

Școala Gimnazială
Profesor:
Clasa a V-a
An școlar

VIZAT, DIRECTOR:
VIZAT , Responsabil comisie:

PLANIFICARE ANUALĂ LA EDUCAȚIE TEHNOLOGICĂ ȘI APLICAȚII PRACTICE

Conform manualului ETAP editura EDP autori Stela Olteanu, Natalia Lazăr

și al MANUALULUI 3D ETAP editura EDP autori Stela Olteanu ,Natalia Lazăr www.mozabook www.mozaweb

Ioră pe săptămână

Programa școlară aprobată cu OMEN Nr. 3393 din 28.02.2017

CLASA		Semestrul Nr.ore	Perioada
Cl a V a	ALIMENTAȚIA SĂNĂTOASĂ	SEMESTRUL I – 17 ore	14 sept. 2020 - 29 ian. 2021
	33 ore	SEMESTRUL II – 16 ore	08 feb.2021 – 11 iunie 2021
		S = școala altfel	

S = Programul național „Școala altfel”

Programul național „Școala altfel” poate fi derulat în perioada 5 octombrie 2020 – 04 iunie 2021, pe o perioadă de 5 zile consecutive lucrătoare, pe baza unei planificări ce rămâne la decizia școlilor.

Notă: Săptămâna alocată Programului național „Școala altfel” se adaugă în planificare în funcție de alegerea făcută de către fiecare școală (semestrul I/semestrulII)

Structura anului școlar cuprinde: 33 de săptămâni
semestrul I (14 septembrie 2020 – 29 ianuarie 2021) și
semestrul al II-lea (08 februarie 2021 – 18 iunie 2021)
5 octombrie – Ziua internațională a educației
5 iunie – Ziua învățătorului
24 ianuarie, 1 Mai, 1 Iunie – zile libere

SEMESTRUL I		SEMESTRUL II	
S1	14.09-18.09.2020	S18	08.02-12.02.2021
S2	21.09-25.09.2020	S19	15.02-19.02.2021
S3	28.09-02.10.2020	S20	22.02-26.02.2021
S4	05.10-09.10.2020	S21	01.03- 05.03.2021
S5	12.10-16.10.2020	S22	08.03-12.03.2021
S6	19.10-23.10.2020	S23	15.03-19.03.2021
S7	26.10-30.10.2020	S24	22.03-26.03.2021
S8	02.11-06.11.2020	S25	29.03- 02.04.2021
S9	09.11-13.11.2020	S26	12.04-16.04.2021
S10	16.11-20.11.2020	S27	19.04-23.04.2021
S11	23.11-27.11.2020	S28	26.04-29.04.2021
S12	30.11-04.12.2020	S29	10.05- 14.05.2021
S13	07.12-11.12.2020	S30	17.05-21.05.2021
S14	14.12-18.12.2020	S31	24.05-28.05.2021
S15	11.01-15.01.2021	S32	02.06-04.06.2021
S16	18.01-22.01.2021	S33	07.06-11.06.2021
S17	25.01-29.01.2021		

