

## PROIECTAREA UNITĂȚILOR DE ÎNVĂȚARE

clasa a V-a, 1h/săptămână

Disciplina: Educație tehnologică și aplicații practice, manual Aramis

Anul școlar 2017-2018

UI	Detalieri de conținut	Comp. specifice	Activități de învățare	Resurse de timp	Data	Resurse materiale	Evaluare
<b>1. Produse alimentare</b> <b>6 ore</b>  Proiecte care se pot realiza pe parcursul UI: 1. Filtru de apă 2. Crenguța decorativă 3. Ouă închistrite	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Prezentarea disciplinei; Evaluare inițială; Alimentația omului, satisfacerea nevoii de hrană</li> <li>● Alimente de origine minerală</li> <li>● Alimente de origine vegetală în stare proaspătă</li> <li>● Alimente de origine vegetală prelucrate</li> <li>● Alimente de origine animală</li> </ul> Recapitulare Evaluare	1.1	- Observarea pe diferite perioade de timp a nevoii de alimente pentru familiile elevilor	S1		Pliante, planșe, prospecte, etichete, ambalaje, filme didactice  Mostre de alimente, obiecte necesare pentru experimente	Evaluare orală, fișe la portofoliu, Evaluare proiecte
		1.2	- Realizarea unor minie expoziții/vizite la un târg de produse alimentare/produse tradiționale cu degustare și analizarea produselor alimentare în funcție de nevoile pe care le satisfac (proprietăți organoleptice, valoarea estetică)	S2			
		1.3	- Întocmirea coșului alimentar zilnic și săptămânal, selectând și evaluând produsele alimentare pe baza unor criterii: origine (minerală, vegetală și animală), tehnologie de obținere/prelucrare (tradițională, ecologică, industrializată), valoarea nutritivă și energetică, folosirea aditivilor alimentari, ambalarea, transportul și depozitarea/păstrarea produselor, etichetarea/ambalarea produselor (interpretarea etichetelor de tip „bio” sau „eco”)	S3			
		2.2	- Realizarea unor experimente privind perisabilitatea alimentelor prin depozitarea acestora în condiții variate de mediu (temperatură, umiditate) și determinarea riscurilor pentru sănătate în cazul consumării unor produse expirate	S4			
		3.2	- Activități practice de cultivare/îngrijire a plantelor de grădină/apartament la școală și/sau acasă (semănat/plantat, combaterea buruienilor, bolilor și dăunătorilor, udarea plantelor cultivate, recoltare), selectând și mânuind corect uneltele utilizate	S5			
			- Realizarea de povestiri ilustrate/colaje/	S6			
<b>2. Procese tehnologice simple de cultivare a plantelor</b> <b>6 ore</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Factorii de mediu care influențează cultivarea plantelor</li> <li>● Cultivarea plantelor. Promovarea și valorificarea producției</li> </ul>	1.1	- Activități practice de cultivare/îngrijire a plantelor de grădină/apartament la școală și/sau acasă (semănat/plantat, combaterea buruienilor, bolilor și dăunătorilor, udarea plantelor cultivate, recoltare), selectând și mânuind corect uneltele utilizate	S7		Ambalaje, planșe, proiecte, pliante publicitare, prezentare ppt, hârtie, foarfecă, instrumente de măsurat, trusa	Evaluare orală  Realizarea unui ambalaj care să respecte toate cerințele - lucrare practică de grup
		1.2	- Realizarea de povestiri ilustrate/colaje/	S8			

