



Ministero dell'Istruzione

Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

**ISTITUTO COMPRENSIVO "ENNIO QUIRINO VISCONTI"**

Via della Palombella 4 - Cap. 00186 Roma - Tel 06.6833114

Cod. Mecc. RMIC818005 - Codice Fiscale 97198370583 – web [www.icvisconti.edu.it](http://www.icvisconti.edu.it)

e-mail [rmic818005@istruzione.it](mailto:rmic818005@istruzione.it) pec [rmic818005@pec.istruzione.it](mailto:rmic818005@pec.istruzione.it)

## Dipartimento di TECNOLOGIA Scuola Secondaria di I grado

### Programmazione annuale di TECNOLOGIA Classe SECONDA a.s. 2024 - 2025

#### Obiettivi del Curricolo di Istituto

CRITERI - OBIETTIVI GENERALI	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<p><b>1.</b> OSSERVAZIONE E ANALISI DELLA REALTA' TECNOLOGICA CONSIDERATA IN RELAZIONE CON L'UOMO E L'AMBIENTE</p> <p>Analizzare l'ambiente in relazione all'uomo e alla realtà tecnologica.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Conosce i laterizi e il loro processo di fabbricazione.</li><li>● Conosce le basi dello studio del Territorio.</li><li>● Conosce la Valutazione dell'Impatto Ambientale.</li><li>● Conosce i principi fondamentali della resistenza delle strutture.</li><li>● Conosce i pericoli legati al gas e all'elettricità in casa</li><li>● Conosce le basi della Bioarchitettura.</li><li>● Conosce i diversi metodi di conservazione degli alimenti.</li><li>● Conosce le caratteristiche degli additivi e degli OGM.</li><li>● Conosce le caratteristiche ed i principi dell'agricoltura biologica</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Sa valutare i danni causati dallo sviluppo improprio.</li><li>● Sa descrivere i processi di lavorazione dei principali alimenti</li><li>● Sa leggere le etichette alimentari</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Valutare ed analizzare il rapporto uomo - tecnica - ambiente.</li><li>● Lettura critica di ciò che ci circonda.</li><li>● Capacità di ricerca.</li><li>● Valutare gli interventi dell'uomo nel Territorio.</li><li>● Saper calcolare il contenuto calorico di una dieta</li><li>● Saper riconoscere gli alimenti secondo le loro caratteristiche nutrizionali</li><li>● Saper adottare, nell'acquisto dei cibi, scelte rispettose dell'ambiente</li><li>● Saper distinguere il significato di un'etichetta per i prodotti biologici e tradizionali prodotti a Km 0, freschi o conservati</li></ul>

<p><b>2. PROGETTAZIONE, REALIZZAZIONE E VERIFICA DI ESPERIENZE OPERATIVE.</b></p> <p>Usare gli strumenti tecnici con precisione al fine di risolvere problemi.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Conosce gli elementi che formano il Piano Regolatore e i Piani Territoriali.</li> <li>● Conosce le norme e convenzioni relative alle Proiezioni ortogonali.</li> <li>● Conosce norme e convenzioni relative alle Sezioni.</li> <li>● Conosce il metodo per sviluppare la superficie di un solido su una superficie piana.</li> <li>● Uso del goniometro.</li> <li>● Conosce gli elementi fondamentali della prospettiva.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Sa progettare e realizzare oggetti utilizzando materiali di recupero.</li> <li>● Sa leggere le etichette alimentari.</li> <li>● Sa descrivere i processi di lavorazione per la conservazione degli alimenti.</li> <li>● Sa disegnare lo sviluppo dei principali solidi.</li> <li>● Sa costruire i principali solidi partendo dal loro sviluppo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Capacità grafiche e logiche.</li> <li>● Utilizzare gli strumenti del disegno tecnico.</li> <li>● Capacità di tradurre un'idea in un progetto grafico.</li> <li>● Padronanza della lettura cartografica.</li> </ul>
<p><b>3. CONOSCENZE TECNICHE E TECNOLOGICHE.</b></p> <p>Conoscere l'ambiente nel quale viviamo, la città e la pianificazione del Territorio.</p> <p>Conoscere ed usare in modo corretto gli strumenti del disegno tecnico.</p> <p>Conosce i metodi di trasformazione e conservazione degli alimenti.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Conosce le proprietà delle pietre naturali.</li> <li>● Conosce le proprietà del calcestruzzo armato.</li> <li>● Conosce le diverse fasi della costruzione di una casa.</li> <li>● Conosce i principali impianti della casa.</li> <li>● Conosce le caratteristiche e le tecnologie di trasformazione dei prodotti alimentari.</li> <li>● Conosce i metodi di conservazione degli alimenti e le caratteristiche degli additivi chimici.</li> <li>● Conosce la funzione degli alimenti e le caratteristiche dei principi alimentari piramide alimentare.</li> <li>● Conosce le caratteristiche di un'alimentazione sana ed equilibrata.</li> <li>● Conosce i pericoli dell'obesità e i principali disturbi alimentari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Sa riconoscere le principali pietre naturali.</li> <li>● Sa riconoscere i laterizi più importanti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Essere capace di approfondire. Essere interessato alla ricerca.</li> <li>● Spiegare il funzionamento delle strutture resistenti.</li> <li>● Saper adottare comportamenti alimentari corretti.</li> </ul>

