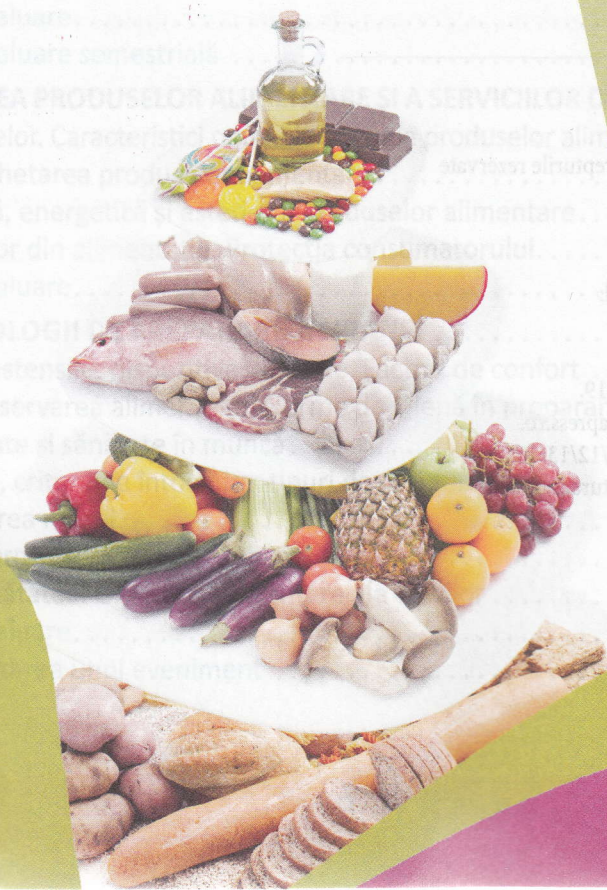


Marinela MOCANU • Magda DACHE
Loredana-Irena SĂNDULESCU

Educație tehnologică și aplicații practice

caietul elevului
pentru clasa a **V** *- a*



CUPRINS

| | |
|---|----|
| UNITATEA 1 – PRODUSE ALIMENTARE | 4 |
| 1. Alimentația omului, satisfacerea nevoii de hrană | 4 |
| 2. Alimente de origine minerală | 6 |
| 3. Alimente de origine vegetală în stare proaspătă | 8 |
| 4. Alimente de origine vegetală prelucrate | 10 |
| 5. Alimente de origine animală | 12 |
| Recapitulare/Evaluare | 14 |
| UNITATEA 2 – PROCESE TEHNOLOGICE SIMPLE DE CULTIVARE A PLANTELOR | 16 |
| 1. Factorii de mediu care influențează cultivarea plantelor | 16 |
| 2. Cultivarea plantelor. Promovarea și valorificarea producției vegetale | 18 |
| 3. Cultivarea legumelor | 20 |
| 4. Cultivarea pomilor fructiferi | 21 |
| 5. Cultivarea viței-de-vie | 22 |
| 6. Profesii, ocupații, meserii din domeniul cultivării plantelor. Norme specifice de securitate și sănătate în muncă | 23 |
| Recapitulare/Evaluare | 24 |
| UNITATEA 3 – ELEMENTE DE TEHNOLOGIA CREȘTERII ANIMALELOR | 26 |
| 1. Factorii de mediu care influențează creșterea animalelor | 26 |
| 2. Creșterea animalelor | 28 |
| 3. Animale de companie | 32 |
| 4. Profesii, ocupații, meserii din domeniul zootehnic | 34 |
| Recapitulare/Evaluare | 36 |
| Recapitulare/evaluare semestrială | 38 |
| UNITATEA 4 – CALITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE ȘI A SERVICIILOR DIN ALIMENTAȚIE | 40 |
| 1. Calitatea alimentelor. Caracteristici organoleptice ale produselor alimentare | 40 |
| 2. Ambalarea și etichetarea produselor alimentare | 42 |
| 3. Valoarea nutritivă, energetică și estetică a produselor alimentare | 44 |
| 4. Calitatea serviciilor din alimentație. Protecția consumatorului | 46 |
| Recapitulare/Evaluare | 48 |
| UNITATEA 5 – TEHNOLOGII DE PREPARARE A HRANEI | 50 |
| 1. Bucătăria: vase; ustensile; dispozitive; aparate. Factori de confort | 50 |
| 2. Prepararea și conservarea alimentelor. Norme de igienă în prepararea hranei. Norme specifice de securitate și sănătate în muncă | 52 |
| 3. Meniul: structură, criteriile de întocmire, tipuri de meniuri | 54 |
| 4. Aranjarea și servirea mesei | 56 |
| 5. Tradițional și modern în bucătăria românească | 58 |
| 6. Alimentația și sănătatea. Obiceiuri alimentare ale elevilor | 60 |
| Recapitulare/Evaluare | 62 |
| Proiect – Organizarea unui eveniment | 64 |