<p><b>Proiecte care se pot realiza pe parcursul UI:</b></p> <p>1. Prima mea fermă</p> <p>2. Grădina etajată</p> <p>3. Omulețul cu păr verde</p> <p>4. Cutia cu compost</p>	<p>vegetale</p> <p>- Cultivarea plantelor de câmp – particularități</p> <p>- Cultivarea legumelor – particularități</p> <p>- Cultivarea pomilor fructiferi și a viței-de-vie – particularități</p> <p>●Profesii, ocupații, meserii din domeniul cultivării plantelor. Norme specifice de securitate și sănătate în muncă</p> <p>Recapitulare</p> <p>Evaluare</p>	<p>2.1</p> <p>2.2</p> <p>3.1</p>	<p>prezentări privind procesul de creștere, îngrijire, recoltare și valorificare a unor plante prin culegerea de informații despre procese, mașini și utilaje specifice tehnologiilor agricole din diferite surse (reviste, pliante, Internet etc.), vizionarea de filme documentare/didactice – “Povestea bobului de grâu/porumb/orz/ secară”, “Călătoria bobului de strugure”, “Livada fermecată”</p> <p>- Exerciții de identificare de date, mărimi și relații matematice la înființarea unor culturi (determinarea necesarului de semințe, de răsaduri/puieti/butași);</p> <p>- Amenajarea unei grădini/colțul verde din curtea școlii: măsurare perimetre, determinare arii, construcția unor figuri geometrice, reprezentare prin desen a unor configurații geometrice (drepte paralele, drepte perpendiculare, unghiuri de măsură dată etc.)</p> <p>- Exerciții de identificare de procese, fenomene simple specifice științelor la cultivarea plantelor – influența factorilor de mediu la semănat, plantat, lucrări de îngrijire, recoltare</p> <p>- Exerciții de identificare de procese, fenomene simple specifice științelor la obținerea produselor prin agricultură convențională/ecologică</p> <p>- Realizarea unor simulări de situații din viața reală în care este necesară respectarea normelor de igienă, a măsurilor de sănătate și securitate în muncă, de prevenire și stingere a incendiilor, cu folosire adecvată a echipamentelor de protecție specifice</p> <p>- Vizionarea de filme documentare/ didactice privind rolul agriculturii ecologice și a procesării ecologice a alimentelor în asigurarea sănătății și culegerea de informații din diferite surse (reviste, pliante, Internet etc.) privind creșterea ecologică a animalelor în fermă/ gospodărie</p> <p>- Vizite la ferme, crescătorii de animale, pensiuni</p>	<p>S9</p> <p>S10</p> <p>S11</p> <p>S12</p>		<p>geometrică</p> <p>Semințe. Bulbi, ghivece, ambalaje din plastic, lădițe cu pământ, unelte, puieti de pomi fructiferi,</p>	<p>Evaluare proiecte</p> <p>Test de evaluare sumativă, pag. 46</p>
--	--	----------------------------------	--	--	--	--	--

			agroturistice, cofetării, fabrici de dulciuri, la sere, piețe, magazine, operatori economici din localitate, unități de alimentație publică /întreprinderi de prelucrare a produselor de origine vegetală și animală etc. pentru identificarea activităților desfășurate, a condițiilor de muncă, a atribuțiilor angajaților din domeniu - Întocmirea unor prezentări/ colaje/afișe privind ocupațiile unor oameni din comunitatea locală				
<b>3. Elemente de tehnologia creșterii animalelor</b> <b>5 ore</b> <b>Proiecte care se pot realiza pe parcursul UI:</b> 1. Căsuțe pentru păsări 2. Macheta unei ferme zootehnice	<ul style="list-style-type: none"> <li>●Factorii de mediu care influențează creșterea animalelor</li> <li>●Creșterea animalelor.</li> </ul> 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 Recapitulare Evaluare	1.2	- Exerciții de identificare de date, mărimi și relații matematice în hrănirea animalelor (stabilirea rației de hrană pentru diferite specii de animale domestice/de companie)	S 13	Reviste de specialitate, produse alimentare fotografii, aparat de fotografiat, fil,e documentare, casete, ambalaje; Semifabricate din lemn, unelte necesare pentru a construi Casuța păsărelelor	Evaluare orală	
		2.1	- Exerciții de identificare de procese, fenomene simple specifice științelor la creșterea animalelor	S14		Evaluarea produselor	
		2.2	- Asocierea factorilor de mediu cu animalele specifice zonelor geografice;	S15		Întocmirea de portofolii	
		3.1	- Realizarea unor simulări de situații din viața reală în care este necesară respectarea normelor de igienă, a măsurilor de sănătate și securitate în muncă, de prevenire și stingere a incendiilor, cu folosire adecvată a echipamentelor de protecție specifice	S16		Evaluare proiecte	
			- Vizionarea de filme documentare/didactice privind rolul agriculturii ecologice și a procesării ecologice a alimentelor în asigurarea sănătății și culegerea de informații din diferite surse (reviste, pliante, Internet etc.) privind creșterea ecologică a animalelor în fermă/gospodărie Viizite la ferme, crescătorii de animale, pensiuni agroturistice, cofetării, fabrici de dulciuri, la sere, piețe, magazine, operatori economici din localitate, unități de alimentație publică /întreprinderi de prelucrare a produselor de origine vegetală și animală etc. pentru identificarea activităților desfășurate, a condițiilor de muncă, a atribuțiilor angajaților din domeniu - Întocmirea unor prezentări/ colaje/afișe privind	S17		Test de evaluare sumativă, pag. 62	

