

CURRICOLO VERTICALE: TECNOLOGIA - classe **SECONDA** scuola **SECONDARIA**

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA: COMPETENZE DI TECNOLOGIA

<i>Competenze</i>	<i>Abilità specifiche</i>	<i>Nuclei tematici (conoscenze)</i>
L'alunno sa utilizzare comunicazioni procedurali e istruzioni tecniche per eseguire, in maniera metodica e razionale, compiti operativi complessi, anche collaborando e cooperando con i compagni.	<p>Conoscere le caratteristiche che distinguono le assonometrie dalle altre forme di rappresentazione di un solido</p> <p>Sapere riprodurre le principali figure piane e i principali solidi geometrici utilizzando diversi metodi di proiezione assonometrica</p> <p>Sapere riprodurre oggetti semplici utilizzando diversi metodi di proiezione assonometrica</p> <p>Comprendere e sapere utilizzare i termini specifici di quest'area</p>	<p>Nucleo 1: Geometria Descrittiva, Assonometrie</p> <p>Tipi di assonometria</p> <p>Assonometria isometrica</p> <p>Assonometria cavaliere</p> <p>Assonometria monometrica</p>

Valutazione e descrizione dei livelli di competenza

L'alunno realizza gli elaborati grafici in modo autonomo ed usa gli strumenti tecnici con disinvoltura, precisione e proprietà.		L'alunno realizza gli elaborati grafici in modo autonomo ed usa gli strumenti tecnici con precisione e proprietà.	L'alunno realizza gli elaborati grafici in modo corretto ed usa gli strumenti tecnici con buona precisione.	L'alunno realizza gli elaborati grafici in modo abbastanza corretto ed usa gli strumenti tecnici con adeguata precisione.	L'alunno realizza semplici elaborati grafici ed usa gli strumenti tecnici con sufficiente precisione.	L'alunno, solo se guidato, talvolta realizza gli elaborati grafici in modo incerto e non usa gli strumenti tecnici in modo corretto.
Voto	10	9	8	7	6	5/4

L'alunno progetta e realizza rappresentazioni grafiche, relative alla struttura e al funzionamento di sistemi, utilizzando elementi del disegno tecnico e altri linguaggi grafici.	<p>Conoscere il significato di sviluppo di un solido</p> <p>Sapere applicare le regole dello sviluppo dei solidi per la loro realizzazione in carboncino</p>	Nucleo 2: Sviluppo Dei Solidi Sviluppo e costruzione dei solidi
--	--	---

Valutazione e descrizione dei livelli di competenza

L'alunno conosce ed usa le varie tecniche acquisite in modo corretto, preciso e autonomo.		L'alunno conosce ed usa le varie tecniche acquisite in modo corretto, preciso e abbastanza autonomo.	L'alunno conosce ed usa le varie tecniche acquisite in modo corretto, abbastanza preciso e poco autonomo.	L'alunno conosce ed usa le varie tecniche acquisite con correttezza e precisione adeguata.	L'alunno conosce ed usa le varie tecniche acquisite con sufficiente correttezza e precisione.	L'alunno, solo se guidato, talvolta usa le varie tecniche acquisite in modo incerto e con grandi difficoltà.
Voto	10	9	8	7	6	5/4

