

Școala:
 Disciplina: Educație tehnologică și aplicații practice, manual Aramis, 2017
 Anul școlar 2017-2018
 Programa aprobată cu O.M nr. 3393 din 28.02.2017
 Profesor:

DIRECTOR,

ȘEF DE CATEDRĂ,

PLANIFICARE SEMESTRIALĂ LA EDUCAȚIE TEHNOLOGICĂ ȘI APLICAȚII PRACTICE
clasa a V-a, 1h/săptămână

Nr. crt.	Unitatea de învățare	Competențe specifice	Domenii de conținut	Conținuturi	Nr. de ore	Săpt.
1.	Produce alimentare	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 specifice matematicii și științelor în realizarea unui produs 1.3 Analizarea produselor pe baza unor criterii stabilite de comun acord 2.2 Selectarea produselor și a tehnologiilor din perspectiva păstrării calității mediului și a sănătății 3.2 Manifestarea abilității de a lucra individual și în echipe pentru rezolvarea unor probleme	Tehnologii Design Calitate, economie și antreprenoriat Dezvoltare durabilă	<ul style="list-style-type: none"> ● Prezentarea disciplinei; Evaluare inițială; Alimentația omului, satisfacerea nevoii de hrană ● Alimente de origine minerală ● Alimente de origine vegetală în stare proaspătă ● Alimente de origine vegetală prelucrate ● Alimente de origine animală Recapitulare Evaluare	6	S1-S6
2.	Procese tehnologice simple de cultivare a plantelor	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 specifice matematicii și științelor în realizarea unui produs	Tehnologii Design Calitate, economie și	<ul style="list-style-type: none"> ● Factorii de mediu care influențează cultivarea plantelor ● Cultivarea plantelor. Promovarea și valorificarea producției vegetale <ul style="list-style-type: none"> - Cultivarea plantelor de câmp – particularități - Cultivarea legumelor – particularități - Cultivarea pomilor fructiferi și a viței- 	6	S7-S12

		<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>3.1 Identificarea unor modele de profesioniști în domeniile explorate</p>	<p>antreprenoriat</p> <p>Dezvoltare durabilă</p> <p>Activități/ ocupații/meserii</p>	<p>de-vie – particularități</p> <ul style="list-style-type: none"> • Profesii, ocupații, meserii din domeniul cultivării plantelor. Norme specifice de securitate și sănătate în muncă <p>Recapitulare Evaluare</p>		
3.	<p>Elemente de tehnologia creșterii animalelor</p>	<p>1.2 Identificarea unor date, mărimi, relații, procese și fenomene specifice matematicii și științelor în realizarea unui produs</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>3.1 Identificarea unor modele de profesioniști în domeniile explorate</p>	<p>Tehnologii</p> <p>Design</p> <p>Calitate, economie și antreprenoriat</p> <p>Dezvoltare durabilă</p> <p>Activități/ ocupații/meserii</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Factorii de mediu care influențează creșterea animalelor • Creșterea animalelor. Promovarea și valorificarea producției animaliere - Tehnologii de creștere a animalelor domestice – particularități - Animale de companie – particularități - Profesii, ocupații, meserii din domeniul zootehnic. Norme specifice de securitate și sănătate în muncă <p>Recapitulare Evaluare</p>	5	S13-S17
Recapitulare, evaluare semestrială					1	S18
4.	<p>Calitatea produselor alimentare și a serviciilor din alimentație</p>	<p>1.2 Identificarea unor date, mărimi, relații, procese și fenomene specifice matematicii și științelor în realizarea unui produs</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>Tehnologii</p> <p>Design</p> <p>Calitate, economie și antreprenoriat</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Calitatea alimentelor. Caracteristici organoleptice ale produselor alimentare • Ambalarea și etichetarea produselor alimentare. Etichetarea produselor ecologice • Valoarea nutritivă, energetică și estetică a produselor alimentare • Calitatea serviciilor din alimentație. 	5	S1-S5

		3.2 Manifestarea abilității de a lucra individual și în echipe pentru rezolvarea unor probleme	Dezvoltare durabilă	Protecția consumatorului Recapitulare Evaluare		
5.	Tehnologii de preparare a hranei	<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 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>Tehnologii</p> <p>Design</p> <p>Calitate, economie și antreprenoriat</p> <p>Dezvoltare durabilă</p> <p>Activități/ ocupații/meserii</p>	<p>Protecția consumatorului</p> <p>• Bucătăria: vase; ustensile; dispozitive aparate. Factori de confort</p> <p>• Prepararea și conservarea alimentelor. Norme de igienă în prepararea hranei. Norme de securitate și sănătate în muncă</p> <p>• Meniul: structură, criterii de întocmire, tipuri de meniuri</p> <p>• Aranjarea și servirea mesei</p> <p>• Tehnologii tradiționale și moderne de preparare a alimentelor. Promovarea și valorificarea produselor alimentare</p> <p>• Alimentația și sănătatea. Obiceiuri alimentare ale elevilor</p> <p>• Profesii, ocupații, meserii din domeniul preparării și servirii alimentelor</p> <p>Recapitulare Evaluare</p>	7	S6-S12
6.	Recapitulare, evaluare finală	<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>Tehnologii</p> <p>Design</p> <p>Calitate, economie și antreprenoriat</p> <p>Dezvoltare</p>	<p>Proiect – Organizarea unui eveniment</p> <ul style="list-style-type: none"> • Etapa de pregătire • Etapa de realizare • Etapa de evaluare <p>Evaluare finală</p>	4	S13-S17

	<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>3.1 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>durabilă</p> <p>Activități/ ocupații/meserii</p>			
--	--	---	--	--	--