

Opzione tecnica dell'abbigliamento

L'opzione «tecnica dell'abbigliamento» ha in questo II biennio di scuola media carattere orientativo, e permette all'allieva di verificare i suoi interessi e le sue attitudini, in modo che possa, se ne avesse intenzione, fare una scelta professionale nel settore dell'abbigliamento con un minimo di conoscenze.

Programma indicativo

Sia nel III che nel IV anno alcune lezioni sono dedicate all'approfondimento di ciò che è stato fatto durante il primo biennio.

Uno spazio maggiore è invece dato alla *tecnica del cucito*:

— buona conoscenza degli attrezzi usati nelle lavorazioni a mano e a macchina: uso appropriato e manutenzione;

— conoscenza dei materiali: provenienza, ciclo di lavorazione (con eventuali visite a fabbriche), uso appropriato, trattamento a livello artigianale e accenni a quello industriale.

L'allieva ha inoltre la possibilità di eseguire *semplici riparazioni o trasformazioni* di indumenti comperati, nuovi o usati.

III media

Esecuzione di un indumento personale con l'uso dei cartamodelli che si trovano già pronti nelle riviste specializzate.

Presca delle misure personali e adattamento del cartamodello.

Scelta e calcolo del tessuto adatto alla realizzazione.

Diverse fasi di lavorazione necessarie per realizzare l'indumento.

Uso corretto del ferro da stiro in rapporto ai diversi tessuti.

Esecuzione di un lavoro di tipo utilitaristico o decorativo o di arredamento.

Progettazione personale.

Taglio e confezione.

IV media

Esecuzione di un indumento personale con la preparazione del modello da parte dell'allieva.

Scelta o preparazione del figurino.

Presca delle misure personali.

Preparazione teorica del modello-base (disegno tecnico).

Sviluppo del modello a seconda del figurino scelto.

Scelta e calcolo del tessuto adatto alla sua realizzazione.

Diverse fasi di lavorazione necessarie per realizzare il capo di abbigliamento.

Tecnica della tessitura

Nell'ambito di questa attività si possono eseguire semplici lavori, usando diversi tipi di telai costruibili anche con le allieve.

Contenuti:

— conoscenza, uso specifico e manutenzione degli attrezzi;

— studio del tessuto (trama, ordito, ecc.);

— progettazione del lavoro da eseguire;

— prime nozioni sulle varie possibilità d'uso di filati diversi;

— messa in carta del disegno del tessuto;

— calcolo del materiale (filati);

— orditura del telaio;

— diverse fasi di lavorazione.

Per meglio far capire all'allieva la grande evoluzione in questo settore, oltre a cenni storici sulla tessitura, sono organizzate alcune visite ad artigiani o a fabbriche.

La tecnica della tessitura può essere presentata anche in III media in forma più semplice.

Economia familiare

Obiettivi generali

L'insegnamento dell'economia familiare ha per scopo di educare il comportamento sociale dell'allievo e di favorirne l'integrazione nella vita adulta, concorrendo in tale modo alla sua formazione generale.

Esso si distanzia dalle concezioni tradizionali in quanto non è rivolto soltanto alle ragazze, ma interessa indistintamente tutti i giovani in età scolastica, ai quali deve essere proposto il principio della responsabilità condivisa in seno alla famiglia.

L'insegnamento comprende l'educazione e l'istruzione di base sui settori specifici della vita familiare:

alimentazione e cucina - abitazione - vestire - educazione al consumo.

L'insegnamento mira a:

1. a Iniziare l'allievo alle attitudini igieniche e organizzative che lo interessano direttamente e a indirizzarlo verso l'apprendimento delle tecniche di manutenzione degli oggetti e degli ambienti che gli sono familiari.

1. b Allargare tale sfera d'interessi verso il mondo immediato che lo circonda — famiglia, casa, scuola — e sensibilizzarlo ai valori dell'ospitalità.

1. c Favorire l'apprendimento e l'esercizio delle tecniche di lavoro fondamentali inerenti alla cucina, alla cura della casa e dell'abbigliamento.

2. a Sensibilizzare l'allievo alle condizioni estetiche e funzionali della casa che favoriscono la vita familiare.

2. b Favorire la presa di coscienza dei problemi attuali concernenti l'alimentazione, il consumo, l'igiene.

2. c Educare alla vita economica.

