

Scuola elementare con lingua d'insegnamento italiana

ECONOMIA DOMESTICA

Programma

classe V: 17,5 ore

classe VI: 17,5 ore

TOTALE: 35 ore

Operazione cofinanziata dal Ministero per l'istruzione e lo sport e dall'Unione Europea attraverso il Fondo Sociale Europeo, e realizzata nel quadro del Programma operativo di sviluppo delle risorse umane 2007-2013, priorità di sviluppo: Sviluppo delle risorse umane e apprendimento permanente; orientamenti prioritari: Miglioramento della qualità e dell'efficacia dei sistemi di istruzione e formazione.

Scuola elementare con lingua d'insegnamento italiana

ECONOMIA DOMESTICA

Programma

Membri della commissione di materia, autori del programma:

Irena Simčič, Istituto dell'educazione della Repubblica di Slovenia, presidente

dr. **Verena Koch**, Università degli studi di Lubiana, Facoltà di pedagogia

Majda Gjerek, Scuola elementare Beltinci, Beltinci

Milena Mencigar, Scuola elementare Radenci, Radenci

Anica Nerad, Scuola elementare III Murska Sobota, Murska Sobota

Irena Veg, Scuola elementare Mladika, Ptuj

Recensore:

dr. **Stojan Kostanjevec**, Università degli studi di Lubiana, Facoltà di pedagogia

Revisione e redazione:

Irena Simčič, Istituto dell'educazione della Repubblica di Slovenia

Responsabile di edizione: **Alenka Štrukelj**

Revisione linguistica: **Nataša Purkat**, Lektor'ca

Traduzione in lingua italiana: **Vesna Dekleva Paoli**

Revisione della microlingua: **Valentina Budak**

Revisione linguistica: **Chiarastella Fatigato**

Edizione: Ministero per l'istruzione e lo sport, Istituto dell'educazione della RS

Per il Ministero: dr. **Simona Kustec**

Per l'Istituto dell'educazione: dr. **Vinko Logaj**

Il presente documento è reso disponibile in forma gratuita.

Edizione digitale

Lubiana, 2021

Indirizzo (URL): https://www.gov.si/assets/ministrstva/MIZS/Dokumenti/Osnovna-sola/Ucni-nacrti/obvezni/Narodno-mesano-obmocje-Slovenske-Istre/S-italijanskim-ucnim-jezikom/UN_gos_OSIJ_prevod.docx

Kataložni zapis o publikaciji (CIP) pripravili v Narodni in univerzitetni knjižnici v Ljubljani

[COBISS.SI-ID 7109555](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:si:coibis:7109555)

ISBN 978-961-03-0568-2 (Zavod RS za šolstvo, PDF)

L'aggiornamento del curriculum della materia economia domestica per la scuola elementare è stato effettuato dalla Commissione per l'aggiornamento del curriculum di materia per l'economia domestica. L'aggiornamento si è basato sul curriculum della materia economia domestica approvato dalla ventitreesima seduta del Consiglio degli esperti della RS per l'istruzione generale nell'anno 1998. Il curriculum aggiornato della materia è stato approvato durante la centoquattordicesima seduta del Consiglio degli esperti della RS per l'istruzione generale nell'anno 2008 e le correzioni di contenuto e redazionali relative a tale curriculum sono state rese note nella centoquarantesima seduta del 17 febbraio 2011.

INDICE

1 DEFINIZIONE DELLA MATERIA.....	4
2 OBIETTIVI GENERALI.....	5
2.1 Principi fondamentali sui quali si basa la realizzazione degli obiettivi generali	6
3 OBIETTIVI OPERATIVI E CONTENUTI	7
3.1 Modulo: Economia del nucleo familiare	7
3.2 Modulo: Tessuti e abbigliamento.....	10
3.3 Modulo: Abitazione e ambiente.....	14
3.4 Modulo: Alimenti e alimentazione.....	15
4 STANDARD DEL SAPERE	18
4.1 Standard del sapere alla fine del secondo ciclo	18
5 INDICAZIONI DIDATTICHE	22
5.1 Realizzazione degli obiettivi della materia	22
5.2 Individualizzazione e differenziazione.....	23
5.3 Collegamenti interdisciplinari	23
5.4 Verifica e valutazione del sapere acquisito.....	29
5.5 Tecnologia dell'informazione	30
5.6 I compiti per casa	31

1 DEFINIZIONE DELLA MATERIA

Nella scuola elementare l'economia domestica ricopre varie aree disciplinari sia sociali che scientifiche. La disciplina favorisce la comprensione del ruolo del singolo e della famiglia, ossia del nucleo familiare nella società. L'insegnamento dell'economia domestica stimola l'alunno a riflettere sui problemi di attualità e ad assumere un ruolo attivo nella soluzione di problematiche inerenti al singolo, alla famiglia e alla società. Con lo studio dell'economia domestica gli alunni acquisiscono competenze, capacità e abilità per un uso quanto più responsabile delle risorse reperibili in natura e nella società, necessarie a soddisfare i bisogni fondamentali dell'uomo.

I contenuti dell'economia domestica sono incentrati sull'acquisizione delle competenze, delle capacità e delle abilità inerenti al cibo, l'alimentazione e la salute, la preparazione del cibo, le finanze personali, l'economia familiare, l'educazione al consumo, i prodotti tessili e l'abbigliamento, l'abitazione e l'ambiente. Le risorse gestite dal singolo e dalla famiglia sono importanti quanto le risorse gestite in ambiti più vasti quali ad esempio l'economia nazionale. Le risorse necessarie a soddisfare i bisogni sono: le risorse umane, il tempo, l'energia, il cibo e altri beni.

L'economia domestica si occupa dello studio della soddisfazione dei bisogni del singolo individuo e della società tramite l'uso delle risorse sopra elencate, ed è strutturata in quattro moduli: Economia del nucleo familiare, Prodotti tessili e abbigliamento, Cibo e alimentazione nonché Abitazione e ambiente.

2 OBIETTIVI GENERALI

Gli alunni:¹¹

- scoprono, comprendono, apprendono, usano e valutano l'importanza di un'alimentazione corretta, sicura e protettiva nonché l'influenza delle buone e delle cattive abitudini alimentari sulla salute,
- acquisiscono abitudini alimentari sane, comportamenti adeguati a tavola e l'uso corretto e responsabile degli alimenti,
- imparano a pianificare i pasti giornalieri tenendo in considerazione i valori nutritivi ed energetici di ogni singolo pasto,
- si abilitano ad un uso corretto degli elettrodomestici e degli utensili da cucina e alla loro manutenzione, nel rispetto delle norme di sicurezza,
- imparano a prendere e a valutare decisioni basate sulla conoscenza dell'economia personale e familiare, delle necessità, dei desideri, degli obiettivi, dei valori e delle risorse disponibili nonché sulla conoscenza della pubblicità commerciale e della sua influenza sul consumatore,
- si abilitano a una gestione mirata dei beni, al risparmio nell'uso dei beni materiali, del tempo e dell'energia,
- sviluppano il senso pratico ed estetico nel campo dell'abbigliamento e imparano a scegliere capi di abbigliamento non dannosi alla salute,
- acquisiscono la competenza necessaria per curare l'ambiente di vita in modo funzionale, razionale, sicuro ed estetico rispettando le caratteristiche etnologiche ed architettoniche dell'ambiente,
- sviluppano abilità, abitudini lavorative, perseveranza e precisione necessarie allo svolgimento delle mansioni quotidiane.

¹ In questo documento il termine *alunno* è equivalente sia per il genere maschile che femminile.

Analogamente, il termine *insegnante* è equivalente sia per il genere femminile che per il genere maschile.