Produsul/tema proiectului	Competențe specifice	Domenii de conținut	Continuturi	Nr.ore/ sapt	Observații
<p>„Proiect interdisciplinar,, I,, Hrana sănătoasă de la producție la consum!</p> <p>35 săptămâni + săptămâna altfel 1oră /săptămână</p>	<p>CG1/CS1. Executarea unor produse simple/pornind de la o fișă tehnologică realizată cu spijin din partea profesorului. CG1/CS2. Utilizarea achizițiilor de bază din matematică și științe pentru realizarea unui produs, în condiții de eficiență. CG1/CS3. Aprecierea calității produselor realizate din perspectiva reinvestirii beneficiilor obținute.</p> <p>CG2/CS1. Selectarea măsurilor de securitate în muncă, de prevenire și stingere a incendiilor, aplicabile în diverse contexte de activitate. CG2/CS2. Identificarea de modalități pentru economisirea resurselor și pentru reutilizarea deșeurilor.</p> <p>CG3/CS1. Argumentarea preferințelor personale pentru activități/meserii/profesii explorate prin experiența directă.</p> <p>CG3/CS2. Realizarea unor activități/produse inovative pe baza descompunerii, recompunerii, reutilizării creative a elementelor unor produse inițiale date.</p>	<p>- Dezvoltare durabilă; - Design;</p> <p>-Tehnologii; - Design; - Dezvoltare durabilă; - Calitate, economie și antreprenoriat; -Activități/ocupații/meserii</p> <p>-Tehnologii; - Design; - Dezvoltare durabilă; -Calitate, economie și antreprenoriat; -Activități/ocupații/meserii</p> <p>-Tehnologii; - Design; - Dezvoltare durabilă; -Calitate, economie și antreprenoriat; -Activități/ocupații/meserii</p> <p>- Calitate, economie și antreprenoriat; - Design; - Dezvoltare durabilă;</p> <p>-Tehnologii;- Design;- Calitate, economie și antreprenoriat;</p>	<p>Lecție introductivă. Prezentarea conținuturilor. Prezentarea manualului. Test inițial</p> <p>Unitatea 1 ● Alimentația sănătoasă Alimentația omului. Satisfacerea nevoii de hrană Alimente de origine minerală – apa și sarea Alimente de origine vegetală Alimente vegetale prelucrate Alimente de origine animală Evaluare</p> <p>Unitatea 2 ● Cultivarea plantelor Procese tehnologice simple de cultivarea plantelor (semănat, plantat, lucrări de îngrijire, recoltare) Factori de mediu care influențează cultivarea plantelor Promovarea și valorificarea producției vegetale Norme de securitate și sănătate în muncă specifice cultivării plantelor Domenii specifice cultivării plantelor Evaluare</p> <p>Unitatea 3 ● Creșterea animalelor Elemente de tehnologia creșterii animalelor domestice/animalelor de companie (hrănirea și îngrijirea) Factori de mediu care influențează creșterea animalelor Promovarea și valorificarea producției animaliere Norme de securitate și sănătate în muncă specifice creșterii animalelor Norme de igienă în creșterea animalelor Domenii de activitate specifice creșterii animalelor Evaluare</p> <p>Unitatea 4 ● Tehnologii de preparare a hranei Bucătăria: vase, ustensile, dispozitive, aparate, factori de confort Prepararea hranei și servirea mesei. Conservarea alimentelor Norme de securitate și sănătate în muncă specifice preparării hranei / Norme de igienă în prepararea hranei Factori de mediu care influențează transportul și depozitarea produselor alimentare Calitatea produselor alimentare (proprietăți organoleptice, valoarea nutritivă, energetică și estetică)Alcătuirea meniurilor. Criterii de întocmire Obiceiurile alimentare ale elevilor Domenii specifice de activitate la prepararea și servirea alimentelor Evaluare</p> <p>Unitatea 5 ● Calitatea serviciilor din alimentație Protecția consumatorului Producția și etichetarea produselor ecologice și rolul acestora în asigurarea sănătății Promovarea produselor alimentare Evaluare</p> <p>Atelierul de creație. Aplicații practice. Evaluarea portofoliului final.</p> <p>Săptămâna altfel</p>	<p>S1 - 1h S2 – 1h S3 – 1h S4 -1h S5 – 1h S6 – 1h S7 -1h S8 – 1h S9 – 1h S10 -1h S11 – 1h S12 – 1h S13 – 1h S14 – 1h S15 -1h S16 – 1h S17 – 1h S18 – 1h S19 – 1h S20 – 1h S21 – 1h S22 – 1h S23 – 1h S24 – 1h S25 – 1h S26 – 1h S27 – 1h S27 – 1h S28 – 1h S29 – 1h S30 – 1h S31 – 1h S32 – 1h S33 – 1h</p>	<p>Utilizarea manualului digital www.manaule.edu.ro</p> <p>MANUALUL 3D www.mozabook</p> <p>Aplicații practice – teme individuale , pe grupe</p>

Conform manualului ETAP editura EDP autori Stela Olteanu, Natalia Lazăr

Produsul/tema proiectului	Competențe specifice	Domenii de conținut	Continuturi	Nr.ore/ sapt	Date calendaristice	Observații	
<p>„Proiect interdisciplinar”</p> <p>Hrana sănătoasă de la producție la consum!</p> <p>18 săptămâni + săptămâna altfel 1oră /săptămână</p>	CG1/CS2. Utilizarea achizițiilor de bază din matematică și științe pentru realizarea unui produs, în condiții de eficiență.	- Dezvoltare durabilă; - Design;	Lecție introductivă. Prezentarea conținuturilor. Prezentarea manualului. Test inițial	S1 - 1h	14.09-18.09.2020		
	CG1/CS1. Executarea unor produse simple, pornind de la o fișă tehnologică realizată cu sprijin din partea profesorului.	- Tehnologii; - Design; - Dezvoltare durabilă; - Calitate, economie și antreprenariat; - Activități/ocupații/meserii	Unitatea 1 ● Alimentația sănătoasă Alimentația omului. Satisfacerea nevoii de hrană Alimente de origine minerală – apa și sarea Alimente de origine vegetală Alimente vegetale prelucrate Alimente de origine animală Evaluare	S2 – 1h	21.09-25.09.2020		
	CG1/CS3. Aprecierea calității produselor realizate din perspectiva reinvestirii beneficiilor obținute.		Unitatea 2 ● Cultivarea plantelor Procese tehnologice simple de cultivarea plantelor (semănat, plantat, lucrări de îngrijire, recoltare) Factori de mediu care influențează cultivarea plantelor Promovarea și valorificarea producției vegetale Norme de securitate și sănătate în muncă specifice cultivării plantelor Domenii specifice cultivării plantelor Evaluare	S3 – 1h	28.09-02.10.2020		
	CG2/CS1. Selectarea măsurilor de securitate în muncă, de prevenire și stingere a incendiilor, aplicabile în diverse contexte de activitate.		Unitatea 3 ● Creșterea animalelor Elemente de tehnologia creșterii animalelor domestice/animalelor de companie (hrănirea și îngrijirea) Factori de mediu care influențează creșterea animalelor Promovarea și valorificarea producției animaliere Norme de securitate și sănătate în muncă specifice creșterii animalelor Norme de igienă în creșterea animalelor Domenii de activitate specifice creșterii animalelor Evaluare	S4 -1h S5 – 1h	05.10-09.10.2020 12.10-16.10.2020		
				S6 – 1h	19.10-23.10.2020		
				S7 -1h S8 – 1h	26.10-30.10.2020 02.11-06.11.2020		
				S9 – 1h	09.11-13.11.2020		
				S10 -1h S11 – 1h S12 – 1h	16.11-20.11.2020 23.11-27.11.2020 30.11-04.12.2020		
				S13 – 1h S14 – 1h	07.12-11.12.2020 14.12-18.12.2020		
				S15 -1h S16 – 1h S17 – 1h	11.01-15.01.2021 18.01-22.01.2021 25.01-29.01.2021		
			- Tehnologii; - Design;-Calitate, economie și antreprenariat;	Atelierul de creație. Aplicații practice. Evaluarea portofoliului semestrial			

