



# ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE “Via Roma – Spirito Santo”

Istituto a indirizzo musicale

Via Spirito Santo – Tel. – Fax 0984/26572

87100 COSENZA

e-mail: [csic81200c@istruzione.it](mailto:csic81200c@istruzione.it)

Sito Web: [www.icspiritosanto.edu.it](http://www.icspiritosanto.edu.it)



F.E.S.R.-F.S.E.

Scuola Secondaria di primo grado  
Programmazione curricolare per classi parallele  
A.S. 2023 - 2024

CLASSE II	
DISCIPLINA: TECNOLOGIA	ORE TOTALI = 66

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA COMPETENZA MATEMATICA E COMPETENZA IN SCIENZE, TECNOLOGIE E INGEGNERIA				
TRAGUARDI COMPETENZE DISCIPLINARI	NUCLEI FONDANTI	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	CONTENUTI	TEMPI
<p>L'alunno riconosce nell'ambiente che lo circonda i principali sistemi tecnologici e le molteplici relazioni che essi stabiliscono con gli esseri viventi e gli altri elementi naturali.</p> <p>È in grado di ipotizzare le possibili conseguenze di una decisione o di una scelta di tipo tecnologico, riconoscendo in ogni innovazione opportunità e rischi.</p>	<p>VEDERE- OSSERVARE SPERIMENTARE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere la natura e le caratteristiche dei materiali ed effettuare semplici prove per comprenderne le proprietà.</li> <li>• Rilevare correttamente le misure di un'aula o una stanza e degli elementi in essa contenuti.</li> <li>• Conoscere i principi fondamentali di resistenza delle strutture</li> <li>• Conoscere le diverse fasi di costruzione di una casa e il funzionamento dei principali impianti</li> <li>• Conoscere i problemi legati alle barriere architettoniche e alla costruzione in zone sismiche</li> <li>• Riconoscere il ruolo che i materiali hanno avuto nelle varie epoche per lo sviluppo e l'evoluzione della società</li> <li>• Conoscere i problemi delle città legati</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecnologia delle costruzioni: gli edifici</li> <li>• Materiali da costruzione: laterizi, legno, pietra, cemento, calce, gesso, malta ecc.</li> <li>• Le strutture, le tensostrutture, le strutture reticolari.</li> <li>• Le sollecitazioni e le reazioni delle costruzioni. Le fasi di costruzione di un edificio: dal progetto al collaudo.</li> <li>• Gli impianti di un'abitazione</li> <li>• Gli spazi abitabili e le zone funzionali.</li> <li>• La sicurezza in casa</li> <li>• Le barriere architettoniche.</li> </ul>	<p>I e II quadrimestre</p>

		<p>all'inquinamento</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere l'influenza del clima sulla vita delle piante. Conoscere le caratteristiche dei terreni agricoli.</li> <li>• Conoscere e comprendere i riflessi dello sviluppo tecnologico e i problemi ambientali causati dalle modalità di produzione intensiva.</li> <li>• Conoscere i principi dell'agricoltura biologica e gli OGM.</li> <li>• Conoscere le principali tecnologie di lavorazione dell'olio, del latte, del vino ecc.</li> <li>• Conoscere i principi nutritivi e la buona alimentazione.</li> <li>• Saper analizzare e interpretare i dati delle etichette alimentari.</li> <li>• Riconoscere nelle tecnologie di trasformazione e conservazione alimentari momenti di criticità per la salute dell'uomo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La città e il territorio.</li> <li>• Urbanistica e pianificazione del territorio.</li> <li>• Settore agro-alimentare</li> <li>• I fattori climatici in agricoltura: temperatura, luce, acqua, vento</li> <li>• I tipi di terreni agricoli e le principali tecnologie di lavorazione.</li> <li>• Gli OGM e gli alimenti biologici.</li> <li>• Le origini degli alimenti</li> <li>• I processi tecnologici di estrazione degli alimenti derivati: olio, latte, vino.</li> <li>• Conservazione degli alimenti.</li> <li>• Etichette alimentari.</li> </ul>	
<p>Ricava dalla lettura e dall'analisi di testi o tabelle informazioni sui beni o sui servizi disponibili sul mercato, in modo da esprimere valutazioni rispetto a criteri di tipo diverso.</p> <p>Conosce e utilizza oggetti, 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.</p> <p>Utilizza adeguate risorse materiali, informative e organizzative per la progettazione e la realizzazione di semplici prodotti, anche di tipo digitale.</p>	<p>PREVEDERE IMMAGINARE PROGETTARE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leggere e interpretare semplici disegni tecnici ricavandone informazioni qualitative e quantitative.</li> <li>• Stimare le misure degli oggetti di uso quotidiano.</li> <li>• Saper leggere un grafico</li> <li>• Modificare un oggetto dismesso al fine di riutilizzarlo con una nuova funzione d'uso.</li> <li>• Pianificare le diverse fasi per la realizzazione di un oggetto impiegando materiali di uso quotidiano.</li> <li>• Riconoscere una situazione problematica e ipotizzare una possibile soluzione.</li> <li>• Impiegare gli strumenti e le regole del disegno tecnico nella rappresentazione di oggetti o processi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il disegno geometrico e tecnico</li> <li>• Disegno modulare.</li> <li>• Strutture portanti e modulari</li> <li>• Figure geometriche piane.</li> <li>• Sviluppo di solidi.</li> <li>• Primi approcci con le proiezioni ortogonali.</li> </ul>	<p>I e II quadrimestre</p>