2.1 Principi fondamentali sui quali si basa la realizzazione degli obiettivi generali

1. principio: Parità di genere

Questo principio si realizza includendo obbligatoriamente gli alunni nell'insegnamento dell'economia domestica.

2. principio: Parità nello svolgimento dei compiti comuni

Questo principio si realizza suddividendo in modo equo tra maschi e femmine compiti, attività e lavori pratici rilassanti finalizzati alla cura giornaliera di sé stessi.

3. principio: Economicità

Questo principio si realizza abituando l'alunno a un uso responsabile delle risorse che in determinate circostanze richiede di dover effettuare delle scelte, di prendere delle decisioni e di assumersi delle responsabilità.

4. principio: Ecologia

Questo principio si realizza stimolando lo sviluppo della responsabilità verso la tutela dell'ambiente, sia quello vicino che quello più lontano, e lo sviluppo della responsabilità verso i beni comuni fondamentali: l'acqua, l'aria e la terra.

5. principio: Ergonomia

Questo principio si realizza tramite il lavoro pratico e lo sviluppo delle abilità, prestando attenzione alla correttezza dei movimenti, alla gestione del tempo, all'uso adeguato delle attrezzature e dell'ambiente di lavoro.

6. principio: Etica

Questo principio si realizza promuovendo lo sviluppo del senso di responsabilità, di giustizia, del rispetto del lavoro altrui, educando alla convivenza, ecc.

7. principio: Estetica e cultura

Questo principio si realizza stimolando lo sviluppo delle capacità creative dell'alunno nell'arredare e completare in modo estetico gli spazi personali e altri spazi a scuola ed a casa, lo sviluppo del senso estetico nella cura dell'abbigliamento e lo sviluppo del senso di armonia delle forme e dei colori nella preparazione e nella presentazione dei cibi.

3 OBIETTIVI OPERATIVI E CONTENUTI

V CLASSE

3.1 Modulo: Economia del nucleo familiare

Casa e famiglia – gestione delle risorse

OBIETTIVI OPERATIVI	CONTENUTI
<p>Gli alunni:</p> <ul style="list-style-type: none">• conoscono il concetto di famiglia e capiscono che i membri della famiglia hanno ruoli e compiti diversi all'interno della stessa,• capiscono il significato del nome e del cognome e dell'indirizzo di casa,• interpretano i concetti: appartenenza, sicurezza, protezione, crescita,• conoscono i modi per evitare gli incidenti domestici.	<ol style="list-style-type: none">1. Casa e famiglia:<ul style="list-style-type: none">• perché abbiamo bisogno di una casa e di una famiglia:<ul style="list-style-type: none">- appartenenza- sicurezza- protezione- crescita• che cosa sono la casa e la famiglia• cosa si intende per casa2. Genitori e figli:<ul style="list-style-type: none">• faccende domestiche• rapporti interpersonali3. Gli incidenti domestici:<ul style="list-style-type: none">• cadute• scottature• avvelenamenti• fulmini• incendi

Bisogni

OBIETTIVI OPERATIVI	CONTENUTI
<p>Gli alunni:</p> <ul style="list-style-type: none">• sviluppano il senso di responsabilità verso la soddisfazione dei bisogni• determinano i bisogni fisici, emotivi, intellettuali e sociali dei bambini, dei giovani, degli adulti e degli anziani,• sviluppano la sensibilità ad aiutare le persone in difficoltà e le persone con necessità particolari.	<ol style="list-style-type: none">1. Di che cosa ho bisogno:<ul style="list-style-type: none">• bisogni primari (fondamentali) e secondari

Bisogni fisiologici

OBIETTIVI OPERATIVI	CONTENUTI
<p>Gli alunni:</p> <ul style="list-style-type: none"> sviluppano il senso di responsabilità verso la propria salute analizzano l'importanza di casa e famiglia per il benessere fisico, per la salute, le condizioni igieniche, per un'alimentazione corretta e per la tutela dagli infortuni. 	<p>1. Salute:</p> <ul style="list-style-type: none"> benessere attività fisiche e sportive riposo, sonno igiene <ul style="list-style-type: none"> personale familiare pubblica <p>2. Alimentazione e salute</p>

Risorse necessarie a soddisfare i bisogni

OBIETTIVI OPERATIVI	CONTENUTI
<p>Gli alunni:</p> <ul style="list-style-type: none"> comprendono l'importanza delle risorse per la soddisfazione dei bisogni, classificano le risorse, conoscono la differenza tra annunci pubblicitari e informazioni divulgate dai media, interpretano gli effetti negativi della pubblicità e del consumismo. 	<p>1. Risorse per la soddisfazione dei bisogni:</p> <ul style="list-style-type: none"> le risorse naturali sono limitate uso ponderato delle risorse <p>2. La famiglia quale nucleo base e fonte primaria per la soddisfazione dei bisogni, il processo decisionale nell'uso delle risorse:</p> <ul style="list-style-type: none"> bisogni desideri obiettivi risorse decisioni <p>3. Disponibilità e uso delle risorse:</p> <ul style="list-style-type: none"> tempo energia cibo denaro ambiente materie prime <p>4. Il consumo</p>

Il tempo

OBIETTIVI OPERATIVI	CONTENUTI
<p>Gli alunni:</p> <ul style="list-style-type: none"> ripetono le definizioni dei concetti di tempo valutano l'impiego del proprio tempo, gestiscono il tempo da dedicare allo svolgimento delle mansioni comuni in famiglia 	<p>1. Il tempo:</p> <ul style="list-style-type: none"> gestione individuale del tempo il tempo per lo studio ovvero per il lavoro tempo libero: <ul style="list-style-type: none"> per le faccende domestiche per lo sport e la ricreazione

<ul style="list-style-type: none"> • valutano l'uso del proprio tempo libero 	<ul style="list-style-type: none"> - per l'istruzione - per il divertimento - per i festeggiamenti e per le occasioni particolari • tempo per il riposo
---	---

Il denaro

Il denaro è un mezzo di scambio socialmente accettato che gli uomini usano quale pagamento per merci o per servizi. Nel corso dei secoli vari oggetti assunsero il ruolo di denaro; ne sono stati esempi conchiglie rare, sassi, coltelli e alcuni metalli. I metalli più usati per la fabbricazione delle monete furono l'oro e l'argento. Inizialmente il valore della moneta era pari al valore del metallo con cui era conosciuta. Oggi invece il valore del materiale con cui è fatto il denaro è inferiore al valore che il denaro stesso rappresenta.

OBIETTIVI OPERATIVI	CONTENUTI
<p>Gli alunni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vengono a conoscenza degli strumenti e modalità di pagamento, • capiscono la differenza tra entrate e uscite, • interpretano la funzione del denaro, • preparano dei piani finanziari personali inerenti alle spese annuali (ad es. per l'abbigliamento, le calzature ecc.), • sviluppano un giusto rapporto verso il denaro. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Strumenti di pagamento <ul style="list-style-type: none"> • monete e banconote • moneta scritturale 2. Funzione del denaro: <ul style="list-style-type: none"> • mezzo di scambio • riserva di valore • moneta di conto (misura di valore) • mezzo di pagamento 3. Modalità di pagamento: <ul style="list-style-type: none"> • pagamento in contanti • pagamento a rate • pagamento con addebito successivo (carta di credito) • tipologia di prestito 4. Stesura del bilancio familiare; gestione della contabilità familiare: <ul style="list-style-type: none"> • entrate – redditi, • uscite – spese • registrazione regolare delle entrate e delle uscite (spese) • bilancio familiare 5. I bambini e il denaro: <ul style="list-style-type: none"> • la paghetta 6. Risparmio: <ul style="list-style-type: none"> • azioni • fondi comuni di investimento • depositi

3.2 Modulo: Tessuti e abbigliamento

L'alunno acquisisce le conoscenze di base sulle materie prime tessili e sui prodotti tessili. Usa le conoscenze acquisite nella scelta, nella cura e nella manutenzione dei propri capi di abbigliamento e le collega in modo interdisciplinare con scienze naturali e tecnica. Oltre all'aspetto economico ed ecologico in questo modulo si presta particolare attenzione all'aspetto estetico e all'abbigliamento adeguato alle varie occasioni. Basandoci sull'esperienza che gli alunni hanno con l'abbigliamento e le calzature, introduciamo l'educazione base del consumatore: scelta e acquisto, programmazione degli acquisti, fornitori, dove comperare, pubblicità e tutela del consumatore, cura e manutenzione dei prodotti tessili.