Produsul/tema proiectului	Competențe specifice	Domenii de conținut	Continuturi	Nr.ore/ sapt	Date calendaristice	Obsevații		
<p>„Proiect interdisciplinar,,</p> <p>Hrana sănătoasă de la producție la consum!</p> <p>17 săptămâni 1oră /săptămână</p>	CG1/CS2. Utilizarea achizițiilor de bază din matematică și științe pentru realizarea unui produs, în condiții de eficiență.	<p>-Tehnologii; - Design; - Dezvoltare durabilă; -Calitate, economie și antreprenariat; -Activități/ocupații/meserii</p> <p>- Calitate, economie și antreprenariat; - Design; - Dezvoltare durabilă;</p> <p>-Tehnologii; - Design;-Calitate, economie și antreprenariat; - Activități/ocupații/meserii</p>	<p>Unitatea 4 ● Tehnologii de preparare a hranei</p> <p>Bucătăria: vase, ustensile, dispozitive, aparate, factori de confort</p> <p>Prepararea hranei și servirea mesei. Conservarea alimentelor</p> <p>Norme de securitate și sănătate în muncă specifice preparării hranei / Norme de igienă în prepararea hranei</p> <p>Factori de mediu care influențează transportul și depozitarea produselor alimentare</p> <p>Calitatea produselor alimentare (proprietăți organoleptice, valoarea nutritivă, energetică și estetică)Alcătuirea meniurilor. Criterii de întocmire</p> <p>Obiceiurile alimentare ale elevilor</p> <p>Domenii specifice de activitate la prepararea și servirea alimentelor</p> <p>Evaluare</p>	<p>S18 – 1h</p> <p>S19 – 1h</p> <p>S20 – 1h</p> <p>S21 – 1h</p> <p>S22 – 1h</p> <p>S23 – 1h</p> <p>S24 – 1h</p> <p>S25 – 1h</p> <p>S26 – 1h</p> <p>S27 – 1h</p> <p>S28 – 1h</p> <p>S29 – 1h</p> <p>S30 – 1h</p> <p>S31 – 1h</p> <p>S32 – 1h</p> <p>S33 – 1h</p>	<p>08.02-12.02.2021</p> <p>15.02-19.02.2021</p> <p>22.02-26.02.2021</p> <p>01.03- 05.03.2021</p> <p>08.03-12.03.2021</p> <p>15.03-19.03.2021</p> <p>22.03-26.03.2021</p> <p>29.03- 02.04.2021</p> <p>12.04-16.04.2021</p> <p>19.04-23.04.2021</p> <p>26.04-29.04.2021</p> <p>10.05- 14.05.2021</p> <p>17.05-21.05.2021</p> <p>24.05-28.05.2021</p> <p>02.06- 04.06.2021</p> <p>07.06-11.06.2021</p>			
	CG1/CS1. Executarea unor produse simple, pornind de la o fișă tehnologică realizată cu sprijin din partea profesorului.							
	CG1/CS3. Aprecierea calității produselor realizate din perspectiva reinvestirii beneficiilor obținute.							
	CG2/CS1. Selectarea măsurilor de securitate în muncă, de prevenire și stingere a incendiilor, aplicabile în diverse contexte de activitate.				<p>Unitatea 5 ● Calitatea serviciilor din alimentație</p> <p>Protecția consumatorului</p> <p>Producția și etichetarea produselor ecologice și rolul acestora în asigurarea sănătății</p> <p>Săptămâna altfel</p> <p>Promovarea produselor alimentare</p> <p>Evaluare</p> <p>Atelierul de creație. Aplicații practice.</p> <p>Evaluarea portofoliului final.</p>			