			ocupațiile unor oameni din comunitatea locală				
<b>Recapitulare, evaluare semestrială</b> <b>Proiect: Târgul de prezentare a produselor alimentare</b>				S18		Obs-etapele de pregătire se desfășoară pe parcursul sem. I	Evaluarea proiectului Test de evaluare sumativă, pag. 64
<b>4. Calitatea produselor alimentare și a serviciilor din alimentație</b> <b>5 ore</b> <b>Proiecte care se pot realiza pe parcursul UI:</b> 1. Cutia pentru bomboane 2. Catalogul fructelor și legumelor cu forme neobișnuite	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calitatea alimentelor. Caracteristici organoleptice ale produselor alimentare</li> <li>• Ambalarea și etichetarea produselor alimentare. Etichetarea produselor ecologice</li> <li>• Valoarea nutritivă, energetică și estetică a produselor alimentare</li> <li>• Calitatea serviciilor din alimentație. Protecția consumatorului</li> </ul>	1.2 2.2 3.1 3.2	- Calcularea cu aproximație a valorii energetice/nutritive a alimentelor pe bază de tabele, etichete, ambalaje	S1	Produse alimentare, etichete, ambalaje, fișe de observație;  Carton, trusa de geometrie, foarfece, lipici, creioane colorate	Aplicații practice Evaluare orală  Evaluare proiecte  Test de evaluare sumativă, pag. 84	
			- Întocmirea coșului alimentar zilnic și săptămânal, selectând și evaluând produsele alimentare pe baza unor criterii: origine (minerală, vegetală și animală), tehnologie de obținere/prelucrare (tradițională, ecologică, industrializată), valoarea nutritivă și energetică, folosirea aditivilor alimentari, ambalarea, transportul și depozitarea/păstrarea produselor, etichetarea/ambalarea produselor (interpretarea etichetelor de tip „bio” sau „eco”)	S2			
			- Realizarea unor experimente privind perisabilitatea alimentelor prin depozitarea acestora în condiții variate de mediu (temperatură, umiditate) și determinarea riscurilor pentru sănătate în cazul consumării unor produse expirate	S3			
			- Vizite la ferme, crescătorii de animale, pensiuni agroturistice, cofetării, fabrici de dulciuri, la sere, piețe, magazine, operatori economici din localitate, unități de alimentație publică /întreprinderi de prelucrare a produselor de origine vegetală și animală etc. pentru identificarea activităților desfășurate, a condițiilor de muncă, a atribuțiilor angajaților din domeniu	S4			
			- Confecționarea de ambalaje, etichete, reclame pentru un produs alimentar pentru copii - Redactarea unor sesizări către Comisariatul pentru Protecția Consumatorilor/Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor pentru sesizarea unor aspecte referitoare la calitatea unui	S5			

