

EDUCAȚIE TEHNOLOGICĂ ȘI APLICAȚII PRACTICE

Clasa a V-a

**Planificare calendaristică orientativă
pentru anul școlar 2022-2023**

Unitatea de învățământ:

Disciplina: **EDUCAȚIE TEHNOLOGICĂ ȘI APLICAȚII PRACTICE**

Nr. de ore/an: 35 ore/an

Ore de teorie (T): 16 ore; Ore de aplicații practice (AP): 18 ore

Nr. de ore/săptămână: o oră/săptămână

Clasa a V – a

Profesor:

Conform programei școlare aprobată prin **O.M. cu nr. 3393/28.02.2017**

**Avizat,
DIRECTOR,**

PLANIFICARE CALENDARISTICĂ

An școlar: 2022- 2023

Nr. crt.	Unitatea de învățare	Competențe specifice	Domenii de conținut	Conținuturi	Nr. ore		Săpt.
					T	AP	
(0)	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
1.	Vedere generală asupra disciplinei			Prezentarea manualului Instrucțaj NSSM	1		S1
2.	Noțiuni introductive despre alimentație	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 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	Dezvoltare durabilă	• Alimentația omului, satisfacerea nevoii de hrană • Alimente de origine minerală • Alimente de origine vegetală • Alimente de origine animală • Alimentația echilibrată	3	2	S2
		Toate competențele					S3 S4 S5 S6
3.	Cultivarea plantelor			• Recapitulare. Evaluare	1		S7
		1.1. Executarea unor produse/lucrări creative simple pe baza unei fișe tehnologice date, selectând materiile prime, materialele, unelte/ustensile/ dispozitive/aparate adecvate	Dezvoltare durabilă	• Factori de mediu care influențează cultivarea plantelor		1	S8

		1.2 Identificarea unor date, mărimi, relații, procese și fenomene specifice matematicii și științelor în realizarea unui produs 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 3.1 Identificarea unor modele de profesioniști în domeniile explorate 3.2. Manifestarea abilității de a lucra individual și în echipe pentru rezolvarea unor probleme	Tehnologii	● Procese tehnologice simple de cultivare a plantelor		1	S9
			Dezvoltare durabilă	Norme de securitate și sănătate în muncă			
			Design	Elemente de desen geometric aplicate în peisagistică și aranjamente florale		1	S10
			Calitate, economie, antreprenoriat	Promovarea și valorificarea producției vegetale		1	S11
			Activități/ ocupații/ meserii	Activități, ocupații, meserii în domeniul cultivării plantelor	1		S12
		Toate competențele		Recapitulare. Evaluare	1		S13
4.	Creșterea animalelor	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 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 2.2 Selectarea produselor și a tehnologiilor din perspectiva păstrării calității mediului și a sănătății 3.1 Identificarea unor modele de profesioniști în domeniile explorate 3.2. Manifestarea abilității de a lucra individual și în echipe pentru rezolvarea unor probleme	Dezvoltare durabilă	Factori de mediu care influențează creșterea animalelor		1	S14
			Tehnologii	● Elemente de tehnologia creșterii animalelor		1	S15
			Calitate, economie și antreprenoriat	Norme de igienă în creșterea animalelor			
			Calitate, economie, antreprenoriat	Promovarea și valorificarea producției animaliere		1	S16
			Activități/ ocupații/ meserii	Activități, ocupații, meserii în domeniul creșterii animalelor		1	S17
		Toate competențele		Recapitulare. Evaluare	1		S18

5.	Produse 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 2.1 Argumentarea utilizării normelor de igienă, a măsurilor de sănătate și securitate în muncă, de prevenire și stingere a incendiilor, specifice condițiilor reale de muncă 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	Calitate, economie, antreprenoriat	Calitatea produselor alimentare		1	S19
			Design	Elemente de desen geometric aplicate la realizarea ambalajelor produselor alimentare		1	S20
			Dezvoltare durabilă	Producția și etichetarea produselor ecologice	1		S21
			Dezvoltare durabilă	Factori de mediu care influențează prelucrarea, transportul și depozitarea produselor alimentare	1		S22
			Calitate, economie, antreprenoriat	Promovarea și valorificarea produselor alimentare		1	S23
			Calitate, economie, antreprenoriat	Protecția consumatorului			
		Toate competențele		Recapitulare. Evaluare	1		S24
6.	Tehnologii de preparare a hranei	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 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 2.2 Selectarea produselor și a tehnologiilor din perspectiva păstrării calității mediului și a sănătății	Tehnologii	Bucătăria și dotarea ei		1	S25
				Prepararea hranei		1	S26
			Calitate,	Norme de igienă în prepararea		1	S27
			economie, antreprenoriat	hranei			

		3.2. Manifestarea abilității de a lucra individual și în echipe pentru rezolvarea unor probleme					
		Toate competențele		Recapitulare. Evaluare	1		S28
7.	Meniul. Servicii din alimentație	1.1. Executarea unor produse/lucrări creative simple pe baza unei fișe tehnologice date, selectând materiile prime, materialele, unelte/ustensile/ dispozitive/aparate adecvate	Dezvoltare durabilă	Alcătuirea meniurilor		1	S29
		1.2 Identificarea unor date, mărimi, relații, procese și fenomene specifice matematicii și științelor în realizarea unui produs	Dezvoltare durabilă	Obiceiurile alimentare ale elevilor			
		1.3 Analizarea produselor pe baza unor criterii stabilite de comun acord	Design	Elemente de desen geometric aplicate la aranjarea și decorarea mesei		1	S30
		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	Calitate, economie, antreprenariat	Calitatea serviciilor din alimentație	1		S31
		3.1 Identificarea unor modele de profesioniști în domeniile explorate	Activități/ ocupații/ meserii	Activități, ocupații, meserii în domeniul preparării și servirii alimentelor	1		S32
		3.2 Manifestarea abilității de a lucra individual și în echipe pentru rezolvarea unor probleme					
		Toate competențele		Recapitulare. Evaluare	1		S33
8.	Recapitulare finală. Evaluare sumativă	Toate competențele		Toate conținuturile	1		S34

Săptămâna 35 este aferentă programului național „Școala altfel”, care se va desfășura în perioada octombrie 2022 – mai 2023, pe o perioadă de 5 zile consecutive lucrătoare, a căror planificare se află la decizia unității de învățământ.