

## PROIECT DE TEHNOLOGIE DIDACTICĂ

**Profesor:** Vonica Marioara

**Unitatea de învățământ:** Colegiul Național „Gheorghe Lazăr” Sibiu

**Clasa:** a V-a

**Data:**

**Disciplina:** Educație tehnologică

**Unitatea de învățare :** Originea alimentelor

**Subiectul lecției:** Alimente de origine vegetală în stare proaspătă

**Tipul lecției:** Lecție de comunicare/ însușire de noi cunoștințe

**Timpul acordat:** 50 min.

**Scopul lecției:** identificarea caracteristicilor alimentelor de origine vegetală în stare proaspătă

**Competența generală:**

1. Analizarea impactului dezvoltării tehnologiilor asupra mediului și societății
2. Formarea capacității de proiectare, executare, evaluare, utilizare și valorificare a produselor

**Competențe specifice:**

- 1.1 Selectarea produselor alimentare în funcție de valoarea nutritivă și energetică și de influența asupra sănătății omului
- 1.2 Descrierea principalelor moduri de utilizare a produselor alimentare de origine minerală, vegetală și animală în alimentația omului
- 2.1 Identificarea materiilor prime, materialelor și principalelor unelte, instrumente și echipamente specifice utilizate în obținerea produselor

**Obiective operaționale:**

- O<sub>1</sub> – să enumere elementele nutritive pe care le conțin fructele și legumele;
- O<sub>2</sub> – să clasifice fructele după structură;
- O<sub>3</sub> – să clasifice legumele după partea comestibilă;
- O<sub>4</sub> – să precizeze condițiile de păstrare a fructelor și legumelor;
- O<sub>5</sub> – să identifice rolul fructelor și legumelor

**Metode și procedee didactice folosite:** expunerea, explicație, conversație euristică, observația, ciorchinele,

**Mijloace de învățământ:** calculator, fișe de lucru, plante

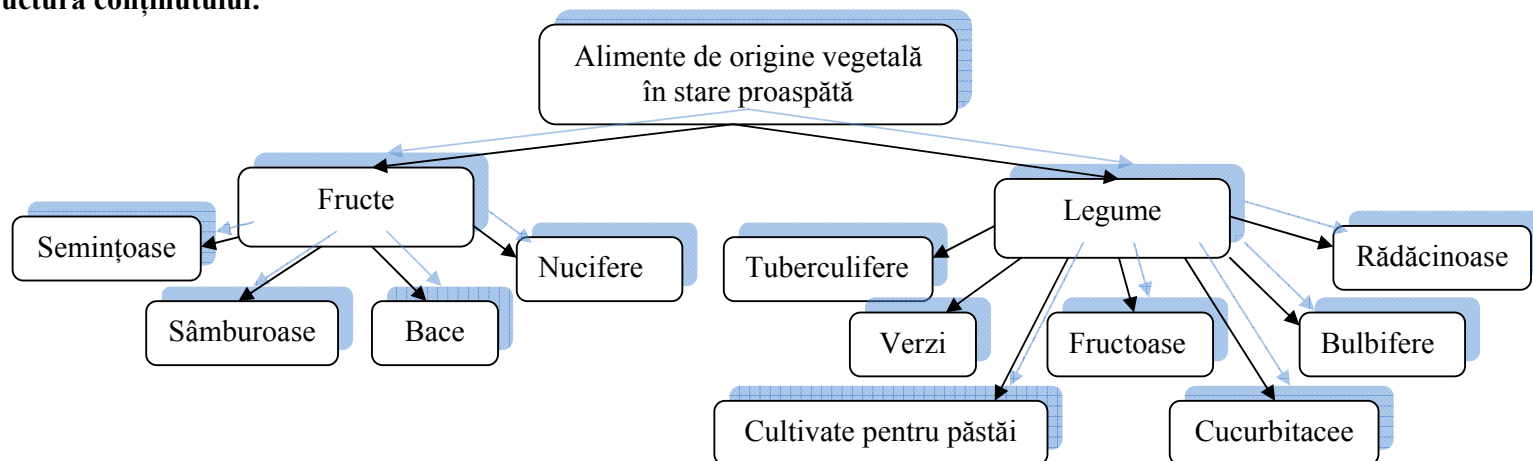
**Forme de organizare a activității:** frontală, individuală

