

ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE “PADRE ISAIA COLUMBRO” TOCCO CAUDIO - FOGLIANISE
SCUOLA PRIMARIA - CLASSE QUINTA - CURRICOLO DI TECNOLOGIA

COMPETENZA EUROPEA	MACROAREA	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO		COMPETENZE E VALUTAZIONE
		SAPERE DICHIARATIVO (CHE COSA)	SAPERE PROCEDURALE (COME)	
Saper organizzare tempi e risorse per realizzare progetti che consentano di esprimere la creatività di ciascuno, attraverso la traduzione delle “idee in azione”	Prevedere e immaginare	<p>Il circuito elettrico</p> <p>Gli elementi di un circuito , la loro funzione e le caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> -generatore, - conduttore, - utilizzatore, - regolatore. 	Dall’osservazione di un circuito elettrico, dalla sua rappresentazione schematica , alla analisi delle caratteristiche e della funzione dei singoli elementi che lo compongono, all’utilizzo degli stessi per la costruzione individuale e creativa di un circuito.	<p>L.E.</p> <p>Conosce gli elementi necessari per la progettazione e la realizzazione di un circuito elettrico e ne descrive con competenza e in modo appropriato le varie fasi e modalità.</p> <p>L.S.</p> <p>Conosce gli elementi necessari per la progettazione e la realizzazione di un circuito elettrico e ne descrive le varie fasi e modalità.</p> <p>L.M.</p> <p>Conosce gli elementi necessari per la realizzazione di un circuito elettrico e le varie fasi .</p>

<p>Applicare le conoscenze matematiche e scientifiche per dare risposta ai bisogni avvertiti dall'uomo.</p>	<p>Intervenire e trasformare</p>	<p>“L’ulivo nella storia” -La coltivazione dell’ulivo dalle origini ai giorni nostri. -La raccolta e la trasformazione delle olive: ieri e oggi. -L’olio extra vergine di oliva: la conservazione, la composizione, la valutazione organolettica, le alterazioni . -L’olio nell’alimentazione: la dieta mediterranea.</p>	<p>Dalla lettura di testi, dalle interviste fatte ai nonni, alla consapevolezza dell’evoluzione tecnologica della coltivazione e raccolta delle ulive.</p> <p>Dalla visita ad un frantoio, dalla raccolta delle informazioni (attraverso interviste, foto, visite guidate) relative ai tempi passati, alla conoscenza delle modalità di trasformazione e conservazione dell’olio.</p> <p>Dalle percezioni sensoriali (gusto e olfatto), dalle degustazioni, alla conoscenza della composizione dell’olio e della sua importanza nella nostra alimentazione.</p>	<p>L.E</p> <p>Conosce in modo approfondito il ciclo di lavorazione delle olive per ottenere l’olio extra vergine, da un assaggio riconosce i difetti di un olio e sa valutarne i pregi, conosce l’importanza dell’olio extra vergine nella dieta alimentare.</p> <p>L.S</p> <p>Conosce il ciclo di lavorazione delle olive per ottenere l’olio extra vergine, da un assaggio riconosce i difetti di un olio e sa valutare i pregi, conosce l’importanza dell’olio extra vergine nella dieta alimentare.</p> <p>L.M.</p> <p>Conosce il ciclo di lavorazione delle olive per ottenere l’olio extra vergine e l’importanza nella dieta alimentare.</p>
---	----------------------------------	--	---	--