

Materie opzionali

Economia familiare

Gruppo di lavoro

Bice Caccia
Annamaria Borlioli
Susanna D'Odorico
Angela Lepori
Myriam Mazzuchelli
Lina Rossi-Manghera

Premessa

L'insegnamento i cui contenuti vanno sotto il nome di economia familiare concorre alla formazione generale e interessa perciò indistintamente ragazze e ragazzi, ai quali deve essere proposto il principio della responsabilità condivisa in seno alla famiglia.

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

— **alimentazione e cucina - abitazione - vestiario e biancheria** e viene allargato al settore della puericoltura.

Lo studio di questi problemi, inteso a educare il comportamento sociale e a favorire l'integrazione nella vita adulta, è ricco di motivazioni e di interessi ai quali può essere particolarmente sensibilizzato l'adolescente.

Riteniamo quindi che sia opportuno situare l'insegnamento dell'economia familiare nei due ultimi anni della scuola media, con un minimo di 3 ore settimanali, obbligatorie nell'ottavo anno di scolarità, opzionali nell'anno successivo.

Gli allievi che, per ragioni particolari, non potranno giungere alla conclusione normale della scuola quadriennale e non seguiranno, di conseguenza, le lezioni programmate nella terza e quarta media, dovranno avere la possibilità di seguire ugualmente il corso di economia familiare.

Obiettivi generali

L'insegnamento dell'economia familiare viene adattato, nella scuola media, all'età e all'esperienza dell'allievo in quanto individuo e in quanto membro di un nucleo familiare influenzato e influenzante numerosi settori sociali.

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 — fami-

glia, casa, scuola — e sensibilizzarlo ai valori dell'ospitalità.

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

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 la scelta della casa, 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 dipendenza e di interdipendenza verso il nucleo.

— 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 nella successione degli argomenti:

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

2. Puntare sulla 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 all'ipotesi, all'induzione e alla valutazione di legami 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

Obiettivi specifici

Alimentazione e cucina

1. Aspetti qualitativi

— Saper individuare le giuste esigenze alimentari dell'organismo.

— Saper classificare gli alimenti in rap-

porto alla loro composizione e al relativo valore: plastico - energetico - protettivo.

— Saper interpretare la «Ruota della salute».

— Studiare qualche alimento essenziale.

2. 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 e bilanci diversi e a determinati tempi di preparazione.

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

3. Aspetti economici

Educazione del consumatore

— Saper decifrare 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.

4. Aspetti sociali

— Saper decifrare 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.

5. 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, «pic-nic».

b) Preparazione di pasti completi, semplici, speciali.

— Saper conservare.

a) a breve scadenza: formaggi, uova, latte, carne, ecc.

b) a lunga scadenza: mele, patate, prodotti dell'orto, marmellate, composte, sottaceti, sott'olio, riempitura a caldo, sterilizzazione, congelazione.

Abitazione

1. Aspetti igienici, funzionali, estetici

— Saper interpretare una planimetria.

La casa sana: situazione, orientamento, costruzione.

— Saper riconoscere e favorire l'ambientazione migliore. La casa igienica: evacuazione rifiuti, ventilazione, illuminazione naturale, temperatura.

— Saper arredare.

La casa comoda: sviluppo e interdipendenza dei vani, illuminazione artificiale, riscaldamento, attrezzatura razionale, elettrodomestici.

— Saper abbellire, saper ricevere.

La casa accogliente: tende, tappeti, soprammobili, fiori, quadri, senso dell'ospitalità, tavolo.

2. Aspetti pratici, economici

— 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 decifrare le poste del bilancio relative all'abitazione.

Vestiaro

1. Aspetti merceologici

— Saper riconoscere le proprietà e l'idoneità di utilizzazione e di manutenzione delle singole fibre.

Le fibre naturali, artificiali, sintetiche.

2. Aspetti pratici, economici

— Saper rinfrescare, smacchiare, lavare, stirare, inamidare.

— Saper prevenire l'usura mediante rinforzi, applicazioni, uso di prodotti speciali.

— Saper riparare in modo semplice e rapido.