			produs				
<b>5. Tehnologii de preparare a hranei</b> <b>7 ore</b> <b>Proiecte care se pot realiza pe parcursul UI:</b> 1. Cutia solară de gătit 2. Uscătorul solar de fructe 3. Elemente decorative pentru mese festive	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bucătăria: vase; ustensile; dispozitive aparate. Factori de confort</li> <li>• Prepararea și conservarea alimentelor. Norme de igienă în prepararea hranei. Norme de securitate și sănătate în muncă</li> <li>• Meniul: structură, criterii de întocmire, tipuri de meniuri</li> <li>• Aranjarea și servirea mesei</li> <li>• Tehnologii tradiționale și moderne de preparare a alimentelor. Promovarea și valorificarea produselor alimentare</li> <li>• Alimentația și sănătatea. Obiceiuri alimentare ale elevilor</li> <li>• Profesii, ocupații, meserii din domeniul preparării și servirii alimentelor</li> </ul>	1.1 1.2 1.3 2.1 2.2 3.1 3.2	- Activități practice individuale sau de grup de realizare a unor preparate alimentare simple, specifice zonei geografice, respectând succesiunea operațiilor prevăzute în rețeta de preparare, cu identificarea, selectarea și mânuirea corectă a vaselor, ustensilelor, aparatelor utilizate în prepararea alimentelor - Pregătirea ingredientelor unui preparat alimentar: cântărirea, măsurarea, aproximarea, amestecarea/combinarea de diferite materii prime sau materiale respectând rețeta din cărți de bucate/reviste de specialitate	S6		Pliante, reviste, prospecte, articole din ziare, colaje	Aplicații practice
			- Activități practice de decorare, aranjare și servire a mesei pentru diferite ocazii, pe baza culegerii și interpretării de informații din diferite surse (reviste, pliante, Internet etc.), viziunea de filme documentare și evaluarea reciprocă, respectând regulile specifice activităților, aspecte estetice, atitudini - Realizarea unor simulări de situații din viața reală în care este necesară respectarea normelor	S7		Dispozitive, ustensile, aparate, vase, veselă, tacâmuri, pahare; fețe de masă	Evaluare orală
			- Realizarea unor miniprezentări/vizite la un târg de produse alimentare/produse tradiționale cu degustare și analizarea produselor alimentare în funcție de nevoile pe care le satisfac (proprietăți organoleptice, valoarea estetică) - Întocmirea unui meniu pentru un elev pentru o perioadă de o zi/o săptămână, respectând principiile unei alimentații sănătoase și echilibrate	S8		Cântar de bucătărie, alimente necesare conform rețetelor de preparare;	Evaluare proiecte
			- Activități practice de decorare, aranjare și servire a mesei pentru diferite ocazii, pe baza culegerii și interpretării de informații din diferite surse (reviste, pliante, Internet etc.), viziunea de filme documentare și evaluarea reciprocă, respectând regulile specifice activităților, aspecte estetice, atitudini - Realizarea unor simulări de situații din viața reală în care este necesară respectarea normelor	S9		Flori și suporturi pentru aranjamente florale, șervețele, măgele, lipici.	Test de evaluare sumativă, pag108
				S10			
				S11			
				S12			

			<p>de igienă, a măsurilor de sănătate și securitate în muncă, de prevenire și stingere a incendiilor, cu folosire adecvată a echipamentelor de protecție specifice</p> <p>- Vizionarea de filme documentare/didactice privind aplicarea regulilor de igienă (igiena personală, igiena echipamentului, igiena locului de muncă), în timpul preparării alimentelor, depozitării, conservării produselor, pregătirii și servirii meselor, consumului alimentelor etc.</p> <p>- Desfășurarea în școală a unor minicampanii de informare cu privire la respectarea regulilor specifice de igienă, a măsurilor de sănătate și securitate a muncii, de prevenire și stingere a incendiilor prin elaborarea și afișarea unor materiale în locuri vizibile</p>				
<b>6. Recapitulare, evaluare finală</b>	<p>Proiect – Organizarea unui eveniment</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Etapa de pregătire</li> <li>• Etapa de realizare</li> <li>• Etapa de evaluare</li> </ul> <p>Evaluare finală</p>			<p>S13 S15 S16 S17</p>		<p>Ingrediente, unelte și ustensile de bucătărie conform necesarului de materiale</p>	<p>Evaluarea lucrărilor practice, a portofoliilor, a modului de participare la proiect. Evaluare sumativă, pag.112</p>