



Plan de lecție

Titlu: DE LA FERMĂ LA MASĂ, PARTEA 1: PÂINE DIN BOABE DE GRÂU

Nivel, vârsta elevilor:	15 – 18
Disciplina:	Dirigenție
Teme:	Muzica, gramatica si literatura maghiara
Obiective:	A le arăta elevilor câți oameni, câte ocupații diferite lucrează împreună pentru a aduce pâinea din boabele semănate pe câmp la masa de acasă sau la restaurant. Între timp, suntem conștienți de cât de mult s-au schimbat sarcinile celor care lucrează în aceste domenii, multe fiind eliminate și creându-se altele noi. De asemenea, ne uităm la siguranța lanțului alimentar și la conștientizarea problemelor de mediu.
Nr de elevi pe grup:	15 – 20
Timpul activității principale:	15 minute
Materiale:	Calculator, proiector, telefon mobil
Competențe:	Comunicare în limba maternă, competențe științifice, competențe digitale, competențe personale, competențe sociale, competențe de mediu
Activități pregătitoare:	Evocăm melodia care începe cu „A part alatt” pe care am învățat-o în școala gimnazială la ora de canto. Ar trebui să știe să utilizeze telefoanele mobile și calculatoarele. Ar trebui să cunoască aplicația utilizată (de exemplu, learningapps.org)
Rezultate așteptate:	Cu ajutorul cunoștințelor lor anterioare, colectăm informațiile legate de subiect, le aranjăm în ordine în proces, făcându-i în același timp conștienți de diversitatea și complexitatea lor.
Dificultăți anticipate:	Datorită varietății mari a subiectului, este important să păstrăm discuția la un nivel accesibil, întrucât pot exista diferențe mari între cunoștințele anterioare ale elevilor.
Activități ulterioare:	Încurajăm elevii să acorde mai multă atenție alimentelor și originii acestora, iar dacă sunt interesați de agricultură, industrie alimentară sau ospitalitate, atunci să nu ezite să contacteze profesorii școlii noastre.





TIMP	DERULAREA ACTIVITĂȚII (P: PROFESOR; E: ELEVI)	METODE
3'	<p>I. ACTIVITATE PREGĂTITOARE</p> <p>Obiectiv: Regândirea procesului de preparare a pâinii prin amintirea cântecului pentru copii învățat anterior, „A part alatt...”</p> <p>A parte alatt: https://learningapps.org/watch?v=p0eko1ydk23</p> <p>⇒ P: Astăzi, pentru a face pâine din boabe de grâu, multe părți ale procesului sunt mecanizate. Să ne gândim la profesiile care lucrează pentru a face pâinea.</p> <p>⇒ E: Dau exemple...</p>	<p>Muncă în colaborare</p> <p>Brainstorming</p>
5'	<p>II. PÂINEA SE FACE DIN BOABE DE GRÂU</p> <p>Obiectiv: Introducerea elevilor în meseriile celor implicați în procesul de la însămânțarea semințelor de grâu până la servirea pâinii</p> <p>⇒ P: Scoateți telefonul, deschideți linkul și puneți în ordine activitățile!</p> <p>Prepararea pâinii (aranjare pe rând): https://learningapps.org/view5083462</p> <p>Obiectiv: Tipuri de profesii legate de agricultură, industria alimentară, comerț și ospitalitate</p> <p>⇒ P: Să ne uităm ce profesii participă la fiecare activitate și ce fel de educație este necesar pentru acestea (școală generală, liceu, diplomă universitară).</p> <p>⇒ E: Sunt enumerate profesiile pentru fiecare etapă a procesului.</p> <p>Elevii continuă să lucreze în 3 grupe, profesorul distribuie foaia cu sarcina. Lucrările grupurilor vor fi discutate în următoarea lecție.</p>	<p>Muncă individuală</p> <p>Discutarea secvenței corecte sub îndrumarea profesorului</p> <p>Lucru frontal</p> <p>Brainstorming</p> <p>Lucru frontal</p>
TIMP	DERULAREA ACTIVITĂȚII (P: PROFESOR; E: ELEVI)	METODE



CAREER COUNSELLING



PRACTICAL APPROACH

<p>10'</p>	<p>1. Grupa 1.</p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒ P: Rețineți că unele sarcini sunt asociate și cu meserii suplimentare! Căutați un exemplu în cadrul proceselor! Notați-l pe hârtie! ⇒ SS: ei caută exemple - de ex. combina se defectează, trebuie reparată - mecanic agricol etc. <p>2. Grupa 2.</p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒ P: Unele părți ale sarcinii pot fi defalcate în continuare, care sunt acestea? Cine lucrează acolo? Colectează exemple și notează-le pe hârtie! ⇒ E: se colectează exemple - de ex. se transportă de la fabrica de pâine la magazine □ lucrători angro, depozitare, sarcini logistice, lucrători cu amănuntul etc. <p>3. Grupa 3.</p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒ P: Nu putem mânca pâine doar acasă, ce meserii sunt implicate în proces când mâncăm mâncare făcută din pâine într-un restaurant? Scrie cât mai multe meserii pe foaie! ⇒ E: Scriu exemple (bucătar, chelner, servitoare...) 	<p>Lucru pe 3 grupe</p>
<p>2'</p>	<p>⇒ ACTIVITATE DE ÎNCHEIERE</p> <p>Obiectiv: Meserii care pot fi studiate în școala noastră, care aparțin temei</p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒ P: Știți ce meserii (sau elementele lor de bază) legate de procesul de fabricare a pâinii pot fi studiate în școala noastră? ⇒ SS: Sunt enumerate și discutate. (orice meserie este așa) ⇒ În cele din urmă, scoateți telefonul și deschideți linkul pentru a rezolva sarcina: puneți imaginile în ordinea corectă! 	<p>Frontal</p> <p>Individual</p> <p>https://learningapps.org/22020798</p>

