

ISTITUTO COMPRENSIVO SAN VENANZO
PROGRAMMAZIONE ANNUALE ED. TECNICA CLASSE II SECONDARIA I GRADO

MACRO-INDICATORI	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO CURRICOLO VERTICALE	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO I QUADRIMESTRE	COMPETENZE I QUADRIMESTRE	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO II QUADRIMESTRE	COMPETENZE FINALI
VEDERE, OSSERVARE E SPERIMENTARE	<p>Osservare ed analizzare la realtà tecnologica e rilevarne i diversi aspetti.</p> <p>Conoscere le relazioni forma/funzione/materiali, attraverso attività di ricerca e sperimentazione.</p>	<p>Il processo produttivo e l'ambiente.</p> <p>Agricoltura: tecniche agronomiche e produttive</p> <p>Agricoltura e ambiente.</p> <p>Territorio e abitazione.</p> <p>Tecnologie delle costruzioni.</p> <p>L'abitazione, gli edifici ecocompatibili: la bioarchitettura.</p>	<p>LIVELLO ESSENZIALE: Riconosce nell'ambiente che lo circonda i principali sistemi tecnologici . Sa descrivere le diverse tecniche applicate in agricoltura e in edilizia</p> <p>LIVELLO INTERMEDIO: Riconosce nell'ambiente che lo circonda i principali sistemi tecnologici e le varie relazioni che essi stabiliscono con gli esseri viventi e gli altri elementi naturali. Sa descrivere e confrontare le diverse tecniche applicate in agricoltura e in edilizia Conosce i problemi alla produzione in relazione all'ambiente .</p> <p>LIVELLO AVANZATO Riconosce nell'ambiente che lo circonda i principali metodi di trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari. Sa indicare una dieta in base alle esigenze. Sa descrivere e confrontare le diverse abitudini alimentari e tipologie di consumo Conosce i problemi relativi al rapporto salute e alimentazione. circonda i principali sistemi tecnologici e le varie relazioni che essi stabiliscono con gli esseri viventi e gli altri elementi naturali. Sa descrivere e confrontare le diverse tecniche applicate in agricoltura e in edilizia, contestualizzandole in diverse situazioni. Conosce i problemi legati alla sostenibilità ambientale, alla produzione.</p>	<p>Le tecnologie alimentari La trasformazione e conservazione degli alimenti.</p> <p>Educazione al consumo: Costi di produzione relativi ai prodotti alimentari dalla produzione alla vendita</p> <p>Educazione alimentare: Impatto sulla salute e sull'ambiente dell'alimentazione.</p>	<p>LIVELLO ESSENZIALE: Riconosce nell'ambiente che lo circonda i principali metodi di trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari. Sa indicare e giustificare le proprie scelte alimentari</p> <p>LIVELLO MEDIO: Riconosce nell'ambiente che lo circonda i principali metodi di trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari. Sa indicare una dieta in base alle esigenze. Sa descrivere e confrontare le diverse abitudini alimentari e tipologie di consumo Conosce i problemi relativi al rapporto salute e alimentazione.</p> <p>LIVELLO AVANZATO: Sa descrivere e riprodurre i principali metodi di trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari. Sa indicare una dieta in base alle esigenze ed in funzione dell'età-attività sportiva e stato di salute. Sa descrivere e confrontare le diverse abitudini alimentari e tipologie di consumo contestualizzandole nelle diverse aree geografiche e fasce economiche. Conosce i problemi relativi al rapporto salute e alimentazione, e sa descrivere l'impatto ambientale dei diversi prodotti alimentari in termini di consumi e inquinamento.</p>