Gli obiettivi operativi e i contenuti opzionali sono scritti in corsivo. Tra questi l'insegnante sceglie autonomamente le proprie proposte didattiche basandosi sugli interessi degli alunni.

Materie prime tessili

OBIETTIVI OPERATIVI	CONTENUTI
Gli alunni: <ul style="list-style-type: none">distinguono tra fibre naturali e fibre artificiali,classificano e denominano le fibre vegetali e le fibre animali nonché le fibre artificiali prodotte da sostanze rielaborate dall'uomo,distinguono le caratteristiche delle fibre tramite sperimentazione,elaborano e perfezionano lo schema "Dalle materie prime tessili ai tessuti".	1. Le fibre tessili: <ul style="list-style-type: none">naturali: vegetali, animaliartificiali: ricavate da sostanze rielaborate dall'uomo.

Tessuti, maglieria e non tessuti (o accorpati)

Le materie prime tessili non si possono ancora usare. Dopo vari procedimenti nelle fabbriche tessili si ricavano dei prodotti tessili piatti, le stoffe, che si suddividono in tessuti, maglieria e tessuti non tessuti.

OBIETTIVI OPERATIVI	CONTENUTI
Gli alunni: <ul style="list-style-type: none"><i>sanno, che con la tessitura si effettua su telaio verticale o su telai industriali</i><i>conoscono le tecniche base di tessitura</i><i>differenziano tra tessuto, maglieria e tessuto non tessuto</i>realizzano un semplice prodotto	1. <i>Elaborazione meccanica delle fibre:</i> <ul style="list-style-type: none"><i>la tessitura</i><i>la lavorazione a maglia</i><i>la produzione di tessuti non tessuti:</i><ul style="list-style-type: none"><i>la filatura</i><i>intrecci di filati</i> 2. <i>Lavorazione a maglia manuale e industriale</i>

Nobilitazione e finissaggio (finitura) dei tessuti

OBIETTIVI OPERATIVI	CONTENUTI
<p>Gli alunni:</p> <ul style="list-style-type: none">• conoscono l'importanza della nobilitazione dei tessuti• <i>fanno semplici esperimenti per testare le caratteristiche dei tessuti</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Nobilitazione dei tessuti2. Caratteristiche dei tessuti:<ul style="list-style-type: none">• caratteristiche morfologiche (rilevabili al tatto e alla vista)• resistenza al restringimento e alla sgualcitura• resistenza all'usura• lavabilità• grado di assorbenza• idrorepellenza

Tipi di stoffe e loro utilizzo

Al giorno d'oggi l'uso delle stoffe è molto più diffuso di quanto non lo era nel passato. Le stoffe vengono oggi usate per abbigliamento e per accessori, per uso domestico e per l'igiene personale, per la biancheria da letto e per l'arredamento.

OBIETTIVI OPERATIVI	CONTENUTI
<p>Gli alunni:</p> <ul style="list-style-type: none">• conoscono i diversi tipi di stoffe,• classificano vari campioni di tessuto in base all'uso,• completano la collezione dalle materie prime tessili ai tessuti e per ogni campione di tessuti ne determinano l'uso, le caratteristiche e la materia prima.	<ol style="list-style-type: none">1. Tipi di stoffe; stoffe per:<ul style="list-style-type: none">• biancheria intima• abbigliamento e accessori• uso domestico• igiene personale• biancheria da letto• arredamenti

Abbigliamento

OBIETTIVI OPERATIVI	CONTENUTI
<p>Gli alunni:</p> <ul style="list-style-type: none">• apprendono l'importanza dell'abbigliamento,• conoscono – classificano i capi di abbigliamento,• riconoscono i tipi, l'utilizzo e le caratteristiche dei capi di abbigliamento• apprendono quali sono i colori, i motivi, le stoffe e la linea dei vari capi di abbigliamento più adeguati alle diverse occasioni.	<ol style="list-style-type: none">1. Indumenti e importanza degli indumenti:<ul style="list-style-type: none">• indumenti intimi• indumenti (che si portano sopra la biancheria)• indumenti estivi• indumenti invernali• indumenti sportivi

Fornitori

A causa della mancanza di tempo, dei fondi limitati e della grande offerta effettuiamo i nostri acquisti in vari modi.

OBIETTIVI OPERATIVI	CONTENUTI
<p>Gli alunni:</p> <ul style="list-style-type: none">• riconoscono vari tipi di negozi,• interpretano i pro e i contro dei vari metodi di acquisto,• apprendono il ruolo della tutela dei diritti del consumatore.	<ol style="list-style-type: none">1. I negozi:<ul style="list-style-type: none">• discount:<ul style="list-style-type: none">- gli spacci aziendali- negozi con prezzi scontati• offerta e vendita tramite catalogo (vendita per corrispondenza)• televendita• vendita a domicilio• vendita tramite distributori automatici• vendite occasionali2. I diritti del consumatore:<ul style="list-style-type: none">• tutela del consumatore• chi è il consumatore• obiettivi della tutela del consumatore• i principi della tutela del consumatore• ruolo dello stato e delle associazioni dei consumatori

Pubblicità etutela del consumatore

I prodotti e i servizi non si vendono da soli, il loro lancio sul mercato è affidato agli annunci pubblicitari.

OBIETTIVI OPERATIVI	CONTENUTI
<p>Gli alunni:</p> <ul style="list-style-type: none">• confrontano vari metodi e annunci pubblicitari,• sanno riconoscere l'essenza in un annuncio pubblicitario,• distinguono tra annunci informativi, annunci ingannevoli e annunci saturi di informazioni,• accettano in modo critico i messaggi promozionali,• valutano se hanno bisogno o meno di un prodotto pubblicizzato,• realizzano un annuncio pubblicitario per un prodotto o per un servizio.	<ol style="list-style-type: none">1. Classificazione degli obiettivi della pubblicità:<ul style="list-style-type: none">• pubblicità informativa• pubblicità persuasiva• pubblicità comparativa2. Utilità della pubblicità3. Effetti della pubblicità4. Consapevolezza del consumatore5. La pubblicità e i bambini

Pianificazione degli acquisti

OBIETTIVI OPERATIVI	CONTENUTI
Gli alunni: <ul style="list-style-type: none">• imparano l'importanza della pianificazione degli acquisti,• conoscono i metodi di pianificazione degli acquisti.	<ol style="list-style-type: none">1. Pianificazione degli acquisti; acquisti pianificati e acquisti non pianificati2. Disposizione temporale degli acquisti.