**Metode de evaluare:** formativă

**Bibliografie:**

Gabriela Lichiardopol, Viorica Stoicescu, „Educație tehnologică, Manual pentru clasa a V-a, ”, Editura Aramis, București, 2005;

### Structura conținutului:



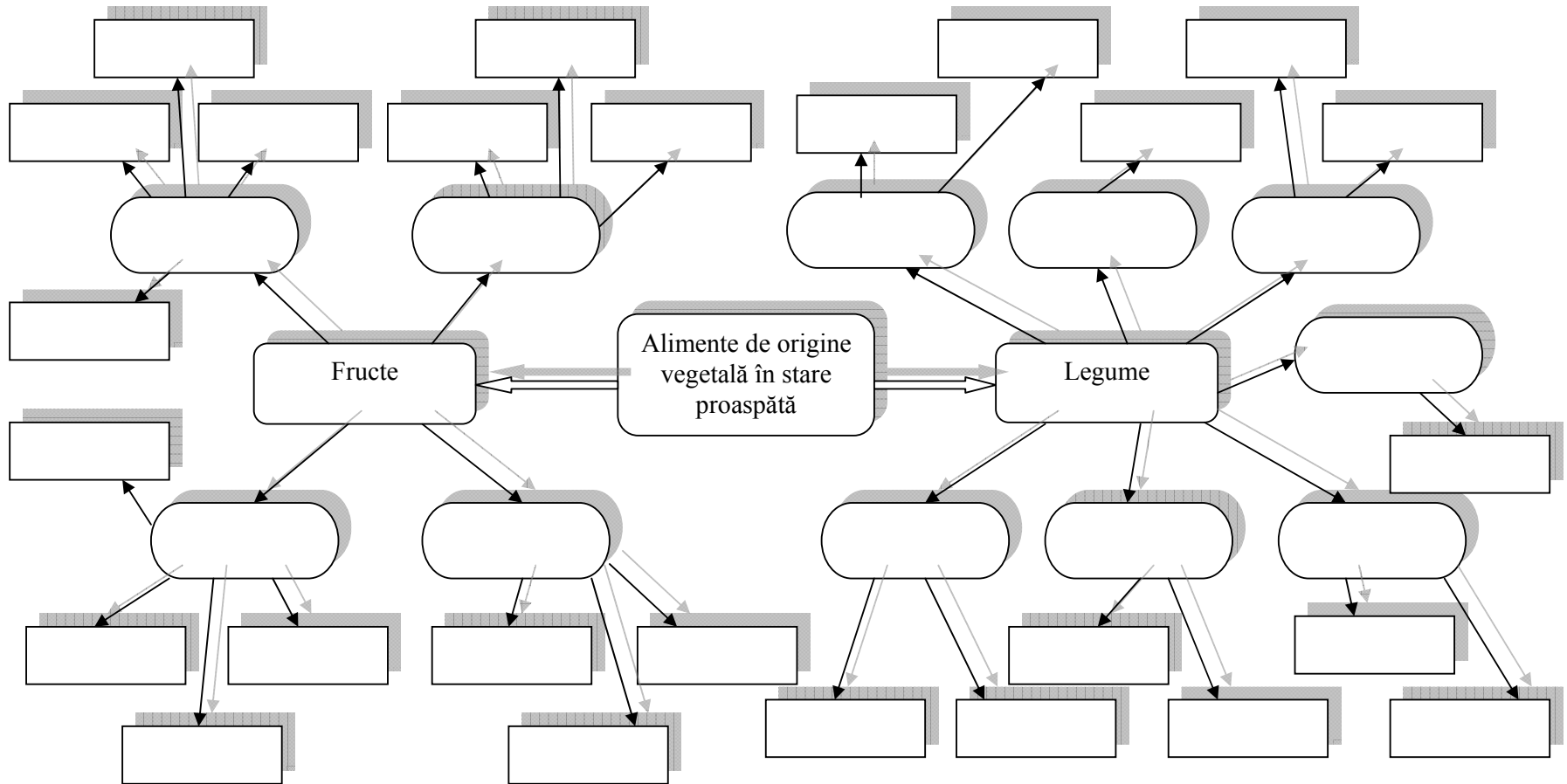
### Scenariul didactic

Etapele lecției	Obiective	Activitatea profesorului	Activitatea elevilor	Timpul acordat	Metode didactice	Mijloace de învățământ	Evaluare
1. Moment organizatoric		Stabilește liniștea. Notează absențele	Elevii pregătesc cele necesare orei de tehnologie și spun elevii absenți.	2 min.			
2. Captarea atenției		Se distribuie plante cu produse alimentare și se cere să se grupeze acestea în funcție de origine.	Observă tipurile de alimente și le clasifică în alimente de origine vegetală, animală și minerală	5 min	Explicația, Conversația	Pliante	
3. Enunțarea obiectivelor		Anunță titlul lecției și obiectivele operaționale urmărite	Elevii notează titlul lecției	2 min.	Expunerea		
4. Prezentarea noului conținut, a sarcinilor de învățare și	O <sub>2</sub>  O <sub>3</sub>	Se clasifică fructele după structură, se prezintă caracteristicile fiecărei categorii și se dau exemple. Se solicită elevii să dea alte exemple de fructe pentru fiecare categorie. Se clasifică legumele, se	Notează categoriile de fructe: semințoase, sâmburoase, nucifere și bace, caracteristicile acestora și exemplele oferite. Dau alte exemple de fructe. Notează tipurile de legume cu	22 min	Explicația Conversația euristică,  Explicația,	Pliante Manual	Orală Observarea sistematică Observare

dirijarea învățării	O <sub>1</sub> O <sub>4</sub> O <sub>5</sub>	precizează partea comestibilă, se dau exemple pentru fiecare categorie. Se solicită elevii să dea alte exemple de legume pentru fiecare categorie. Se prezintă apoi elementele nutritive pe care le conțin fructele și legumele, rolul acestora precum și condițiile de păstrare. Se specifică faptul că atât fructele cât și legumele conțin o cantitate mare de apă.	exemplele oferite și dau enumeră alte legume pentru fiecare caz  Notează elementele nutritive: vitamine, substanțe minerale, glucide, rolul digestiv al acestora și temperatura scăzută și constantă și umiditatea ridicată la care se păstrează fructele		Observația  Explicația Conversația euristică		varea sistematică orală
