

**SCOALA GIMNAZIALA NR.**

Disciplina: Educație tehnologică și aplicații practice  
 Programa școlară aprobată cu OMEN Nr. 3393 din 28.02.2017  
 Clasa a V a  
 Profesor

**Aprobat Director,**

**Sef catedra**

**Planificare calendaristică**

An școlar 2017-2018

Produsul /tema proiectului	Unitatea de învățare	Competențe specifice	Domenii de conținut	Continuturi	Număr de ore alocat	Date calendaristice	Observatii
				<b>SEMESTRUL I 19 saptamani</b>			
				<b>1 ora/saptamana</b>			
<b>PROIECT INTERDISCIPLINAR</b>				<b>Lectie introductiva.Prezentarea continuturilor.Prezentarea manualului. Test initial (S1)</b>	1	11.09-15.09	<b>Compendiul introductiv pentru gimnaziu; activitatile de la pag. 265</b>
<b>Hrana sanatoasa de la productie la consum,,</b>	<b>Tehnologii de cultivare a plantelor și de creștere a animalelor</b>	1.1 Executarea unor produse/lucrări creative simple pe baza unei fișe tehnologice date, selectând materiile prime, materialele, unelte/ustensile/dispozitiv e/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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Tehnologii;</b></li> <li>- <b>Design;</b></li> <li>- <b>Dezvoltare durabila;</b></li> <li>- <b>Calitate, economie si antreprenoriat;</b></li> <li>- <b>Activitati/ocupatii/meserii</b></li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>- Creșterea animalelor</b></p> <p>Elemente de tehnologia creșterii animalelor domestice/animalelor de companie (hranirea si ingrijirea)                      Factori de mediu care influențează creșterea animalelor                      Promovarea si valorificarea productiei animaliere                      Norme de securitate si sanatate in munca specifice cresterii animalelor                      Norme de igiena in creșterea animalelor                      Domenii de activitate specifice cresterii animalelor</p>	6	18.09-22.09 25.09-29.09 02.10-06.10 09.10-13.10 16.10-20.10 23.10-27.10	<p><b>Compendiul introductiv pentru gimnaziu; activitatile de la pag. 266</b></p> <p><b>Compendiul introductiv pentru gimnaziu; activitatile de la pag. 267</b></p> <p>- Stabilirea rației de hrană pentru diferite specii de animale domestice  <b>Compendiul introductiv pentru gimnaziu; activitatile de la pag. 268</b></p> <p><b>Compendiul introductiv pentru gimnaziu; activitatile</b></p>

		<p>2.2 Selectarea produselor și a tehnologiilor din perspectiva păstrării calității mediului și a sănătății</p> <p>3.2 Manifestarea abilității de a lucra individual și în echipe pentru rezolvarea unor probleme</p>		<p><b>PRELUCRAREA LAPTELUI- PREPARAREA CAȘULUI DE VACĂ ANALIZA ORGANOLEPTICĂ A PRODUSELOR ALIMENTARE DE ORIGINE ANIMALA</b></p> <p><b>Evaluare</b></p>	1	30.10-03.11	<p><b>de la pag. 269</b></p> <p>- Asocierea factorilor de mediu cu animalele specifice zonelor geografice</p> <p><b>Compendiul introductiv pentru gimnaziu; activitățile de la pag. 270</b></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</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Tehnologii;</i></li> <li>- <i>Design;</i></li> <li>- <i>Dezvoltare durabila;</i></li> <li>- <i>Calitate,</i></li> <li>- <i>economie si antreprenoriat;</i></li> <li>- <i>Activitati/ocupatii/meserii</i></li> </ul>	<p><b>-Cultivarea plantelor</b></p> <p><b>Procese tehnologice simple de cultivare a plantelor(semanat, plantat, lucrari de ingrijire, recoltare)</b></p> <p><b>Factori de mediu care influenteaza cultivarea plantelor</b></p> <p>Norme de securitate și sănătate în muncă specifice cultivării plantelor</p> <p>Domenii specifice cultivării plantelor</p> <p><b>Evaluare</b></p>	5	<p>06-10.11</p> <p>13.11-17.11</p> <p>20.11-24.11</p> <p>27.11-01.12</p> <p>04.12-08.12</p>	<p><b>Utilizarea manualului digital si a resurselor materiale</b></p>