Scelta e acquisto di prodotti tessili

OBIETTIVI OPERATIVI	CONTENUTI
Gli alunni: <ul style="list-style-type: none">• motivano il loro fabbisogno e i loro desideri riguardanti il vestiario,• sanno valutare gli acquisti di moda.	<ol style="list-style-type: none">1. Il guardaroba personale essenziale2. Acquistare in modo responsabile:<ul style="list-style-type: none">• informazioni per gli acquisti• composizione dei tessuti/della maglieria• caratteristiche dei tessuti3. Etichettatura di manutenzione tessile

Cura e manutenzione dei prodotti tessili

OBIETTIVI OPERATIVI	CONTENUTI
Gli alunni: <ul style="list-style-type: none">• ripetono il significato dei simboli riguardanti la cura e la manutenzione dei prodotti tessili riportati sull'etichetta,• classificano la biancheria in base alla tenuta dei colori,• determinano la temperatura di lavaggio per ogni tipo di biancheria,• discutono sui messaggi pubblicitari e sulla qualità dei detersivi,• eseguono la cura dei propri capi di abbigliamento.	<ol style="list-style-type: none">1. Lavaggio e asciugatura:<ul style="list-style-type: none">• istruzioni per il lavaggio• la lavatrice• i detersivi• miscela di lavaggio• la temperatura di lavaggio• i detersivi ecologici• strizzatura della biancheria• asciugatura della biancheria2. Stiratura<ul style="list-style-type: none">• istruzioni per la stiratura• il ferro da stiro• l'asse da stiro

Le calzature

OBIETTIVI OPERATIVI	CONTENUTI
Gli alunni: <ul style="list-style-type: none">• motivano l'importanza della scelta di un'adeguata calzatura per la salute,• scelgono il giusto materiale per le calzature da comperare in base all'uso destinato,	<ol style="list-style-type: none">1. Le calzature2. Manutenzione delle calzature

<ul style="list-style-type: none"> • motivano l'importanza della manutenzione delle calzature. 	
---	--

VI CLASSE

3.3 Modulo: Abitazione e ambiente

Il consumatore eco-responsabile

OBIETTIVI OPERATIVI	CONTENUTI
<p>Gli alunni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • riflettono sulla gestione responsabile dei rifiuti, • apprendono il modo corretto di trattare i rifiuti, • conoscono le cause dell' inquinamento ambientale, • conoscono la pulizia ecologica. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lo smaltimento corretto dei rifiuti 2. Il risparmio energetico 3. L'inquinamento ambientale: <ul style="list-style-type: none"> • gli acquisti verdi • la pulizia ecologica • i test • i pesticidi nella nostra vita quotidiana • migliore qualità dell'aria in casa e nell'ambiente circostante

La produzione

OBIETTIVI OPERATIVI	CONTENUTI
<p>Gli alunni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • spiegano i concetti di produzione e consumo, • cercano informazioni su prodotti e servizi vari, • studiano l'impatto ambientale dei consumi e analizzano le possibilità e i modi per contribuire ad un miglioramento dell'ambiente – sviluppano un modello comportamentale responsabile e sostenibile, • sviluppano un rapporto critico e responsabile verso il consumismo, • presentano le aziende di servizi della propria città. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Produzione e consumo <ul style="list-style-type: none"> • cosa dobbiamo sapere sui prodotti • cosa dobbiamo sapere sui servizi • servizi: <ul style="list-style-type: none"> - servizi personali - servizi comunali - servizi di telecomunicazione - servizi di altro genere (finanziari, intellettuali, di consulenza) 2. Il consumatore e gli obblighi

3.4 Modulo: Alimenti e alimentazione

Alimenti e alimentazione

Un'alimentazione sana e corretta è determinante per il benessere fisico e mentale dell'uomo. I pasti giornalieri equilibrati soddisfano le esigenze nutrizionali ed energetiche necessarie per la crescita, lo sviluppo e per l'espletamento delle funzioni vitali. Queste esigenze sono elencate nelle linee guida per una sana alimentazione. Analizzando le nostre abitudini alimentari possiamo stabilire in che misura queste linee guida sono rispettate. La carenza e la sovrabbondanza di sostanze nutritive portano al peggioramento del nostro stato di salute.

OBIETTIVI OPERATIVI	CONTENUTI
<p>Gli alunni:</p> <ul style="list-style-type: none">• comprendono i consigli per una sana alimentazione,• vengono a conoscere alcuni tipi di alimentazione,• analizzano il fabbisogno energetico e nutrizionale dell'uomo,• realizzano del materiale pubblicitario: un cartellone, un articolo per il giornalino scolastico o un servizio per l'emittente scolastica sull'alimentazione scolastica.	<ol style="list-style-type: none">1. Gli alimenti2. L'alimentazione:<ul style="list-style-type: none">• equilibrata• sana• sicura• protettiva

L'etichettatura dei prodotti alimentari

Comprendere l'etichetta di un prodotto alimentare è importante per decidere se acquistare o meno il prodotto stesso. Le informazioni riportate sull'etichetta determinano la qualità del prodotto e il termine minimo di conservazione o data di scadenza, entro la quale il prodotto mantiene inalterata la propria qualità. Grazie all'elenco degli ingredienti il consumatore può scegliere il prodotto rispondente alle proprie esigenze. I simboli che sono apposti sugli imballaggi dei prodotti alimentari possono dare informazioni sulla qualità dei prodotti o possono indicare semplicemente la marca del produttore.

OBIETTIVI OPERATIVI	CONTENUTI
<p>Gli alunni:</p> <ul style="list-style-type: none">• comprendono le informazioni riportate sull'etichetta,• riconoscono i marchi di qualità,• conoscono il concetto di marca del prodotto,• realizzano e completano una collezione dei marchi di qualità e di marche dei prodotti.	<ol style="list-style-type: none">1. Etichette<ul style="list-style-type: none">• informazioni sulle etichette• data di scadenza2. Marchi di qualità<ul style="list-style-type: none">• marca del prodotto• marchio di qualità

Igiene degli alimenti

Quando manipoliamo gli alimenti dobbiamo renderci conto che per la loro composizione e la facile deteriorabilità questi possono diventare veicoli di agenti infettivi. Per impedire ai microorganismi di contaminare gli alimenti dobbiamo porre attenzione non solo alla qualità degli alimenti, ma anche alla corretta manipolazione per prevenire patologie associate ad alimenti infetti.

OBIETTIVI OPERATIVI	CONTENUTI
<p>Gli alunni:</p> <ul style="list-style-type: none">• comprendono l'importanza di una corretta conservazione degli alimenti,• comprendono l'importanza di una manipolazione corretta degli alimenti,• apprendono quali sono i sintomi di avvelenamento da cibo e gli interventi di primo soccorso da prestare in queste situazioni.	<ol style="list-style-type: none">1. Igiene nella manipolazione degli alimenti2. Acquisto e conservazione degli alimenti3. Igiene nella preparazione degli alimenti4. Contaminazione degli alimenti:<ul style="list-style-type: none">• microorganismi• contaminazione• avvelenamento da cibo

Trattamento termico e meccanico degli alimenti

I cibi, eccezion fatta per frutta e verdura, vengono preparati per il consumo prevalentemente con un trattamento termico, ossia con la cottura. La cottura degli alimenti e l'aggiunta di acqua e grassi comportano delle modificazioni di carattere sensoriale. Anche le proprietà fisiche e chimiche degli alimenti vengono inoltre alterate con la cottura. Con l'ottimizzazione dei processi di cottura possiamo migliorare la qualità nutrizionale degli alimenti e le caratteristiche organolettiche, specialmente se abbinata alla giusta presentazione (impiattamento) degli stessi.