5. Obținerea performanței	O <sub>2</sub> - O <sub>3</sub>	Pentru verificarea noțiunilor predate se distribuie fișa de lucru nr.2, se oferă indicații de rezolvare	Ascultă explicațiile și rezolvă cât mai corect fișa.	10 min.	Conversația euristică Ciorchinele	Fișa de lucru	
6. Asigurarea feedback-ului		Se vor face aprecieri individuale și colective asupra activității desfășurate	Elevii sunt atenți la aprecieri și la recomandările făcute de profesor	2 min.	Conversația		
7. Evaluarea performanței	O <sub>1</sub> - O <sub>5</sub>	Se creează un test folosind programul Hot Potatoes (JQuiz). Notează elevii ținând cont de contribuția lor pe parcursul orei și de rezultatul primit la test.	Rezolvă testul, observă punctajul obținut și-l comunică profesorului	5 min.	Explicația, rezolvare test	Test de evaluare	Auto-evaluare Formativă
8. Intensificarea retenției și transferului		Tema pentru acasă: Realizarea unui poster cu fructe și legume	Notează tema pe caiete.	2 min.	Explicația Conversația		

Fișa nr. 2

Citește cu atenție tipurile și exemplele de fructe și legume enumerate mai jos și completează casetele astfel încât să se respecte adevărul științific: semințoase, alune, fasole, mere, struguri, varză, ardei, caise, castraveți, rădăcinoase, bace, gutui, fructoase, pere, ceapă, cireșe, mazăre, zmeură, cartofi, afine, salată, căpșuni, ridichi, sâmburoase, bulbifere, vișine, cultivate pentru pâstăi, prune, nuci, tuberculifere, migdale, dovlecei, verzi, nucifere, cucurbitacee, morcovi, vinete.



## Alimente de origine vegetală în stare proaspătă

### Quiz

Show questions one by one

1. Din categoria fructelor semîntoase fac parte:

A.  mărul

B.  pruna

C.  aluna

2. Fructele și legumele conțin o mare cantitate de:

A.  lipide

B.  proteine

C.  vitamine

3. Partea comestibilă a cartofului este:

A.  frunza

B.  rădăcină

C.  tulpina

4. Din categoria legumelor fructoase face parte:

A.  ceapa

B.  ardeiul

C.  castravetele

5. De la conopidă se consumă:

A.  fructul

B.  in fluorescența

C.  frunza