Sa utilizzare comunicazioni procedurali e istruzioni tecniche per eseguire, in maniera metodica e razionale, compiti operativi complessi, anche collaborando e cooperando con i compagni.	INTERVENIRE, TRASFORMARE E PRODURRE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Smontare e rimontare semplici oggetti o altri dispositivi comuni.</li> <li>• Utilizzare semplici procedure per eseguire prove sperimentali nei vari settori della tecnologia.</li> </ul>	• Grafici e costruzione di solidi su cartoncino.	I e II quadrimestre
---	---	---	--	------------------------

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA COMPETENZA DIGITALE			
TRAGUARDI COMPETENZE DISCIPLINARI	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	CONTENUTI	TEMPI
<p>Utilizza risorse materiali, informative e organizzative per la progettazione e la realizzazione di semplici prodotti, anche di tipo digitale.</p> <p>Progetta e realizza rappresentazioni grafiche o infografiche, utilizzando elementi del disegno tecnico o altri linguaggi multimediali e di programmazione</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere le procedure base per accedere e utilizzare dei programmi di videoscrittura, calcolo e disegno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Approfondimento della conoscenza del computer, pacchetto office, word, PowerPoint, Excel.</li> </ul>	I e II quadrimestre

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE A IMPARARE			
TRAGUARDI COMPETENZE DISCIPLINARI	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	CONTENUTI	TEMPI
<p>Comprende l'importanza di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo, di mantenere la salute fisica e mentale, nonché di essere in grado di condurre una vita attenta alla salute e all'ambiente.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere le giuste scelte per affrontare rischi che minacciano il benessere fisico e emotivo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'alimentazione</li> </ul>	I e II quadrimestre

**COMPETENZA CHIAVE EUROPEA  
COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA**

TRAGUARDI COMPETENZE DISCIPLINARI	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	CONTENUTI	TEMPI
<p>L'alunno riconosce nell'ambiente che lo circonda i principali sistemi tecnologici e le molteplici relazioni che essi stabiliscono con gli esseri viventi e gli altri elementi naturali.</p> <p>È in grado di ipotizzare le possibili conseguenze di una decisione o di una scelta di tipo tecnologico, riconoscendo in ogni innovazione opportunità e rischi.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere i problemi legati alle barriere architettoniche e alla costruzione in zone sismiche</li> <li>• Riconoscere il ruolo che i materiali hanno avuto nelle varie epoche per lo sviluppo e l'evoluzione della società</li> <li>• Conoscere i problemi delle città legati all'inquinamento</li> <li>• Conoscere l'influenza del clima sulla vita delle piante.</li> <li>• Conoscere e comprendere i riflessi dello sviluppo tecnologico e i problemi ambientali causati dalle modalità di produzione intensiva.</li> <li>• Conoscere i principi dell'agricoltura biologica e gli OGM.</li> <li>• Conoscere i principi nutritivi e la buona alimentazione.</li> <li>• Saper analizzare e interpretare i dati delle etichette alimentari.</li> <li>• Riconoscere nelle tecnologie di trasformazione e conservazione alimentari momenti di criticità per la salute dell'uomo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La sicurezza in casa</li> <li>• Le barriere architettoniche.</li> <li>• I fattori climatici in agricoltura</li> <li>• Gli OGM e gli alimenti biologici.</li> <li>• Etichette alimentari</li> </ul>	<p style="text-align: center;">I e II quadrimestre</p>

## METODOLOGIA

- Organizzazione di contesti di apprendimento cooperativi e Tutoring
- Centralità del lavoro tra pari, di gruppo
- Problematizzazione attraverso: analogie e differenze, interrogativi
- Lezione frontale
- Problem solving
- Flipped classroom
- Brainstorming
- Attività laboratoriali
- Didattica per competenze attraverso compiti di realtà disciplinari
- Didattica per competenze attraverso un percorso di apprendimento pluridisciplinare (area scientifico - tecnologica) che sviluppa una situazione formativa significativa e porta alla realizzazione di un prodotto in un contesto esperienziale.
- Didattica inclusiva che terrà conto:
  - del PEI in presenza di alunni diversamente abili
  - del PDP e delle relative misure dispensative e/o compensative in presenza di alunni con Disturbi Specifici di Apprendimento o con Bisogni Educativi Speciali
  - del grado di conoscenza della lingua italiana in presenza di alunni stranieri.

## PERCORSO DI APPRENDIMENTO

**AREA LINGUISTICO-ESPRESSIVA e AREA SCIENTIFICO - TECNOLOGICA**

**TITOLO:**

**SESSO, DROGA E REEL&MAPS**

**MI HA DETTO INSTAGRAM CHE MI HA LASCIATO! VENDETTA SOCIAL A COLPI DI SCREENSHOT.**

## **VERIFICA DEGLI APPRENDIMENTI**

**Per rilevare l'acquisizione di conoscenze e abilità disciplinari**

- **PROVE SCRITTE:** Prove strutturate, semistrutturate, aperte
- **PROVE ORALI:** Relazioni su attività svolte, interrogazioni, interventi, discussioni su argomenti di studio
- **PROVE PRATICHE O GRAFICHE**

## **VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI**

La valutazione degli apprendimenti sarà data attraverso un voto in decimi secondo i descrittori del livello raggiunto nei traguardi disciplinari (vedi documento di valutazione).

## **VERIFICA E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE**

**Per rilevare il progressivo raggiungimento dei traguardi di competenza**

- Prove di competenza
- Compiti di realtà
- Percorso di apprendimento
- Rubrica di valutazione del percorso di apprendimento
- Osservazioni sistematiche
- Autobiografie cognitive