OBIETTIVI OPERATIVI	CONTENUTI
<p>Gli alunni:</p> <ul style="list-style-type: none">• raggruppano gli alimenti in base alla loro prevalenza nutrizionale,• redigono menu per i pasti giornalieri e per le ricorrenze particolari,• interpretano le modifiche subite dalle sostanze nutritive e protettive durante il trattamento termico e meccanico degli alimenti,• analizzano le proprietà degli alimenti che usiamo per la preparazione dei pasti,• sanno usare le ricette e i libri di cucina,• acquisiscono le abilità necessarie per la preparazione e la presentazione delle pietanze,	<ol style="list-style-type: none">1. Gli alimenti:<ul style="list-style-type: none">• cereali e prodotti derivati dai cereali• grassi• zuccheri• uova• pesce• latte e latticini• carne e derivati della carne• frutta e verdura2. Le sostanze nutritive<ul style="list-style-type: none">• sostanze protettive• l'acqua3. I principali metodi di cottura:<ul style="list-style-type: none">• bollitura• arrostitura• frittura

<ul style="list-style-type: none"> • durante la preparazione del cibo organizzano il proprio lavoro rispettando le norme igienico-sanitarie di base, • conoscono gli elettrodomestici e gli utensili necessari per il trattamento degli alimenti e per la preparazione dei cibi, • conoscono le stoviglie per la cottura dei cibi, le stoviglie da tavola e le posate, • apparecchiano la tavola per le varie occasioni, • apprendono i principali dettami del galateo a tavola. 	<ul style="list-style-type: none"> • brasatura <p>4. L'assaggio dei cibi</p> <p>5. Proprietà organolettiche dei cibi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • aspetto • odore • sapore • consistenza
---	--

4 STANDARD DEL SAPERE

Nella programmazione del processo di apprendimento/insegnamento e con uno svolgimento didatticamente adeguato delle lezioni, l'insegnante si fa carico di adattare i contenuti e i metodi d'insegnamento in modo da garantire agli alunni il conseguimento degli standard di apprendimento. Questi ultimi si evincono dagli obiettivi generali e operativi e dai contenuti del programma. Gli standard del sapere, che gli alunni conseguiranno in misura diversa e a vari livelli tassonomici, sono elencati per ogni modulo separatamente, gli standard minimi sono scritti in **grassetto**.

4.1 Standard del sapere alla fine del secondo ciclo

Modulo ECONOMIA DEL NUCLEO FAMILIARE

L'alunno:

- **distingue tra casa e famiglia,**
- **elenca i possibili incidenti domestici, interpreta e sa usare le norme di sicurezza nella vita di ogni giorno**
- conosce e determina i bisogni emotivi, intellettuali e sociali dei bambini, degli adolescenti, degli adulti e degli anziani,
- **conosce e comprende i bisogni fisici, sociali ed emotivi,**
- conosce e comprende il concetto di salute e di abitudini sane,
- comprende e interpreta l'importanza dell'alimentazione per la salute,
- spiega il significato di igiene personale, familiare e pubblica,
- **conosce le risorse necessarie per soddisfare i bisogni,**
- elenca e presenta l'importanza delle risorse necessarie per soddisfare i bisogni,
- prende decisioni responsabili sull'utilizzo delle risorse,
- **comprende la scarsità delle risorse e l'uso consapevole delle stesse,**
- comprende il consumo come soddisfacimento dei bisogni,
- distingue tra tempo per lo studio, tempo per il lavoro, tempo libero, tempo per il riposo e tempo per i festeggiamenti,
- elabora un piano per lo svolgimento dei compiti lavorativi e valuta il significato di organizzazione del lavoro,
- acquisisce la conoscenza delle varie modalità di pagamento e delle forme di denaro attraverso i concetti: monete, banconote, moneta scritturale, conto personale,
- **conosce gli strumenti di pagamento,**
- **sa che il denaro ha diverse funzioni,**
- **distingue tra entrate e uscite,**
- **conosce la modalità di pagamento in contanti e la modalità di pagamento non in contanti,**
- conosce e interpreta le diverse funzioni del denaro: mezzo di scambio, riserva di valore, misura di valore, mezzo di pagamento, azioni,

- elabora il piano finanziario personale inerente alle spese annuali (ad es. per le calzature, l'abbigliamento ecc.) e distingue tra entrate ed uscite,
- valuta il significato di risparmio e sviluppa il giusto rapporto verso il denaro.

Modulo PRODOTTI TESSILI E ABBIGLIAMENTO

L'alunno:

- **distingue tra fibre naturali e fibre artificiali,**
- elenca e valuta le fibre vegetali, animali e artificiali,
- distingue le fibre sensorialmente: con il tatto, la vista,
- distingue i tessuti sensorialmente: con il tatto, la vista,
- distingue le tecniche base di tessitura e le usa per realizzare un prodotto pratico,
- realizza un campionario
- **conosce i capi di abbigliamento a seconda del loro utilizzo,**
- conosce le forme, l'utilizzo e le caratteristiche dei capi di abbigliamento,
- **distingue tra i capi di abbigliamento per le varie occasioni,**
- sa proporre il colore, il motivo, il tipo di tessuto e la linea del capo di abbigliamento adatti ad una persona,
- disegna un modello di abito per sé stesso per un'occasione speciale,
- motiva l'importanza della calzatura ai fini della salute (dei piedi e della schiena),
- **conosce vari tipi di calzature e loro utilizzo ai fini della salute,**
- valuta i materiali per le calzature,
- sa provvedere alla manutenzione delle calzature,
- conosce le proprie necessità per un capo di abbigliamento adeguato,
- sa acquistare in modo ragionato e valutare gli acquisti modaioli,
- conosce la manutenzione degli abiti secondo le istruzioni dell'etichetta,
- **conosce e sa leggere le informazioni di base riportate sull'etichetta,**
- determina il significato e il metodo di programmazione degli acquisti,
- **sa che bisogna programmare gli acquisti,**
- distingue i vari tipi di negozio,
- interpreta i pro e i contro dei vari metodi di acquisto,
- determina il significato di tutela del consumatore,
- **conosce l'importanza dei diritti del consumatore,**
- **conosce il messaggio base di un annuncio ovvero lo sa cogliere,**
- valuta gli annunci e sa accettarli in modo critico,
- sa ponderare la necessità di un articolo che gli viene offerto,
- comprende il significato dei segni e dei simboli per la cura e la manutenzione della biancheria,
- **conosce i principali simboli per la manutenzione della biancheria,**
- sa suddividere la biancheria da lavare in base alla tenuta dei colori, della composizione del tessuto e dell'uso e sa stabilire la temperatura di lavaggio,

- comprende il significato dei simboli per la manutenzione della biancheria,
- conosce e distingue i vari detersivi e il loro impatto ambientale.

Modulo ALIMENTI E ALIMENTAZIONE

L'alunno:

- comprende il rapporto tra alimentazione e salute,
- **conosce l'importanza dell'alimentazione per la salute e per il benessere fisico,**
- spiega i concetti di alimentazione sana ed equilibrata,
- **descrive il fabbisogno nutrizionale (elenca le sostanze nutritive) ed energetico dell'uomo a seconda dell'attività fisica, del genere e dell'età,**
- calcola e confronta il fabbisogno energetico di una persona durante l'attività fisica e durante il riposo,
- conosce tipi di alimentazione diversi dettati da motivi di salute, culturali o da altri motivi,
- conosce gli alimenti in base alle sostanze nutritive e sa classificarli anche in base ai valori nutrizionali,
- **conosce gli alimenti in base alle sostanze nutritive e sa suddividerli in cibi proteici, cibi a base di carboidrati e cibi a base di grassi,**
- **indica le sostanze protettive ed elenca gli alimenti che ne contengono di più,**
- spiega l'importanza delle sostanze protettive,
- **indica i metodi di conservazione dei singoli alimenti,**
- motiva il metodo giusto di conservazione di un dato alimento,
- **conosce le principali tecniche di cottura,**
- **conosce le stoviglie per la preparazione dei cibi e le stoviglie da tavola,**
- **sa adoperare le posate da tavola e gli utensili da cucina,**
- illustra le principali tecniche di cottura,
- spiega le modificazioni che avvengono nei cibi durante la fase di preparazione,
- elenca e spiega le proprietà organolettiche degli alimenti e delle pietanze,
- **conosce il coperto di base,**
- prepara correttamente il coperto per i vari pasti,
- **conosce i dettami del galateo a tavola,**
- interpreta le buone abitudini alimentari,
- indica le differenze tra i processi fisici, chimici e biologici per la conservazione degli alimenti,
- indica i pro e i contro dei singoli processi di conservazione degli alimenti,
- elenca gli alimenti conservati e sa prepararli per il consumo,
- **conosce le norme igieniche di base nella manipolazione degli alimenti,**
- **conosce le conseguenze di un trattamento non igienico degli alimenti,**
- spiega l'importanza dell'igiene nella manipolazione degli alimenti,
- descrive i segni di deterioramento degli alimenti (carne, pane, latticini, frutta, verdura),
- **elenca i sintomi di avvelenamento da cibo,**

