

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.

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.
- 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, a 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 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.

4. 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.

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 semplice. La casa sana: situazione, orientamento, costruzione.
- Saper riconoscere e favorire l'ambientazione migliore. La casa igienica: evacua-

zione di rifiuti, ventilazione, illuminazione naturale, temperatura.

— Saper arredare.

La casa funzionale: 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, tavola.

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 relative 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.

Ripartizione degli insegnamenti in III e in IV

In III media sono previste circa 60 ore obbligatorie per ragazzi e ragazze. Esse saranno dedicate in buona parte (circa 40) ai problemi dell'alimentazione, della cucina e del consumo. Le rimanenti ore saranno suddivise tra i problemi della casa e quelli del vestiario, limitandosi alle cose essenziali, utili sia per i ragazzi sia per le ragazze.

In IV media la materia diventa opzionale. Si amplieranno e perfezioneranno le attività e le tematiche dell'anno precedente, si introdurranno concetti di dietetica e di cucina speciale e si studieranno gli elementi di base della puericoltura. L'esperienza viva permetterà di suddividere con maggiore precisione i contenuti e gli obiettivi dei due corsi.

ABBIGLIAMENTO

Obiettivi generali

Le applicazioni tecniche sono attività prevalentemente manuali destinate a non essere fine a sé 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 pratiche.

L'insegnante di applicazioni tecniche dispone di un mezzo privilegiato per aiutare l'allievo ad 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 ed 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 ed 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) abituare alla critica oggettiva di quanto viene proposto dalla moda, da giornali specializzati e dalla pubblicità;
- 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;
- d) far acquisire determinate capacità pratiche utili per la persona e per la famiglia.

Obiettivi specifici:

Sapere:

1. usare i mezzi di ricerca, quali riviste varie;

- scegliere il materiale adatto al lavoro da eseguire;
- impiegare la tecnica di esecuzione che meglio si adatta al lavoro scelto;
- scegliere i colori e combinarli armonicamente;
- riconoscere le diverse fibre che compongono i tessuti principali, utilizzarli in modo adeguato alle stesse e al tipo di lavoro scelto;
- usare le diverse tecniche di stiro per ogni tessuto;
- essere in grado di adattare, mediante riparazioni, i vari capi di vestiario alla persona;
- usare gli arnesi di lavoro in modo razionale e adeguato;
- disegnare il modello del capo da eseguire e preparare il tessuto mediante trattamenti adeguati;
- appoggiare i modelli sul tessuto secondo una tecnica appropriata;
- tagliare e confezionare il capo scelto.

Programma per il I. biennio (gruppi di 10-15 allievi)

Scopi principali sono:

- la formazione del gusto
- lo sviluppo dell'immaginazione
- lo sviluppo delle capacità d'espressione e di creazione

e inoltre di accentuare nell'allievo la sensibilità per la materia e portarlo a scoprire i diversi aspetti.

Durante questo corso si eseguiranno lavori di preferenza non utilitari, educando così l'ingegnosità più che la tecnica.

Lavoro di gruppo di tipo creativo

Esempi: pannelli su juta o tela di rafia con applicazioni di panno o stoffa colorate, oppure ricamati con punti e materiali diversi. Pannello componibile. Lavoro di collaborazione mediante la divisione tra gli allievi delle varie parti dello stesso.

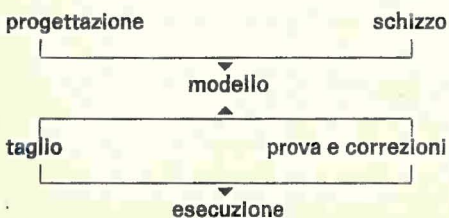
Lavoro individuale

Pupazzi, animali, figure di corda, figure mobili, lavori realizzati con tessuti e filati vari lavorati con i ferri o all'uncinetto; borse e cuscini realizzati con juta, corda e canovaccio ricamati con punti fondamentali eseguiti con l'impiego di materiali diversi.

