

ISTITUTO COMPRENSIVO ORVIETO MONTECCHIO  
SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO "I. Scalza"

PROGRAMMAZIONE TECNOLOGIA

ANNO SCOLASTICO: 2020/2021

CLASSI SECONDE

	<b>TRAGUARDI PER LO SVILUPPO DELLE COMPETENZE AL TERMINE DELLA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO</b>	<b>OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO</b>	<b>Contenuti</b>	<b>Tempi</b>
SETTORI PRODOTTI IVI	<ul style="list-style-type: none"> <li>Riconosce i principali sistemi tecnologici e le relazioni che si stabiliscono con gli stessi esseri viventi .</li> <li>Conosce i principali processi di trasformazione delle risorse e forme di energia coinvolte</li> <li>Conosce e utilizza strumenti e macchine di uso comune ed è in grado di classificarli e di descriverne la funzione in relazione alla forma alla struttura e ai materiali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saper riconoscere le proprietà dei materiali</li> <li>Saper valutare alla vista ed al tatto i materiali</li> <li>Saper riconoscere le proprietà fisico chimico meccaniche dei materiali</li> <li>Conoscere i cicli di lavorazione</li> <li>Conoscere i problemi legati all'ambiente per la produzione e lo smaltimento degli scarti di lavorazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>I METALLI e le loro proprietà</li> <li>L'estrazione dei metalli la raffinazione e la produzione industriale e semilavorati</li> <li>I minerali ferrosi e la loro lavorazione</li> <li>I minerali non ferrosi e la loro lavorazione</li> <li>L'uso dei metalli e la loro lavorazioni</li> <li>L'uso dei metalli per la realizzazione delle strutture</li> <li>Riciclaggio dei metalli</li> </ul>	<b>Settembre –Ottobre- Novembre</b>
		<p>Saper riconoscere le caratteristiche nutrizionali di un alimento</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Saper riconoscere le tecnologie applicative alla produzione e conservazione dei cibi</li> <li>Valutare le conseguenze di scelte e decisioni relative alla nutrizione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>AGRICOLTURA origine tecniche agronomiche</li> <li>Lotta parassitaria</li> <li>Allevamenti zootecnici</li> <li>OGM organismi geneticamente modificati</li> </ul>	<b>Dicembre -Gennaio-Febbraio</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizza comunicazioni procedurali e istruzioni tecniche per eseguire compiti operativi, collaborando anche con i compagni.</li> <li>Progetta e realizza semplici prodotti anche di tipo digitale</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI AGRICOLI E ALIMENTARI</li> <li>I sistemi di conservazione dei cibi</li> <li>pane pasta vino olio</li> <li>Dop igr igt doc docg</li> </ul>	<b>Marzo-Aprile</b>
			<ul style="list-style-type: none"> <li>EDUCAZIONE ALIMENTARE</li> <li>Piramide alimentare</li> <li>Principi nutritivi e fabbisogno energetico</li> <li>Cibi e salute, dieta mediterranea</li> </ul>	<b>Aprile Maggio</b>

DISEGNO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Progettare e realizzare rappresentazioni grafiche o info grafiche , relative alla struttura e al funzionamento di sistemi materiali e immateriali utilizzando elementi del disegno tecnico e di altri linguaggi multimediali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Impiegare gli strumenti e le regole del disegno tecnico nella rappresentazione di oggetti</li> <li>• Leggere e interpretare semplici disegni tecnici ricavandone informazioni quantitative e qualitative</li> <li>• Rappresentare graficamente gruppi di solidi, sezioni, semplici costruzioni</li> <li>• Utilizzare strumenti informatici e di comunicazione per elaborare dati, testi e immagini e produrre documenti in diverse situazioni.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il disegno tecnico e la progettazione</li> <li>• Gli strumenti del disegno</li> <li>• Esercizi con riga e squadra su foglio bianco</li> <li>• Concetto di scala riduzione ed ingrandimento</li> <li>• Metodi di rappresentazione proiezioni ortogonali di figure geometriche piane e solide</li> <li>• Elaborazioni di oggetti tridimensionali</li> </ul>	<b>Da Settembre a Giugno</b>

**Testo in adozione: Gianni Arduino TECNO MEDIA PLUS (settori produttivi) Vol. Unico Ed.Lattes**

\*Qualora si dovesse procedere nel corso dell'anno alla didattica a distanza, le attività saranno portate avanti facendo riferimento al piano di lavoro della classe

L'educazione civica verrà valutata oltre che sullo studio della lotta biologica e degli alimenti a chilometro zero, anche su quanto viene svolto durante l'anno e che è prettamente inerente alla disciplina.

### STRUMENTI DI VALUTAZIONE

- prove orali
- prove scritte (Vero/falso, scelta multipla, risoluzione di problemi..)
- pratiche
- compiti autentici
- lavori di gruppo

Voti	QUALITA' DELLA PRESTAZIONE
10	<p>Pieno e sicuro raggiungimento degli obiettivi.            Conoscenze approfondite e rielaborate in modo personale e autonomo.            Acquisizione ed applicazione delle competenze anche in contesti non familiari.            Uso autonomo e preciso dei linguaggi specifici, delle procedure e degli strumenti.            Capacità di operare opportuni collegamenti tra contenuti e discipline.            Impegno puntuale e approfondito</p>
9	<p>Completo raggiungimento degli obiettivi.            Conoscenze rielaborate in modo autonomo.            Acquisizione ed applicazione delle competenze in contesti noti.            Uso corretto e sicuro dei linguaggi specifici, delle procedure e degli strumenti.            Capacità di operare collegamenti tra contenuti e discipline.            Impegno costante e puntuale.</p>
8	<p>Sostanziale raggiungimento degli obiettivi.            Buona padronanza di conoscenze, abilità e competenze.            Utilizzo corretto dei linguaggi e degli strumenti.            Capacità di operare collegamenti interdisciplinari.            Impegno costante.</p>
7	<p>Sostanziale raggiungimento degli obiettivi.            Buona padronanza di conoscenze, abilità e competenze.            Utilizzo corretto dei linguaggi e degli strumenti.            Capacità di operare collegamenti interdisciplinari.            Impegno costante.</p>
6	<p>Raggiungimento essenziale degli obiettivi.            Acquisizione sufficiente di conoscenze, abilità e competenze.            Incertezze e imprecisioni nell'uso di linguaggi, strumenti e procedure.            Impegno non sempre regolare o metodo di lavoro non ancora strutturato.</p>
5	<p>Raggiungimento incompleto degli obiettivi.            Parziale acquisizione di conoscenze, abilità e competenze.            Difficoltà nell'uso di linguaggi, strumenti e procedure.            Impegno superficiale e discontinuo.</p>
4	<p>Mancato raggiungimento degli obiettivi.            Conoscenze, abilità e competenze non acquisite.            Gravi difficoltà ed errori nell'uso di linguaggi, strumenti e procedure.            Impegno scarso o nullo.</p>