- **conosce le conseguenze del consumo di cibi scaduti,**
- **decifra le informazioni di base dall'etichetta e dall'imballo degli alimenti,**
- elenca e spiega i singoli dati dell'etichetta,
- spiega il significato dei marchi di qualità,
- **conosce le buone abitudini alimentari,**
- **sa redigere il menu giornaliero rispettando i fabbisogni nutrizionali ed energetici e i principi di una sana alimentazione**

Modulo ABITAZIONE E AMBIENTE

L'alunno:

- **conosce e sa usare i detersivi e gli attrezzi per la cura e la manutenzione della casa,**
- **è consapevole delle conseguenze dell'inquinamento dell'ambiente,**
- comprende l'impatto ambientale dei detersivi,
- **distingue tra i concetti di consumo e produzione,**
- conosce vari tipi di produzione,
- presenta le aziende di servizi della propria città.

5 INDICAZIONI DIDATTICHE

5.1 Realizzazione degli obiettivi della materia

L'insegnamento e l'apprendimento dell'economia domestica si basano sui principi di didattica generale e su metodologie didattiche disciplinari. Nella didattica generale vengono enfatizzati il metodo del lavoro pratico, lo sviluppo di abilità e l'uso delle nuove metodologie didattiche quali il *problem solving*, l'apprendimento basato su progetto e il lavoro fuori aula (visite ed escursioni).

L'insegnamento dell'economia domestica si basa sul principio della chiarezza, per cui il sapere acquisito va rinforzato con esempi chiarificatori affiancando al linguaggio verbale la comunicazione visiva (caricature, disegni, foto, video ecc.). Le attività didattiche sono progettate in modo che gli alunni acquisiscano competenze e verifichino il proprio sapere tramite un percorso laboratoriale. Durante le attività di laboratorio gli alunni lavorano in coppie o in piccoli gruppi (da tre o da cinque alunni).

Gli alunni svolgono varie attività: realizzano cartelloni, curano raccolte, presentano le proprie idee descrivendole, tracciando degli schizzi, disegnandole (ad esempio l'arredamento di una stanza, un appartamento, una casa, una creazione di moda, una celebrazione, scambi di doni, ecc.). Nel loro percorso formativo gli alunni imparano pure a sfruttare diverse fonti orali acquisendo informazioni dai membri della famiglia e da altre persone, inerenti usi e costumi, festività, modi di vestirsi, istruirsi, alimentarsi, aneddoti, frecciate, rime ecc. Dopo aver raccolto queste informazioni, gli alunni le elaborano e preparano delle brevi relazioni esercitandosi a scrivere le proprie osservazioni usando parole chiave. Tra le varie forme di attività pratiche annoveriamo lo svolgimento di compiti autentici (preparare e servire i cibi, realizzare e curare la manutenzione di prodotti tessili ecc.), il lavoro con gli utensili, con le attrezzature e con i macchinari da cucina. Alla fine delle lezioni di economia domestica si consiglia di riepilogare i contenuti chiave e di stimolare gli alunni a esporre oralmente i risultati e le considerazioni sul lavoro svolto e sui prodotti finiti che sono invitati a presentare.

Per arricchire il processo didattico si consiglia di adottare i seguenti suggerimenti:

- durante la discussione su alcuni temi o problematiche è utile usare metodologie didattiche attive, quali il *brainstorming* (letteralmente, tempesta di cervelli), il *circle time* (tempo del cerchio), i gruppi di dibattito,
- per presentare i prodotti degli alunni e i risultati dei laboratori si possono usare vari sussidi: pannelli da esposizione, poster, schede ecc.,
- tra le modalità di presentazione dei laboratori di economia domestica si possono includere pure dimostrazioni pratiche sulla preparazione, sulla presentazione e sul servizio dei cibi, sullo svolgimento di processi di lavoro ecc.,

- gli alunni usano fonti diversificate, quali ad esempio giornali, volantini e brochure, materiale digitale,
- durante le lezioni possiamo fotografare, fare riprese video e audio, organizzare trasmissioni televisive.

5.2 Individualizzazione e differenziazione

L'insegnamento dell'economia domestica dovrà essere adattato alle competenze e alle caratteristiche degli alunni tanto nelle fasi di progettazione, organizzazione e realizzazione quanto in sede di verifica e valutazione. Particolare attenzione verrà dedicata a specifici gruppi e alunni ai sensi di quanto indicato dai diversi documenti (linee guida, linee orientative, indicazioni) approvati dal Consiglio degli esperti della Repubblica di Slovenia per l'istruzione generale:

- Alunni dotati: come scoprirli, come lavorare con loro²,
- Difficoltà di apprendimento nella scuola elementare: concetto di lavoro³,
- Alunni con difficoltà specifiche di apprendimento: indicazioni per la realizzazione del programma adattato di scuola elementare con sostegno professionale aggiuntivo⁴,
- Linee guida per l'istruzione degli alunni stranieri negli asili e nelle scuole⁵.

5.3 Collegamenti interdisciplinari

L'argomento base delle quattro aree tematiche dell'economia domestica, caratterizzate dalla didattica modulare, riguarda la gestione delle risorse che sono a disposizione del singolo e delle famiglie per la soddisfazione dei bisogni fondamentali. La disciplina, articolata in moduli didattici, ricopre sia l'area scientifica che l'area sociale. Le attività che rientrano nell'ambito dell'economia domestica si devono collegare direttamente all'ambiente vissuto degli alunni.

L'economia domestica si può collegare con didattiche multidisciplinari e interdisciplinari a tutte le discipline obbligatorie e ai contenuti extradisciplinari quali ad esempio l'educazione sanitaria, ambientale e interculturale. I collegamenti possono essere di tipo verticale, orizzontale, parziale o totale. L'approccio interdisciplinare è efficace se può contare sulla collaborazione professionale tra tutti gli operatori pedagogici della scuola, se viene programmato e realizzato in sede di team disciplinari e se gode del sostegno di tutta la scuola.

²Approvato nella seduta n.25 del Consiglio degli esperti della RS per l'istruzione generale (11.2.1999)

³Approvato nella seduta n.106 del Consiglio degli esperti della RS per l'istruzione generale (11.10.2007)

⁴Approvato nella seduta n.57 del Consiglio degli esperti della RS per l'istruzione generale (17.4.2003)

⁵Approvato nella seduta n.123 del Consiglio degli esperti della RS per l'istruzione generale (18.6.2009)

I nuclei tematici proposti offrono agli insegnanti di economia domestica e delle altre discipline scolastiche lo spunto per realizzare i collegamenti interdisciplinari più facilmente e più efficacemente. Di seguito non sono elencate le classi e le discipline scolastiche bensì i contenuti e le attività che meglio si prestano alle correlazioni interdisciplinari e l'età più adeguata degli alunni.