<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>L'alunno conosce i principali processi di trasformazione di risorse o di produzione di beni e riconosce le diverse forme di energia coinvolte.</p> <p>L'alunno 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>Riconoscere le risorse naturali e artificiali di un territorio</p> <p>Analizzare le cause d'inquinamento provocate dagli insediamenti urbani</p> <p>Conoscere i problemi legati alle barriere architettoniche</p> <p>Conoscere e classificare i servizi e le strutture di una città</p> <p>Conoscere a grandi linee i contenuti di un piano regolatore</p> <p>Conoscere i principi fondamentali di resistenza delle strutture</p> <p>Conoscere le diverse fasi di costruzione di un edificio</p> <p>Conoscere i problemi legati alla costruzione in zone sismiche</p> <p>Conoscere il funzionamento dei principali impianti di un edificio</p> <p>Comprendere e sapere utilizzare i termini specifici di quest'area</p>		<p>Nucleo 3: Settori Produttivi: Territorio, Città e Abitazione</p> <p>Il territorio e le sue risorse</p> <p>Tecniche di costruzione degli edifici</p> <p>La casa</p> <p>Gli arredi</p> <p>Antropometria ed ergonomia</p> <p>Bioarchitettura</p>	
<p><i>Valutazione e descrizione dei livelli di competenza</i></p>					
<p>L'alunno sa spiegare i fenomeni attraverso un'osservazione autonoma e spiccata, utilizzando con padronanza il linguaggio specifico.</p>		<p>L'alunno sa spiegare i fenomeni attraverso un'osservazione autonoma utilizzando con padronanza il linguaggio specifico.</p>		<p>L'alunno sa spiegare i fenomeni attraverso una buona osservazione, utilizzando il linguaggio specifico corretto.</p>	
<p>L'alunno sa spiegare i fenomeni attraverso un'osservazione abbastanza corretta, utilizzando il linguaggio specifico adeguato.</p>		<p>L'alunno sa spiegare i fenomeni attraverso un'osservazione essenziale, utilizzando il linguaggio specifico di base.</p>		<p>L'alunno solo se guidato e in modo parziale talvolta descrive semplici fenomeni della realtà tecnologica e utilizza il linguaggio specifico in modo lacunoso.</p>	
<p>Voto</p>	<p>10</p>	<p>9</p>	<p>8</p>	<p>7</p>	<p>6</p>
					<p>5/4</p>

<p>L'alunno conosce i principali processi di trasformazione di risorse o di produzione di beni e riconosce le diverse forme di energia coinvolte.</p> <p>L'alunno 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>Conoscere le tecnologie di lavorazione dei principali alimenti di origine vegetale e animale Conoscere i prodotti della pesca Conoscere le caratteristiche delle bevande Conoscere i diversi metodi di conservazione degli alimenti Conoscere le caratteristiche degli additivi chimici Conoscere le cause dell'inquinamento alimentare Sapere leggere e interpretare le etichette alimentari Conoscere gli OGM e gli alimenti biologici Conoscere la funzione degli alimenti Conoscere le caratteristiche dei principi alimentari Conoscere le caratteristiche di un'alimentazione sana Comprendere e sapere utilizzare i termini specifici di quest'area</p>		<p>Nucleo 4: Settori Produttivi: Tecnologie Alimentari – Educazione Alimentare Tecnologie alimentari Conservazione degli alimenti Educazione alimentare</p>	
<p><i>Valutazione e descrizione dei livelli di competenza</i></p>					
<p>L'alunno sa spiegare i fenomeni attraverso un'osservazione autonoma e spiccata, utilizzando con padronanza il linguaggio specifico.</p>		<p>L'alunno sa spiegare i fenomeni attraverso un'osservazione autonoma utilizzando con padronanza il linguaggio specifico.</p>		<p>L'alunno sa spiegare i fenomeni attraverso una buona osservazione, utilizzando il linguaggio specifico corretto.</p>	
<p>L'alunno sa spiegare i fenomeni attraverso un'osservazione abbastanza corretta, utilizzando il linguaggio specifico adeguato.</p>		<p>L'alunno sa spiegare i fenomeni attraverso un'osservazione essenziale, utilizzando il linguaggio specifico di base.</p>		<p>L'alunno solo se guidato e in modo parziale talvolta descrive semplici fenomeni della realtà tecnologica e utilizza il linguaggio specifico in modo lacunoso.</p>	
<p>Voto</p>	<p>10</p>	<p>9</p>	<p>8</p>	<p>7</p>	<p>6</p>
					<p>5/4</p>