

**COMPETENZE SPECIFICHE DELLA DISCIPLINA**

L'alunno dovrà riconoscere nell'ambiente che lo circonda:

- A. i principali sistemi tecnologici;
- B. i principali processi di trasformazione di risorse;
- C. utilizzare oggetti e strumenti di uso comune;
- D. utilizzare adeguate risorse materiali, organizzative ed informative
- E. analizzare testi o tabelle informative;
- F. conoscere le proprietà e caratteristiche dei diversi mezzi di informazione;
- G. utilizzare istruzioni tecniche per eseguire compiti operativi;

## **COMPETENZE TRASVERSALI**

### **ITALIANO**

Espone oralmente argomenti di studio e ricerca, anche avvalendosi di supporti specifici (presentazioni al computer, etc...).

### **STORIA**

Espone oralmente argomenti di studio e ricerca, collegandoli con avvenimenti storici e scoperte tecnologiche, anche avvalendosi di supporti specifici (presentazioni al computer, etc...).

### **GEOGRAFIA**

Espone oralmente argomenti di studio e ricerca, collegandoli con località geografiche, anche avvalendosi di supporti specifici (presentazioni al computer, etc...).

### **ARTE E IMMAGINE**

Padroneggia gli elementi principali del linguaggio visivo, legge e comprende i significati di immagini, filmati audiovisivi e prodotti multimediali

### **MATEMATICA**

Padroneggia gli elementi principali del linguaggio geometrico e matematico, legge e comprende i significati di immagini bidimensionali.

### **SCIENZE**

Ha curiosità ed interesse verso i principali problemi legati all'uso della scienza nel campo dello sviluppo scientifico e tecnologico

### **LINGUE STRANIERE**

Padroneggia gli elementi principali seguiti da alcuni termini specifici riferiti alla tecnologia, del linguaggio comunicativo attraverso filmati audiovisivi e prodotti multimediali in lingue straniere sottotitolati

### **MUSICA**

Ascolta e comprende i significati di filmati audiovisivi e prodotti multimediali, riferiti a tematiche tecnologiche (colonne sonore di film e documentari).

### **SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

Ha curiosità ed interesse verso i principali problemi legati all'uso della corretta alimentazione e dell'attività fisica nel campo dello sviluppo scientifico e tecnologico.

**PROGETTAZIONE ANNUALE DISCIPLINA: TECNOLOGIA****CLASSE: SECONDA**

<b>RIFERIMENTI alle COMPETENZE</b>	<b>OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO</b>	<b>CONTENUTI DISEGNO</b>
<b>C-D-E-G</b>	1  Osservazione ed analisi della realtà tecnologica in relazione con l'uomo e l'ambiente.	1  Osservare ed analizzare la forma degli oggetti, riconoscendo le forme geometriche fondamentali.
<b>C-D-E-G</b>	2  Progettazione, realizzazione e verifica di esperienze operative.	2  Saper risolvere graficamente problemi di geometria piana. Utilizzare le squadre per tracciare perpendicolari e parallele. Riprodurre figure geometriche complesse. Saper disegnare le P.O. dei principali solidi, di gruppi di solidi e di solidi complessi. Realizzare in cartoncino i solidi geometrici elementari.

<b>C-D-E-G</b>	3 Conoscenze tecniche e tecnologiche.	3 Conoscere le principali figure geometriche. Conoscere le regole per la trasformazione delle figure. Conoscere il metodo delle P.O. Conoscere le regole per lo sviluppo dei solidi geometrici.
<b>C-D-E-G</b>	4 Comprensione ed uso dei linguaggi specifici.	4 Comprendere e saper utilizzare i termini specifici di questa U.D. Saper leggere i disegni in P.O. Comprendere e saper utilizzare i termini specifici.

<b>RIFERIMENTI alle COMPETENZE</b>	<b>OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO</b>	<b>CONTENUTI TEORIA</b>
<b>A-B-C-D-E-F-G</b>	1 Osservazione ed analisi della realtà tecnologica in relazione con l'uomo e l'ambiente.	1 Analizzare le cause del problema alimentare. Analizzare criticamente le abitudini alimentari dei diversi popoli. Analizzare le caratteristiche degli additivi chimici e dell'inquinamento alimentare.

<p><b>A-B-C-D-E-F-G</b></p>	<p>2</p> <p>Progettazione, realizzazione e verifica di esperienze operative.</p>	<p>2</p> <p>Eeguire prove sperimentali sulla cottura degli alimenti.  Condurre un'indagine sulle abitudini alimentari dei ragazzi.  Raccogliere dati sulle abitudini alimentari degli italiani e tradurli in grafici.  Raccogliere etichette di confezioni alimentari e individuarne gli elementi.</p>
<p><b>A-B-C-D-E-F-G</b></p>	<p>3</p> <p>Conoscenze tecniche e tecnologiche</p>	<p>3</p> <p>Conoscere la funzione degli alimenti.  Conoscere le caratteristiche dei principi alimentari.  Conoscere le caratteristiche di un'alimentazione equilibrata.  Conoscere le caratteristiche e i sistemi di lavorazione dei principali alimenti, dell'acqua, della birra e del vino.  Conoscere i diversi metodi di conservazione.</p>
<p><b>A-B-C-D-E-F-G</b></p>	<p>4</p> <p>Comprensione ed uso dei linguaggi specifici.</p>	<p>4</p> <p>Comprendere e saper utilizzare i termini specifici di questa U.D.</p>

## METODI E MEZZI

### **METODI:**

- . analisi tecniche ed informatiche.
- . prove sperimentali.
- . metodo dei progetti.
- . compilazione moduli e questionari.
- . individualizzazione.
- . conversazione guidata.

### **MEZZI:**

- . libri di testo, lezioni multimediali (Lim, internet),
- . tecnici di misurazione.
- . supporti informatici.
- . materiale facilmente reperibile.
- . documenti.
- . mezzi scritti non strumentali: libri di testo, riviste.
- . altri testi per integrare.
- . mezzi strutturati: prove oggettive, schede di lavoro, audiovisivi.