NUCLEO TEMATICO: Alimenti e alimentazione

TEMA	Età indicata	Attività	Contenuti
Produzione e acquisto di alimenti	dai 6 anni	<ul style="list-style-type: none"> • visita a industrie alimentari, • accompagnamento degli alimenti dal produttore al fornitore, • analisi degli alimenti, • conoscenza degli additivi, • produzione di alimenti, • controllo e analisi della lista della spesa familiare; 	<ul style="list-style-type: none"> • caratteristiche e uso degli alimenti, • produzione alimentare e conservazione degli alimenti;
Cibi geneticamente modificati	dai 14 anni	<ul style="list-style-type: none"> • ricerca e analisi di informazioni sul tema degli alimenti geneticamente modificati, • analisi della contrassegnazione di elementi geneticamente modificati, • analisi comparativa; 	<ul style="list-style-type: none"> • conoscenze sull'origine e sul processo di lavorazione di tali prodotti, • resoconti di organizzazioni diverse;
Alimentazione equilibrata	dai 6 anni	<ul style="list-style-type: none"> • raccolta di informazioni sulle nostre abitudini alimentari, • confronto tra diverse abitudini alimentari, • raccolta di ricette per un'alimentazione equilibrata, • conoscenza dei tipi di cibi in base ai gruppi alimentari; • cibo e sensi; 	<ul style="list-style-type: none"> • concetto di alimentazione equilibrata, • la piramide alimentare • effetti del cibo sulla salute e sulla qualità della vita;
Contrassegnazione	dai 6 anni	<ul style="list-style-type: none"> • raccolta, classificazione, analisi di diverse etichette 	<ul style="list-style-type: none"> • la contrassegnazione: come si svolge e perché;

Standard igienici nella manipolazione del cibo	dai 6 anni	<ul style="list-style-type: none"> • visita a centri commerciali, ristoranti e simili e osservazione della preparazione dei cibi e della manipolazione degli alimenti; 	<ul style="list-style-type: none"> • norme per la conservazione e la lavorazione dei cibi;
Ruolo importante della colazione per il benessere	dai 6 anni	<ul style="list-style-type: none"> • analisi della nostra colazione, • ricette per una colazione sana 	<ul style="list-style-type: none"> • la colazione.

NUCLEO TEMATICO: Pubblicità e media

TEMA	Età indicata	Attività	Contenuti
Pubblicità e media	dai 10 anni	<ul style="list-style-type: none"> • apprendimento della differenza tra trasmissione di informazione e annunci pubblicitari, • confronto tra le presentazioni di una stessa notizia dai diversi mezzi di informazione, • misura del tempo che diversi programmi dedicano agli annunci pubblicitari; 	<ul style="list-style-type: none"> • storia e sviluppo dei media, • i media principali: radio, televisione, stampa, internet (siti web internazionali), • le regole della pubblicità, • tipi di pubblicità, • i diritti del consumatore e i media.
“Vendita di sogni”	dai 10 anni	<ul style="list-style-type: none"> • analisi degli annunci pubblicitari, • realizzazione di annunci pubblicitari; 	<ul style="list-style-type: none"> • mezzi ed elementi che si usano per fare pubblicità;
Pubblicità ingannevole e fuorviante	dai 14 anni	<ul style="list-style-type: none"> • monitoraggio della progettazione di un annuncio dall’inizio alla fine, • ricerca di esempi di inganno: confronto del prodotto pubblicizzato con il prodotto reale; 	<ul style="list-style-type: none"> • trucchi pubblicitari, • rispetto delle leggi sulla pubblicità;
Marche di prodotti	dagli 8 anni	<ul style="list-style-type: none"> • analisi dei marchi più pubblicizzati, • analisi dello sviluppo di un marchio nel tempo, • riflessione sui motivi della comparsa dei marchi nello sport; 	<ul style="list-style-type: none"> • concetto di marca di un prodotto, • l’immagine di marca (brande image), • la pubblicità e lo sport;

Analisi degli annunci stampa	dai 12 anni	<ul style="list-style-type: none"> • analisi degli annunci riportati su diversi tipi di giornali e riviste (riviste di moda, di sport ecc.), • i giornalini scolastici; 	<ul style="list-style-type: none"> • storia e sviluppo dei manifesti pubblicitari, • tecniche ed elementi degli annunci stampa;
Analisi degli annunci pubblicitari radiofonici e televisivi	dai 12 anni	<ul style="list-style-type: none"> • analisi dei programmi radiofonici e televisivi, • analisi degli annunci pubblicitari radiofonici e televisivi: lingua, suono, voci, tempo ecc., • annunci ingannevoli, • visita a emittenti radiofoniche e televisive, a uffici pubblicitari e simili, • l'emittente scolastica; 	<ul style="list-style-type: none"> • storia e sviluppo degli annunci pubblicitarie nei media radiofonici e audiovisivi, • tecniche ed elementi in uso negli annunci radiofonici e audiovisivi;
I nuovi mezzi pubblicitari	dai 12 anni	<ul style="list-style-type: none"> • ricerca sugli annunci in rete e vari tipi di annunci di questo tipo (annunci display, pop up pubblicitari su Android ecc.), • pubblicità durante le serie televisive e le trasmissioni radiofoniche; 	<ul style="list-style-type: none"> • storia e sviluppo della pubblicità in internet, • tecniche ed elementi che si usano per pubblicizzare in internet;
La pubblicità nelle riviste per bambini e adolescenti	dai 12 anni	<ul style="list-style-type: none"> • analisi dei contenuti e delle immagini pubblicitarie nelle riviste rivolte ai giovani; 	<ul style="list-style-type: none"> • l'immagine dei giovani nella pubblicità.
La pubblicità nello sport	dai 10 anni	<ul style="list-style-type: none"> • analisi degli annunci pubblicitari nelle manifestazioni sportive, • stesura dell'elenco di testimonial famosi, • compilazione dell'elenco di marchi famosi che vengono pubblicizzati nello sport. 	

NUCLEO TEMATICO: Salute e sicurezza

<i>TEMA</i>	<i>Età indicata</i>	<i>Attività</i>	<i>Contenuti</i>
Prodotti pericolosi	dagli 8 anni	<ul style="list-style-type: none"> • riconoscimento dei simboli che contrassegnano i prodotti pericolosi, • esecuzione di semplici esperimenti ai fini di accertare la sicurezza di determinati prodotti, • analisi comparativa della sicurezza e dei contrassegni di diversi prodotti pericolosi (valvole di sicurezza e altri dispositivi, messaggi di avvertimento, simboli ecc.); 	<ul style="list-style-type: none"> • contrassegno dei prodotti pericolosi, • simboli, che contrassegnano la sicurezza dei prodotti, • valvole di sicurezza e altri dispositivi;
Incidenti sul lavoro e durante le attività del tempo libero	dai 6 anni	<ul style="list-style-type: none"> • identificazione degli incidenti domestici e loro cause, • realizzazione di un manuale contenente le avvertenze di sicurezza; 	<ul style="list-style-type: none"> • norme di sicurezza in casa e nei luoghi destinati alle attività del tempo libero;
Sicurezza dei prodotti, della merce e dei servizi	dai 12 anni	<ul style="list-style-type: none"> • visita agli enti che si occupano di controllare la conformità dei prodotti alle normative di sicurezza vigenti e osservazione delle loro procedure, • visita all'ospedale o alla casa della sanità ai fini di individuare incidenti dovuti a prodotti pericolosi. 	<ul style="list-style-type: none"> • controllo della sicurezza e conformità dei prodotti, • il sistema di pronto soccorso.