<p>PREVEDE RE, IMMAGINARE E PROGETTARE</p>	<p>Partendo dall'osservazione, eseguire la rappresentazione grafica di forme geometriche e semplici oggetti usando le tecniche delle proiezioni ortogonali .</p>	<p>La geometria descrittiva Proiezioni ortogonali di figure piane e solide</p> <p>La scala di proporzione.</p>	<p>LIVELLO ESSENZIALE: Sa rappresentare le figure piane e solite tramite le proiezioni ortogonali.</p> <p>LIVELLO INTERMEDIO: Sa rappresentare le figure piane e solide tramite le proiezioni ortogonali. Immagina e riproduce la figura indicata nei tre piani ortogonali posizionandola in maniera corretta.</p> <p>LIVELLO AVANZATO: Sa rappresentare le figure piane e solide tramite le proiezioni ortogonali. Immagina e riproduce la figura indicata nei tre piani ortogonali posizionandola in maniera corretta. Utilizza autonomamente lo strumento della proiezione ortogonale per descrivere e progettare oggetti reali.</p>	<p>La geometria descrittiva proiezioni ortogonali di gruppi figure solide e oggetti complessi</p> <p>Progettazione e costruzione di forme e oggetti solidi.</p>	<p>LIVELLO ESSENZIALE: Sa rappresentare gruppi di solidi tramite le proiezioni ortogonali. Prevede le interazione che questi hanno nello spazio.</p> <p>LIVELLO MEDIO: Sa rappresentare gruppi di solidi tramite le proiezioni ortogonali. Immagina e riproduce le figure indicata nei tre piani ortogonali posizionandola in maniera corretta. Progetta semplici oggetti disegnandoli tramite le proiezioni ortogonali scomponendoli in solidi semplici.</p> <p>LIVELLO AVANZATO: Sa rappresentare gruppi di solidi tramite le proiezioni ortogonali. Riproduce e progetta oggetti complessi posizionandoli nei tre piani ortogonali in maniera corretta. Utilizza autonomamente lo strumento della proiezione ortogonale per progettare e descrivere oggetti reali.</p>
<p>INTERVENIRE, TRASFORMARE E PRODURRE</p>	<p>Immaginare e progettare la costruzione di un oggetto o modello, coordinando risorse e materiali lavoro.</p>	<p>Progettazione e costruzione di semplici modelli con materiali facilmente reperibili..</p>	<p>LIVELLO ESSENZIALE Utilizza semplici procedure per riprodurre oggetti e macchinari o progetti (ad esempio progettare un'abitazione dal disegno al modellino)</p> <p>LIVELLO INTERMEDIO Utilizza semplici procedure per riprodurre e progettare oggetti e macchinari o progetti (ad esempio Progettare un'abitazione dal disegno al modellino) Progetta e realizza composizioni geometrico-tecniche, utilizzando elementi del disegno tecnico o altri linguaggi multimediali e di programmazione.</p> <p>LIVELLO AVANZATO: Utilizza semplici procedure per riprodurre, progettare e realizzare oggetti e macchinari progettati (ad esempio Progettare un'abitazione dal disegno al modellino) Progetta e realizza rappresentazioni grafiche relative alla struttura di semplici sistemi materiali, composizioni geometrico-tecniche, utilizzando elementi del disegno tecnico o altri linguaggi multimediali e di programmazione.</p>	<p>Utilizzare semplici procedure per eseguire prove sperimentali nei vari settori della tecnologia (ad esempio: preparazione e cottura degli alimenti).</p>	<p>LIVELLO ESSENZIALE Utilizza semplici procedure per eseguire prove sperimentali nei vari settori della tecnologia. (ad esempio: preparazione e cottura degli alimenti).</p> <p>LIVELLO INTERMEDIO Utilizza semplici procedure per eseguire prove sperimentali nei vari settori della tecnologia. (ad esempio: preparazione e cottura degli alimenti). Progetta oggetti funzionali alla trasformazione e conservazione di alimenti. Packaging.</p> <p>LIVELLO AVANZATO: Utilizza semplici procedure per eseguire prove sperimentali nei vari settori della tecnologia. (ad esempio: preparazione e cottura degli alimenti). Progetta e realizza oggetti funzionali alla trasformazione e conservazione di alimenti. Packaging. Sa progettarne l'intero ciclo produttivo individuando criticità e impatto ambientale.</p>