

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

PROGRAMMAZIONE TECNOLOGIA

ANNO SCOLASTICO: 2020/2021

CLASSI SECONDE

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

DISEGNO	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Impiegare gli strumenti e le regole del disegno tecnico nella rappresentazione di oggetti • Leggere e interpretare semplici disegni tecnici ricavandone informazioni quantitative e qualitative • Rappresentare graficamente gruppi di solidi, sezioni, semplici costruzioni • Utilizzare strumenti informatici e di comunicazione per elaborare dati, testi e immagini e produrre documenti in diverse situazioni. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il disegno tecnico e la progettazione • Gli strumenti del disegno • Esercizi con riga e squadra su foglio bianco • Concetto di scala riduzione ed ingrandimento • Metodi di rappresentazione proiezioni ortogonali di figure geometriche piane e solide • Elaborazioni di oggetti tridimensionali 	Da Settembre a Giugno

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>