3. a Coltivare il senso della famiglia e delle relazioni umane, facendo scoprire all'allievo:

— la funzione educativa e di sicurezza del nucleo familiare;

— le relazioni di interdipendenza del nucleo familiare;

— le relazioni della famiglia e dei suoi membri con gli altri gruppi sociali.

3. b Sollecitare lo spirito di iniziativa e il senso critico dell'allievo sui fatti di ogni giorno, allo scopo di favorire la sua integrazione nella vita.

Indicazioni metodologiche

L'insegnamento viene svolto con metodi sperimentali e attivi.

Criteri della successione degli argomenti:

1. Partire dal semplice, dal conosciuto, dai problemi più sentiti della vita individuale e sociale.

2. Puntare sugli elementi che muovono meglio la volontà, l'interesse e il giudizio sia delle ragazze, sia dei ragazzi.

3. Fare largo posto all'osservazione individuale e di gruppo, allo scambio di opinioni e alla ricerca di soluzioni. Provocare mediante esperienze, fatti che invitino alla ricerca di

ipotesi, all'induzione e alla valutazione di leggi concernenti la corretta utilizzazione nella casa di sostanze e di prodotti vari.

4. Stimolare il lavoro creativo e di ricerca. Guidare la formulazione di più proposte e di interrogazioni da parte degli allievi, tanto nella ricerca di tecniche appropriate, quanto nella conoscenza di fatti sociali e di esperienze altrui.

5. Abituare a ben condurre e a finire il lavoro: classificare - interpretare - concludere.

6. Organizzare il lavoro: saper semplificare - saper eliminare - saper farsi aiutare - saper collaborare.

Parte obbligatoria

Contenuti e obiettivi specifici

Alimentazione e cucina

1. Aspetti qualitativi.

— saper individuare le giuste esigenze alimentari dell'organismo;

— saper classificare gli alimenti in rapporto alla loro composizione e al relativo valore - plastico - energetico - protettivo;

— studiare qualche alimento essenziale.

2. Aspetti economici.

Educazione del consumatore

— saper valutare l'incidenza della spesa alimentare sul bilancio familiare;

— saper fare delle ricerche comparative sui rapporti: qualità - prezzo; qualità - peso; stato dell'alimento (fresco o conservato, precotto o trasformato) — tempo di preparazione, gusto e riuscita.

3. Aspetti sociali.

— saper individuare e correggere pregiudizi, errori, carenze alimentari;

— sentire il valore affettivo e psicologico relativo alla cura nella presentazione e nella consumazione dei pasti visti come momenti di vita familiare.

4. Aspetti attivi.

— saper cucinare

a) iniziazione alla cucina con preparazioni semplici atte a rendere subito gradita la materia e a permettere l'acquisizione di una graduale abilità: preparazioni senza cottura o con richiesta minima di cottura: tartine, tramezzini, verdure crude, salse, frutta, formaggi, creme, biscotti;

b) preparazione di pasti completi, semplici, speciali;

— saper conservare a breve scadenza: formaggi, uova, latte, carne, ecc.

Abitazione

1. Aspetti pratici, economici, estetici.

— saper pulire e dare una base comune a tutte le pulizie: parola chiave - operazioni - movimenti;

— saper organizzare razionalmente il lavoro: tecnica, programma, piani di lavoro, scelta delle attrezzature, esercizi di lavori simultanei e combinati;

— saper ricevere: senso dell'ospitalità; la tavola; i fiori.

Vestiaro

1. Aspetti merceologici, pratici, economici.
— saper classificare, conoscere, scegliere, utilizzare, trattare le singole fibre;
— saper scegliere e utilizzare i detersivi adatti ai vari tessuti e i meno nocivi all'ambiente.

Opzione cucina e alimentazione

Contenuti e obiettivi specifici

Alimentazione e cucina (III corso)

1. Aspetti qualitativi ed economici.
— saper classificare gli alimenti secondo la loro composizione, conoscerne il valore alimentare, la corretta associazione;
— saper comporre godende razionali;
— saper acquistare e utilizzare cibi freschi, precotti, conservati; saper scegliere la confezione che offre le migliori garanzie di freschezza e di conservazione del prodotto.
2. Aspetti attivi.
— saper organizzare e preparare colazioni, spuntini, pranzi al sacco;
— saper cucinare preparazioni semplici per occasioni varie;
— saper scegliere bevande sane e che meglio si adattano alle varie preparazioni e occasioni.

