|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Description: happy-education-vector-drawing-represents-design-44532420.jpg** | **SCOALA GIMNAZIALA ”DIMITRIE LUCHIAN” COMUNA PISCU-JUDEŢUL GALAŢI Tel: 0236-827873; Fax: 0236-8278678;E-mail:dimitrie\_luchian@yahoo.com** |  |

**FIȘĂ PROPUNERE C.D.Ș. 2023-2024**

**ÎN JURUL MESEI. STILURI DE VIAȚĂ ȘI CULTURA ALIMENTAȚIEI**



* **Numele cadrului didactic propunător: VRÎNCEANU ANIȘOARA**
* **Specializarea (calificări care susțin tematica opționalului propus): FAC.BIOLOGIE**
* **Denumirea opționalului: ÎN JURUL MESEI. STILURI DE VIAȚĂ ȘI CULTURA ALIMENTAȚIEI**
* **Tipul opţionalului:** disciplină nouă
* **Clasa: VII**
* **Unitatea de învățământ: SC.GIMN. DIMITRIE LUCHIAN PISCU**
* **Nivelul de învăţământ la care este propus: GIMNAZIU**
* **Aria curriculară/ariile curriculare în cadrul căreia/cărora este organizat/sunt organizate:**

*Din perspectivă epistemologică, a domeniilor de cunoaştere, opționalul* ***integrat În jurul mesei. Stiluri de viață și cultura alimentației*** *aparţine nivelului de integrare curriculară de tip transdisciplinar. Disciplinele de trunchi comun implicate în dezvoltarea/implementarea la clasă a acestui opțional integrat sunt: Istorie, Geografie, Educație socială, Biologie, Fizică, Chimie, Consiliere şi dezvoltare personală*

* **Durata de desfăşurare (un an sau mai mulţi ani şcolari): 2023-2024**
* **Programă aprobată:** ORDINUL MINISTRULUI EDUCAȚIEI NR. 6.101/2022
* **Argumentarea relevanţei opţionalului:**

Studiul acestui opțional integrat contribuie la realizarea *Profilului de formare al absolventului de clasa a VIII-a,* în zona competenţei cheie socială şi civică și vizează, în principal, următoareleaspecte:

- operarea cu valori şi norme de conduită relevante pentru viaţa personală şi pentru

interacţiunea cu ceilalţi;

- relaţionarea pozitivă cu ceilalţi în contexte şcolare şi extraşcolare, prin exercitarea unor drepturi şi asumarea de responsabilităţi;

- manifestarea disponibilităţii pentru participare civică în condiţiile respectării regulilor

grupului şi valorizării diversităţii (etnoculturale, lingvistice, religioase etc.).

Alături de competența cheie socială și civică, opționalul vizează, de asemenea, formarea competenţei de bază în ştiinţe şi tehnologii și a competenței sensibilizare şi exprimare culturală.

Opționalul integrat *În jurul mesei. Stiluri de viață și cultura alimentației* reprezintă o incursiune în istorie şi în cultură, urmărind tema preparării hranei de către oameni, a modurilor în care aceștia se așază la masă și o consumă, precum și a modurilor de structurare a relațiilor interpersonale și intergeneraționale. Interacțiunea oamenilor din jurul mesei, face parte din exerciţiul cotidian de socializare, structurând relațiile dintre membrii unei comunități. De asemenea, aspect precum dezvoltarea corpului uman (starea de sănătate, resursele de energie etc.), performanţa sportivă sau academică, starea de spirit a oamenilor sunt influenţate de hrana noastră.

Opționalul integrat ***În jurul mesei. Stiluri de viață și cultura alimentației***are în vedere perspectiva constructivismului, pentru care învăţarea este un demers de descoperire, de construire de sensuri şi semnificaţii, de asumare a propriei cunoaşteri. În acest scop, **operarea cu un model** **de cunoaştere *transdisciplinar*** reprezintă „ceea ce se află în același timp și *între* discipline, și *înăuntrul* diverselor discipline, și *dincolo* de orice disciplină” (Nicolescu, 1999). Opționalul propune un demers aplicativ și valorifică situații concrete și experiențe directe ale elevilor legate de alimentație și comuniune, mâncarea reprezentând un conector social puternic.

* **Scurtă prezentare a elementelor de conţinut:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Domenii de conținut** | **Conținuturi** | **Studii de caz** |
| **Alimentație și modele de viață** | ***Hrană şi supravieţuire de-a lungul istoriei***– viața omului vânătorculegător,agricultor etc.; influența alimentației asupradezvoltării/sănătății corpului uman; farmacia familiei***Accesibilitatea hranei***– diversificarea rutelor comerciale; evoluţiatehnologiei şi calitatea hranei; lanţul alimentar industrial; risipaalimentară, excesul și dependența alimentară***Diversitate culturală***– comerțul alimentar; diversificarea ingredientelordin bucătărie; influențe gastronomice; noi experiențe ale gustului;practici ceremoniale asociate anumitor mâncăruri | Omul: carnivor sau vegetarian?- Alimentaţia vegană; Omul *raw vegan*- Statutul social și ingredientele din bucătărie (zahărul)- Rute culturale: sarea, condimentele, cafeaua, ceaiul- Plantele și percepții asupra rolului lor (de la ornamental la utilitar;de la sănătate la dependență) |
| **Dimensiunea socială a mâncării** | ***Cultura gastronomică***– explorarea gusturilor, mirosurilor, texturilor,culorilor și bucurii estetice asociate; valoarea de patrimoniu: tradiție șimodernitate; memoria afectivă***Scenografia mesei***– ritualuri, ceremonii, protagoniști; coduri vestimentare, reguli de servire a mesei; politețe și „arta conversației”;structurarea spațiului dedicat gătitului și servitului mesei (bucătărie,sufragerie, grădină, foișor etc.)***Relații interpersonale și intergeneraționale***– masa în familie (mic dejun, prânz, cină; „împreună la masă” – pregătire, conversaţie, stare de bunădispoziţie etc.); la masă cu prietenii (acasă, la restaurant, la picnic etc.);mese festive (sărbători, aniversări, alte evenimente, ritualuri etc.) | - Bucătăria ca spațiul al casei și povestea ei în timp- Cum recuperăm gusturi de altădată?- Rețete locale și valoarea lor de patrimoniu- Cafeneaua, un spațiu pentru socializare, pentru exprimareaopiniilor?- Sărbători locale: ritual și protagoniști, obiceiuri alimentare- Muzeul gastronomic (porumb, cartof, ciocolată, condimente etc.)- Viața cotidiană văzută prin cartea de bucate |