<p><b>4. COMPRENSIONE ED USO DEI LINGUAGGI SPECIFICI.</b></p> <p>Esprimere situazioni diverse con linguaggio appropriato ed acquisire una terminologia tecnica specifica.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Conosce l'uso dei principali grafici statistici: rappresentazioni in scala, istogrammi, diagrammi cartesiani, aerogrammi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Comprende e sa utilizzare i termini specifici.</li> <li>● Sa interpretare un Piano Regolatore.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Esporre con un corretto linguaggio specifico.</li> <li>● Spiegare dati attraverso la lettura di diagrammi.</li> </ul>
---	---	--	--

### Attività previste per il raggiungimento degli obiettivi

- UdA/Percorsi didattici disciplinari, inter/transdisciplinari:

- comprensione del testo di argomento tecnico;
- città e territorio;
- pietre naturali e materiali da costruzione;
- tecnologia delle costruzioni;
- tecnologia alimentare;
- sviluppo e costruzione di figure solide;
- disegno geometrico (geometria piana e solida).

- Uscite didattiche

Il Dipartimento si riserva, in corso d'anno, di valutare eventuali uscite sul territorio, mostre, eventi di particolare rilevanza per la disciplina.

- Progetti previsti in orario curricolare

Il Dipartimento si riserva, in corso d'anno, di valutare eventuali progetti di particolare rilevanza per la disciplina.

### Cronoprogramma orientativo

<b>Settembre</b>	Ripasso. Disegno geometrico. Figure piane.
<b>Ottobre - Novembre</b>	Continuità con le classi V primaria. Città e territorio. La città sostenibile. Educazione Civica. Tutela del patrimonio ambientale, artistico, architettonico. Disegno geometrico. Figure piane. Curve policentriche.
<b>Dicembre - Gennaio</b>	Città e territorio. Tecnologia delle costruzioni. Bioarchitettura. Sviluppo e costruzione di figure solide. Disegno geometrico. Proiezioni ortogonali. Comprensione del testo di argomento tecnico.
<b>Febbraio - Marzo</b>	Tecnologia delle costruzioni. Tecnologia alimentare. Disegno geometrico. Proiezioni ortogonali. Comprensione del testo di argomento tecnico.
<b>Aprile - Maggio</b>	Tecnologia alimentare. Disegno geometrico. Proiezioni ortogonali. Educazione Civica. Lettura di etichette alimentari. Diventare consumatori consapevoli. Educazione Civica. Giornata ecologica.
<b>Giugno</b>	Disegno geometrico. Proiezioni ortogonali.

**Criteria di valutazione per le prove scritte, orali, pratiche**

<b>SECONDARIA</b>	
<b>GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI DISCIPLINARI</b>	
<b>Corrispondenza valutativa</b>	<b>Voti</b>
L'alunna/o porta a termine compiti in situazioni note e non note, mobilitando una varietà di risorse sia fornite dal docente sia reperite altrove, elaborando collegamenti inter e transdisciplinari in modo autonomo e con continuità.	10
L'alunna/o porta a termine compiti in situazioni note e non note, mobilitando una varietà di risorse sia fornite dal docente sia reperite altrove, elaborando collegamenti interdisciplinari in modo autonomo e con continuità.	9
L'alunna/o porta a termine compiti in situazioni note e non note, mobilitando una varietà di risorse sia fornite dal docente sia reperite altrove, elaborando collegamenti interdisciplinari in modo autonomo ma non sempre con continuità/con la guida dell'insegnante e con continuità.	8
L'alunna/o porta a termine compiti in situazioni note, mobilitando una varietà di risorse sia fornite dal docente sia reperite altrove, elaborando collegamenti interdisciplinari con la guida dell'insegnante.	7
L'alunna/o porta a termine compiti in situazioni note, mobilitando una varietà di risorse fornite dal docente, elaborando collegamenti interdisciplinari essenziali con la guida dell'insegnante.	6
L'alunna/o porta a termine compiti in situazioni note, in modo frammentario e lacunoso.	5
L'alunna/o non è in grado di portare a termine compiti in situazioni note, neanche attraverso risorse apposite fornite dal docente.	4