NUCLEO TEMATICO: Il consumo sostenibile

<i>TEMA</i>	<i>Età indicata</i>	<i>Attività</i>	<i>Contenuti</i>
Il consumo sostenibile	dai 12 anni	<ul style="list-style-type: none"> • visione di filmati sulle conseguenze dell'uso smodato delle risorse, • fondazione di una cosiddetta agenzia per la 	<ul style="list-style-type: none"> • impatto ambientale del consumismo, • i movimenti per la tutela dell'ambiente,

		<p>tutela dell'ambiente (nell'ambito di un progetto) allo scopo di promuovere un rapporto responsabile e rispettoso verso l'ambiente,</p> <ul style="list-style-type: none"> • visita a organizzazioni di tutela ambientale e colloqui con gli operatori, • raccolta di informazioni e analisi dei marchi sostenibili, • stesura di linee guida per gli acquisti sostenibili, • esecuzione di semplici esperimenti (ad es. le piogge acide, i colori, gli inquinanti ambientali); 	<ul style="list-style-type: none"> • riciclo, rigenerazione dell'usato e riduzione quantitativa • il marchio dei prodotti sostenibili, • norme a tutela dell'ambiente, • il consumo sostenibile;
L'imballaggio	dai 6 anni	<ul style="list-style-type: none"> • conoscenza degli imballaggi, • raccolta differenziata dei rifiuti, • raccolta di informazioni sulla plastica; 	<ul style="list-style-type: none"> • storia del vetro, della carta, della plastica, della latta, • che cosa va nel cestino dei rifiuti;
Riduzione quantitativa, rigenerazione dell'usato, riciclaggio	dai 6 anni	<ul style="list-style-type: none"> • visita a un'impresa di riciclo dei rifiuti e a fabbriche, • messa a dimora di alberi, semina di piante, l'orto ecc., • riciclaggio della carta, • costruzione di giocattoli e di utensili con materiale riciclato, • uso parsimonioso e razionale dell'acqua, • produzione di concime organico (compost) dal compostaggio di rifiuti organici, • accumuli di rifiuti (determinazione di quelle zone della città, del circondario o delle aree della scuola fortemente inquinate dal rumore, dai rifiuti ecc.), 	<ul style="list-style-type: none"> • riciclaggio, riutilizzo dell'usato e riduzione quantitativa.

		<ul style="list-style-type: none"> • visita alla discarica comunale e conversazione con i responsabili; 	
Acquisto sostenibile	dai 12 anni	<ul style="list-style-type: none"> • ricercare le conseguenze del consumo sull'ambiente circostante, • l'acquisto sostenibile 	

5.4 Verifica e valutazione del sapere acquisito

L'insegnamento dell'economia domestica dovrebbe essere impostato come un processo completo e creativo, che non preveda solamente la trasmissione di contenuti, competenze e procedure precedentemente preparati, ma abiliti gli alunni all'acquisizione, alla verifica, al consolidamento e all'ampliamento del sapere in modo autonomo. Questo, tra le altre cose, significa che apprendendo i contenuti gli alunni sanno e osano porre delle domande per indagare, sperimentare, cercare collegamenti, valutare in modo critico e scoprire leggi e principi.

La verifica e la valutazione sono parte importante e integrativa del processo di insegnamento/apprendimento. Verificare significa appurare sia il raggiungimento degli standard di apprendimento che i **progressi conseguiti dagli alunni** nell'acquisire competenze e abilità. La verifica fornisce inoltre un feedback agli alunni, all'insegnante e ai genitori e stimola il miglioramento delle prestazioni attive e creative.

Gli elementi fondamentali del processo formativo che andrebbero vagliati in sede di verifica e valutazione sono:

- comprensione dei contenuti di studio,
- capacità di usare il sapere acquisito in nuovi contesti,
- analisi del sapere da varie prospettive,
- creare nuovi collegamenti,
- giudizio critico, (valutazione)
- capacità di osservazione, confronto e classificazione,
- deduzione e argomentazione delle conclusioni,
- esecuzione di esperimenti,
- analisi degli errori,
- capacità di previsione,
- ideazione di modelli,
- prodotti,
- capacità di occuparsi di problematiche varie e di proporre delle soluzioni.

A quanto sopra si aggiunge ancora:

- la capacità di trovare e usare le fonti,
- la capacità di presentare delle idee,
- l'interazione con l'ambiente circostante ecc.

L'insegnante valuta il raggiungimento degli obiettivi e degli standard di apprendimento definiti nel programma con il voto numerico. Nel processo valutativo il passaggio tra obiettivo, standard e voto numerico avviene facendo riferimento al grado di raggiungimento di ogni competenza, processo e abilità con l'utilizzo di indicatori e descrittori su una scala a cinque livelli. I criteri di valutazione sono desunti dagli obiettivi formativi e dagli standard di apprendimento elencati separatamente per ogni singolo modulo. Nell'economia domestica si valutano:

- i lavori pratici o elaborati,
- le attività di laboratorio,
- le risposte orali,
- le risposte scritte,
- i lavori a progetto,
- le tesine.

5.5 Tecnologia dell'informazione

Le metodologie didattiche innovative promuovono l'uso delle tecnologie dell'informazione e della comunicazione (TI) in tutte le fasi del processo formativo. L'uso delle TI nel processo di insegnamento/apprendimento offre un vasto assortimento di strumenti e fonti di informazione, che si possono usare direttamente durante il processo didattico o come materiale didattico complementare. Si suggerisce di includere l'uso delle TI e l'ausilio del pc nel processo di insegnamento/apprendimento ovunque sia sensato e fattibile.

Il computer è un mezzo didattico importante e concorre al miglioramento del processo pedagogico e al conseguimento degli obiettivi e degli standard di apprendimento. L'uso delle TI nell'insegnamento dell'economia domestica presenta molteplici vantaggi e contribuisce a presentare meglio e in modo più chiaro alcuni elementi della lezione. In questo modo possiamo pure sostituire alcune esercitazioni o dimostrazioni pratiche il cui costo risulta essere elevato. Sia per quanto riguarda i contenuti che per quanto riguarda l'aspetto didattico metodico l'uso delle TI nell'insegnamento dell'economia domestica non ha limiti.

Le TI si possono usare nelle seguenti lezioni:

- introduttive,
- di acquisizione di nuovi contenuti,
- finalizzate al completamento dei contenuti,

- rielaborative (di ripetizione e consolidamento),
- combinate,
- verifica e valutazione.

Ai fini di rendere il processo di insegnamento/apprendimento più efficace e più comprensibile agli alunni proponiamo di utilizzare le TI per:

- le presentazioni con l'uso di vari dispositivi (lavagna interattiva, presentazioni digitali ecc.),
- l'uso di vari tipi di applicazioni (giochi istruttivi),
- i *software* didattici per l'insegnamento dell'economia domestica (inerenti all'economia, i prodotti tessili, l'alimentazione, la casa e l'ambiente nonché l'educazione del consumatore),
- l'uso di vari tipi di informazioni e fonti su CD o in internet, quali ad esempio le enciclopedie e altro materiale interattivo,
- i DVD video o video formativi in rete,
- gli strumenti digitali didattici (*eBook*, riviste digitali, materiale didattico digitale),
- l'uso di diversi tipi di informazioni accessibili sui siti web professionali,
- l'uso della macchina fotografica/cinepresa digitale ecc.

5.6 I compiti per casa

L'insegnante assegna i compiti per casa con giudizio, dopo aver valutato se il compito sia utile all'apprendimento dei contenuti e al perseguimento degli obiettivi prefissati. I compiti devono essere pertinenti ai contenuti e alle lezioni svolte. Gli alunni svolgono i compiti in modo autonomo dopo il regolare lavoro scolastico.