Alimentazione e cucina (IV corso)

1. Aspetti quantitativi e pratici.
— saper comporre la razione alimentare in funzione dell'età, dell'attività e dello stato di salute dell'individuo;
— saper comporre la lista dei pasti in relazione ai bisogni dell'organismo, a possibilità di sostituzione, a bilanci diversi e a determinati tempi di preparazione;

— saper ricavare dalla lista comune piatti adatti a persone anziane, a convalescenti, a bambini.

2. Aspetti attivi ed economici.

— saper cucinare: le principali ricette di base e le relative varianti;
— saper sperimentare ricette regionali e piatti sostitutivi della carne;
— saper preparare piatti per regimi particolari poveri di grassi e di zuccheri o particolarmente ricchi di proteine e elementi protettivi;
— saper conservare gli alimenti a lunga scadenza: mele, patate, prodotti dell'orto; marmellate, composte, sottaceti, sott'olio, riempitura a caldo, sterilizzazione, congelazione;
— saper riconoscere e scegliere gli aromi naturali più adatti alle varie preparazioni.

Opzione Attività commerciali

1. Obiettivi generali

L'opzione commerciale dà un contributo all'apertura di interessi che si situano in particolare modo nell'attività terziaria. Consente praticamente di dare all'allievo alcune nozioni fondamentali che verranno successivamente approfondite durante gli studi commerciali o il tirocinio professionale, ma che trovano campo di applicazione anche per gli allievi che intendono continuare gli studi.

Gli obiettivi principali che stanno alla base di questo insegnamento sono la sicura padronanza del sistema dattilografico con il metodo delle dieci dita alla cieca, e l'uso pratico dei principali documenti postali e bancari nonché la conoscenza di basilari nozioni commerciali attinenti alla vita quotidiana.

2. Indicazioni metodologiche

L'insegnamento muove da spunti pratici quali l'economia familiare, le esigenze delle comunicazioni commerciali, la ricerca di documenti atti a rendere vicina il più possibile la realtà alle lezioni, la visita ad aziende commerciali, industriali e di servizi.

Gli argomenti da trattare si prestano ad aperture e a collegamenti interdisciplinari tra l'aritmetica, l'italiano, la geografia. L'utilizzazione della macchina per scrivere, di documenti postali, bancari, commerciali e fiscali consente un insegnamento con autentici agganci alla realtà sociale.

3. Contenuti e obiettivi dell'insegnamento

III classe

Posta:

— lettere, indirizzi, affrancazioni;
— pacchi, imballaggi;
— servizio incassi e pagamenti;
— servizio dei conti correnti postali;
— telefono.

Dattilografia

Introduzione teorica e pratica

— posizione corretta per la scrittura;
— conoscenza generale della macchina;
— digitazione corretta;
— tasti base;
— svolgimento delle prime 15 lezioni.

IV classe

Attività commerciali

La contabilità familiare

— elementi base;
— preventivo e consuntivo;
— attività, passività, bilancio;
— registrazione spese giornaliere, cassa, posta.

Le imposte

— tipi, terminologia;
— compilazione di moduli semplici.

Posta in partenza e in arrivo

— ricezione e distribuzione della corrispondenza;
— corrispondenza in partenza e spedizione.

Corrispondenza semplice

— lettera, sue parti, stesura, fattura;
— offerta di servizio, curriculum vitae.

La classificazione

— i vari sistemi.

Riproduzione

— i vari sistemi.

L'azienda commerciale

— struttura, organigramma;
— visita.

La banca

— servizi;
— libretto di risparmio, versamenti e prelevamenti.

Dattilografia

Conoscenze

— studio completo della tastiera e varie esercitazioni.

Disposizione

— disposizione di brevi e facili lettere.

Manutenzione

— piccola manutenzione della macchina per scrivere.

REDAZIONE:

Diego Erba
direttore responsabile
Maria Luisa Delcò
Mario Delucchi
Franco Lepori
Mauro Martinoni
Paolo Mondada
Enrico Simona

SEGRETERIA:

Wanda Murialdo, Dipartimento della pubblica educazione, Sezione pedagogica, 6501 Bellinzona, tel. 092 24 34 55

AMMINISTRAZIONE:

Silvano Pezzoli, 6648 Minusio
tel. 093 33 46 41 — c.c.p. 65-3074

GRAFICO: Emilio Rissone

STAMPA:

Arti Grafiche A. Salvioni & co. SA
6500 Bellinzona

TASSE:

abbonamento annuale fr. 15.—
fascicoli singoli fr. 2.—

G.A. 6500 Bellinzona 1
Mutazioni:
Sezione Pedagogica - 6501 Bellinzona