	calității mediului și a sănătății 3.2 Manifestarea abilității de a lucra individual și în echipe pentru rezolvarea unor probleme					
<b>Alimente și produse alimentare</b>	1.2 Identificarea unor date, mărimi, relații, procese și fenomene specifice matematicii și științelor în realizarea unui produs 2.2 Selectarea produselor și a tehnologiilor din perspectiva păstrării calității mediului și a sănătății	- <b>Dezvoltare durabila;</b> - <b>Design;</b>	- <b>Alimentatia sanatoasa</b> Alimentatia omului. Satisfacerea nevoii de hrana Alimente de origine minerala- apa si sarea Alimente de origine vegetala Alimente vegetale prelucrate Alimente de origine animala <b>Evaluare</b>	4	18.12-22.12 <b>23.12-14.01 vacanta</b> 15.01-19.01 18.01-22.01 22.01-26.01	
	3.1 Identificarea unor modele de profesioniști în domeniile explorate	- <b>Tehnologii;</b> - <b>Design;</b> - <b>Dezvoltare durabila;</b> - <b>Calitate, economie si antreprenoriat;</b>	<b>Atelierul de creatie. Aplicatii practice. Evaluarea portofoliului semestrial</b>	1	29.01-02.02	
			<b>SEMESTRUL AL II LEA</b> <b>17 saptamani</b> <b>1 ora/saptamana</b>			
<b>Prepararea și servirea alimentelor</b>	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	- <b>Tehnologii;</b> - <b>Design;</b> - <b>Dezvoltare durabila;</b> - <b>Calitate, economie si antreprenoriat;</b> - <b>Activitati/ocupatii/meserii</b>	<b>Tehnologii de preparare a hranei</b> - Bucătăria și dotarea acesteia : vase, ustensile, dispozitive, aparate, factori de confort - Prepararea hranei si servirea mesei. Conservarea alimentelor - norme de securitate si sanatate in munca specifice prepararii hranei - Norme de igienă la prepararea hranei Factori de mediu care influențează	7	12.02-16.02 19.02-23.02 26.02-2.03 05.03-09.03 12.03-16.03 19.03-23.03 11.04-13.04 16.04-20.04	<b>Utilizarea manualului digital si a resurselor materiale</b>

	<p>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>3.2 Manifestarea abilității de a lucra individual și în echipe pentru rezolvarea unor probleme</p>		prelucrarea produselor alimentare		<p><b>Saptamana 25</b>  <b>Saptamana Altfel</b>  <b>26.03-30.03</b>  <b>31.03-10.04</b>  <b>vacanta</b></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>		<p><b>Calitatea produselor alimentare</b>  (proprietati organoleptice, valoare nutritiva, energetica si estetica )  Alcatuirea meniurilor. Criterii de alcatuire a meniurilor  Obiceiuri alimentare ale elevilor  Domenii specifice de activitate la prepararea si servirea alimentelor  Evaluare</p>	4	<p>23.04-27.04  30.04-4.05  07.05-11.05  14.05-18.05</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>2.2 Selectarea produselor și a tehnologiilor din perspectiva păstrării calității mediului și a sănătății</p> <p>3.2 Manifestarea abilității de a lucra individual și în echipe pentru rezolvarea unor probleme</p>					
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Calitate, economie si antreprenoriat;</b></li> <li>- <b>Design</b></li> <li>- <b>Activitati/ocupatii/meserii</b></li> </ul>	<p><b>Calitatea serviciilor din alimentatie</b></p> <p>Protectia consumatorului</p> <p>Productia si etichetarea produselor ecologice si rolul acestora in asigurarea sanatatii</p> <p>Promovarea produselor alimentare</p> <p>Evaluare</p>	3	<p>21.05-25.05</p> <p>28.05-01.06</p> <p>04.06-08.06</p>	
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Tehnologii;</b></li> <li>- <b>Design;</b></li> <li>- <b>Calitate, economie si antreprenoriat;</b></li> </ul>	<p><b>Atelierul de creatie. Aplicatii practice.</b></p> <p><b>Evaluarea portofoliului semestrial</b></p>	1	11.06-15.06	