea informatiilor culese din surse diferite utilizand terminologia si simbolurile specifice domeniului.</p> <p>4.1. Identificarea posibilitatilor diverse de valorificare a produselor alimentare de origine minerala, vegetala, animala, ecologica.</p> <p>4.2. Analiza legaturilor intre activitati, ocupatii, meserii si produsele alimentare obtinute.</p>	7	

3.	Cresterea animalelor	<ul style="list-style-type: none"> • Factorii de mediu si importanta lor pentru cresterea animalelor. • Elemente de tehnologia cresterii animalelor domestice. • Cresterea animalelor in sistem ecologic. • 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>1.3. Analiza influentei factorilor de mediu asupra cresterii animalelor.</p> <p>2.1. Identificarea materiilor prime, materialelor si principalelor unelte, instrumente si echipamente specifice in obtinerea produselor.</p> <p>2.4. executarea lucrarilor simple de crestere a animalelor domestice respectand normele ecologice si de SSM.</p> <p>3.1. valorificarea informatiilor culese din surse diferite utilizand terminologia si simbalurile specifice domeniului.</p> <p>3.2. Explicarea termenilor si simbolurilor privind calitatea, igiena produselor alimentare si protectia consumatorilor.</p> <p>4.1. Identificarea posibilitatilor diverse de valorificare a produselor alimentare de origine animala.</p> <p>4.2. analiza legaturilor intre activitati/ profesii si produsele alimentare obtinute.</p>	6	
4.	Criterii de selectie a alimentelor	<ul style="list-style-type: none"> • Caracteristici organoleptice • Informatii de pe ambalaje si etichete. • Valoarea nutritive, energetica si estetica a produselor. 	<p>1.1. selectarea produselor alimentare in functie de valoarea nutritive si energetica si de influenta sanatatii omului.</p> <p>1.2. Descrierea principalelor moduri de utilizare a produselor alimentare de origine minerala, vegetala si animala in alimentatia omului.</p> <p>3.1. Valorificarea informatiilor culese din surse diferite utilizand terminologia si simbolurile specifice domeniului.</p> <p>3.2. Explicarea termenilor si simbolurilor privind calitatea, igiena produselor alimentare si protectia consumatorului.</p>	3	
5.	Meniul si alcatuirea acestuia	<ul style="list-style-type: none"> • Criterii de intocmire a meniului • Obiceiuri alimentare ale elevilor. • Tipuri de meniuri. • Relatia dintre alimentatia corecta si factorii care o determina. 	<p>1.1. Selectarea produselor alimentare in functie de valoarea nutritive, energetica si estetica si de influenta sanatatii omului.</p> <p>1.2. Descrierea principalelor moduri de utilizare a produselor alimentare de origine minerata, vegetala si animala in alimentatia omului.</p> <p>2.3. Identificarea principalelor produse alimentare pe baza unui meniul recomandat/ intocmit in prealabil de catre elev.</p> <p>3.1. valorificarea informatiilor culese din surse diferite utilizand terminologia si simbolurile specifice domeniului.</p>	4	

6.	Tehnologii de preparare a alimentelor	<ul style="list-style-type: none"> • Bucataria. • Factori de confort in bucatarie. • Aranjarea mesei. • Prepararea alimentelor. • Tehnologii traditionale si moderne de preparare a hranei. • Respectarea NSSM si PSI la prepararea hranei. • Bucataria romaneasca. • Conservarea, depozitarea si valorificarea produselor alimentare. • Activitati, ocupatii, meserii specifice prepararii si servirii alimentelor. 	<p>2.1. Identificarea materiilor prime, materialelor si principalelor unelte, instrumente si echipamente specifice utilizate in obtinerea produselor.</p> <p>2.3. identificarea principalelor produse alimentare pe baza unui meniu recomandat/intocmit in prealabil de catre elev.</p> <p>3.1. valorificarea informatiilor culese din surse diferite utilizand terminologia si simbolurile specifice.</p> <p>4.1. Identificarea posibilitatilor diverse de valorificare a produselor alimentare de origine minerala, vegetala si animala.</p>	7	
7.	Calitatea alimentelor	<ul style="list-style-type: none"> • Calitatea produselor alimentare si a serviciilor din alimentatie. • Protectia consumatorului. 	<p>2.3. identificarea principalelor produse alimentare pe baza unui meniu.</p> <p>2.4. Analiza calitatii produselor alimentare in functie de; nevoile pe care le satisfac, proprietatile organoleptice, valoarea nutritive energetica si estetica.</p> <p>3.2. explicarea termenilor si simbolurilor privind calitatea, igiena produselor alimentare si protectia consumatorului.</p>	2	

IN SEMESTRUL I SE VOR STUDIA UNITATILE DE INVATARE 1, 2, 3.

IN SEMESTRUL al II-lea SE VOR STUDIA UNITATILE DE INVATARE 4, 5, 6, 7

MAI MULTE RESURSE GĂSIȚI PE WWW.MANUALE.EDUTECA.RO