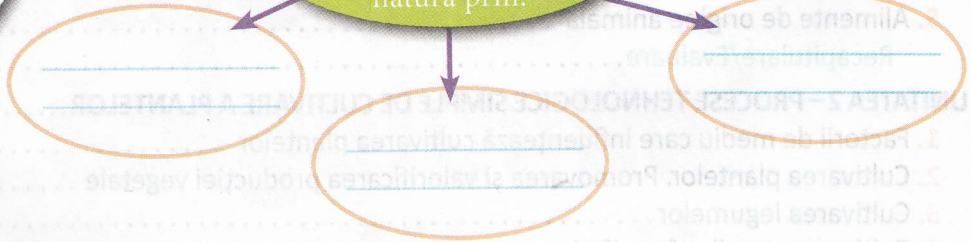
PRODUSE ALIMENTARE

1. Alimentația omului, satisfacerea nevoii de hrană

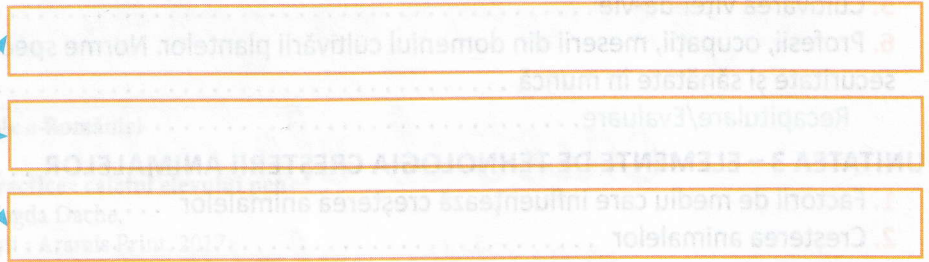


• Alimentele

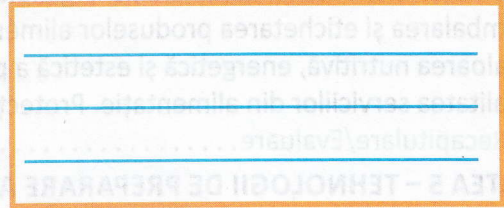
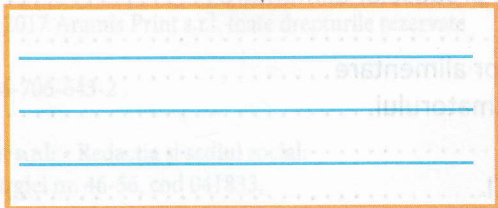
Oamenii își procurau hrana direct din natură prin:



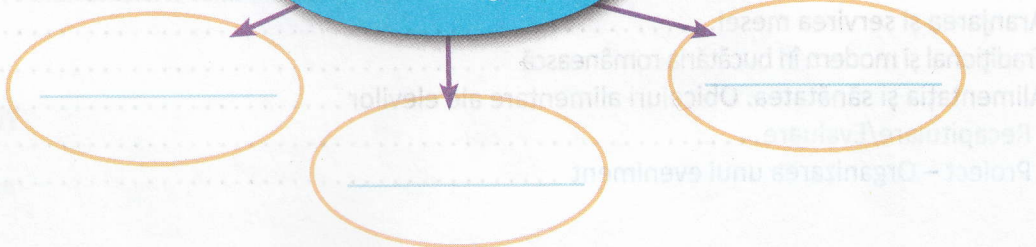
• Modul de alimentație al oamenilor s-a îmbunătățit



• Alimentele sunt materiile din care organismul nostru obține energia necesară pentru:



• Alimentele sunt de origine:





APLICAȚII:

1. Jurnalul alimentar

• Ținând cont de nevoia voastră de hrană și de faptul că această nevoie este satisfăcută prin consum de alimente, realizați jurnalul alimentar pentru o săptămână. Notați în tabelul de mai jos alimentele consumate de voi la mesele principale, dar și între mese. Cantitățile consumate se vor estima prin măsuri (lingură, linguriță, pahar, cană), mărimi (mic, mare, mediu) sau prin numere (bucăți). La finalul săptămânii cântăriți fiecare unitate de măsură (ex: o lingură cu piure =grame). Centralizați datele în tabel.

| Ora/ masa | Luni | Marți | Miercuri | Joi | Vineri | Sâmbătă | Duminică |
|--------------|--|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| | Alimente, cantitate | Alimente, cantitate | Alimente, cantitate | Alimente, cantitate | Alimente, cantitate | Alimente, cantitate | Alimente, cantitate |
| Mic dejun | pâine - 2 felii; unt - 50g; un ou; cașcaval - 50g; lapte - 250ml | | | | | | |
| Gustare | | | | | | | |
| Prânz | | | | | | | |
| Gustare | | | | | | | |
| Cină | | | | | | | |

• În ce zi mâncați mai mult? De ce?

2. Explicați afirmația „Mâncăm pentru a trăi, nu trăim pentru a mânca“.

2. Alimente de origine minerală

• Alimentele de origine minerală sunt:

• Apa poate fi consumată:

• Apa pe care o consumăm ca atare sau cea folosită la obținerea produselor alimentare trebuie să fie potabilă, adică:

• Apa este necesară _____

• Sarea este un mineral care

se extrage din _____

se mai poate obține prin _____

• Ca produs alimentar, sarea se găsește în magazine sub numele de _____

Sortimente de sare



1. Completați aritmogriful folosind cuvintele care lipsesc din enunțurile de mai jos. Dacă veți completa corect fiecare rubrică de pe orizontală, veți obține pe verticala colorată cele două alimente de origine minerală.

Apa este (1) în instalații speciale pentru a deveni (2), adică apă bună de (3). În comerț apa se vinde îmbuteliată în (4), fiind colectată de la (5) verificate/autorizate.

Cele mai mari cantități de sare se extrag din (6). În (7) mici sarea este benefică pentru (8). Se mai poate obține sare și prin (9) apei de (10).

| | | | | | | | | | | |
|-----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1. | | | | | | | | | | |
| 2. | | | | | | | | | | |
| 3. | | | | | | | | | | |
| 4. | | | | | | | | | | |
| 5. | | | | | | | | | | |
| 6. | | | | | | | | | | |
| 7. | | | | | | | | | | |
| 8. | | | | | | | | | | |
| 9. | | | | | | | | | | |
| 10. | | | | | | | | | | |

2. Calculați necesarul zilnic de apă pentru un copil care cântărește 20 de kilograme și pentru un adult care cântărește 80 de kilograme.

Explicați de ce diferă necesarul zilnic de apă pentru cele două persoane.