— Saper decifrare le poste del bilancio relativo al vestiario.

Puericoltura

1. Aspetti educativi

Importanza della presenza dei genitori quale elemento di sicurezza per il bambino. Loro responsabilità.

2. Aspetti pratici

— Saper proteggere il bambino: dal freddo e dalle variazioni di temperatura: ambiente, abbigliamento, cure igieniche;

dagli errori alimentari - sue esigenze particolari: plastiche, energetiche, protettive; dalle malattie infettive - vaccinazioni, piccole cure.

BIBLIOGRAFIA

OBIETTIVI E INDICAZIONI METODOLOGICHE

Scuola di Clacton an Sea, Inghilterra, Rapporto di studio Caccia.

INDICAZIONI PRATICHE

Casa Nostra, Caccia e Manghera. Istituto svizzero ricerche economia domestica, Nordstr. 31 Zurigo.

Mangiar bene per vivere meglio, A. Salmina. Puericoltura, Oris-Raffin.



Gruppo di lavoro

Graziella Molinari
Maria Balmelli
Mirella Bernasconi-Gambazzi

Obiettivi generali

Le applicazioni tecniche sono attività prevalentemente manuali destinate a non essere fine a se stesse, ma occasione per l'acquisizione di nuove conoscenze e nuove capacità e per l'apertura verso nuovi interessi. L'allievo dovrà rendersi conto del contributo che può dare l'intelligenza alle attività manuali che serviranno per una migliore conoscenza del mondo che lo circonda — sia di quello fisico, sia di quello del lavoro — e essere più consapevole delle sue attitudini e delle sue capacità lavorative.

L'insegnante di applicazioni tecniche dispone di un mezzo privilegiato per aiutare l'allievo a essere attivo nelle sue scelte e porre così una valida premessa per trasformazioni anche strutturali senza le quali la sua situazione nel lavoro e nella vita rimane sostanzialmente immutata. Le applicazioni tecniche, infatti, offrono anzitutto la possibilità di svolgere sia un'azione formativa, sviluppando, mediante il «fare ragionato» la capacità creativa ed espressiva dell'allievo, sia un'azione orientativa, aiutandolo a saggiare le proprie attitudini e a individuare le professioni appropriate alle sue caratteristiche.

L'allievo che avrà affrontato difficoltà sia pure modeste nell'esplicazione di alcune attività sarà in grado, anche se in futuro dovrà compiere lavori prevalentemente intellettuali, di capire meglio i problemi del lavoro e la mentalità di chi, ogni giorno, si guadagna la vita con l'attività manuale.

Il nostro programma deve contribuire perciò ad un equilibrato sviluppo della personalità dell'allievo in armonia e in collegamento con tutte le altre discipline.

In particolare si intende:

a) stimolare la fantasia dell'allievo offrendogli la possibilità di esprimersi attraverso l'impiego adeguato di materiali vari.



b) abituarlo a una critica oggettiva di quanto viene proposto come mezzo di ricerca, quali giornali specializzati e testi specifici, e della pubblicità varia offerta attraverso i mass-media in genere.

c) sviluppare la formazione di un gusto personale atto a favorire una scelta individuale del genere di lavoro da eseguire con l'impiego di materiali appropriati.

Obiettivi specifici

Sapere:

- 1) usare i mezzi di ricerca, quali riviste varie,
- 2) scegliere il materiale adatto al lavoro da eseguire,
- 3) impiegare la tecnica di esecuzione che meglio si adatta al lavoro scelto,

4) scegliere i colori e combinarli armonicamente,

5) riconoscere le diverse fibre che compongono i tessuti principali; utilizzarli in modo adeguato alle stesse e al tipo di lavoro scelto,

6) usare le diverse tecniche di stiro per ogni tessuto; essere in grado di adattare, mediante riparazioni, i vari capi di vestiario alla persona,

7) usare gli arnesi di lavoro in modo razionale e adeguato,

8) disegnare il modello del capo da eseguire, preparare il tessuto mediante trattamenti adeguati,

9) appoggiare i modelli sul tessuto secondo una tecnica appropriata,

10) tagliare e confezionare il capo scelto.