Programma per il II. biennio (gruppi di 8-10 allievi)

Esecuzione di indumenti personali e diversi

Fasi di lavoro



Modo di prendere le misure

Modello di carta: gonna semplice
gonna a ruota e 1/2 ruota

Fondo per giovanetta: casacche
vestiti semplici

Attraverso la preparazione del modello in carta e con l'aiuto dell'insegnante, l'allieva sarà in grado di acquisire una visione globale delle varie fasi di lavoro necessarie per una confezione completa dell'indumento. Solo così potrà rendersi conto dell'importanza di seguire un piano di lavoro prestabilito che permetta di arrivare al capo finito nel modo più efficace e migliore.

Lavori da eseguire in stoffa di lana o tela

gonne semplici
scamiciati o casacche
pantaloni
riparazioni di indumenti vari

Nozioni tecniche

Attrezzi necessari e manutenzione degli stessi.
Direzione del tessuto (trama, ordito, sbieco).
Provenienza delle varie fibre.
Conoscenze delle stoffe
Diverse cuciture a macchina.
Prime nozioni di stiro.
Decatissaggio delle stoffe.
Nella misura del possibile integrare queste nozioni durante l'esecuzione del lavoro e allestire un piccolo classario.

Lavori da eseguire a maglia o all'uncinetto

Prime nozioni sulle varie possibilità d'uso di filati diversi.
Calcolo del filato.
Nozioni di stiro.
Tutti i punti che si possono eseguire copriati o creati.
Pullover di ogni tipo.
Abitini e completi per bambini.
Vestiti semplici personali.
Gonne.

...

Per offrire una visione più ampia della materia e come preparazione di base, vediamo la necessità di inserire nelle nostre lezioni:

Cenni di storia del costume

Discussione sulla moda del momento.
Lavori di ricerca.

Informazioni professionali

E' estremamente utile per la comprensione della materia e per un miglior orientamento, effettuare visite a fabbriche di tessuti e confezioni, a scuole e laboratori di sartoria.

EDUCAZIONE TECNICA

Significato e obiettivi generali

L'educazione tecnica non deve essere intesa come elemento di cultura tecnica nell'ambito dell'istruzione professionale, ma come elemento di cultura generale. Nella nuova scuola media, l'educazione tecnica dovrebbe essere impostata sull'idea che, partendo da qualsiasi oggetto di cui si sarà riconosciuta la funzione (o le funzioni) si arrivi a costruire un ragionamento accessibile al ragazzo, che lo induca a ricercare come esso, oggetto, si sia evoluto e come può ancora evolversi in funzione della natura e dei compiti da assolvere.

La tecnologia, partendo dagli effetti dell'oggetto tecnico, spiega i cambiamenti e il funzionamento degli elementi che li producono e i principi scientifici che vi sono applicati; mostra gli elementi comuni tra le varie strutture e tra le varie operazioni; permette di estrarre qualità o proprietà di un materiale, di un utensile, di un prodotto e di ritrovarli in altri materiali, utensili ecc.

Essa concorre, con altre materie, a dare il senso della precisione e dell'esattezza, a sviluppare le capacità d'analisi e di sintesi e, infine, a dare a ognuno una maggiore competenza e familiarità con i problemi prodotti dallo sviluppo tecnologico.

L'educazione tecnica stimola anche:

- l'attitudine al controllo;
- la ricerca della razionalità;
- la capacità di ricercare e di scegliere una serie di procedimenti correttamente ordinati, concepiti per realizzare un oggetto;

- la capacità di costruire un oggetto;
- la capacità di scomporre un problema tecnico nei suoi elementi essenziali e di ricomporli in una serie concatenata di fatti e di azioni legati fra di loro in termini di causa ed effetto.

Aspetti metodologici

Fasi dell'insegnamento

L'insegnamento può essere suddiviso in 5 fasi:

a) la **conoscenza dell'oggetto o del fatto tecnico**, cioè l'osservazione, lo smontaggio e il montaggio di un oggetto concepito per uno scopo preciso (una serratura, una pompa, una perforatrice per ufficio, un apparecchio elettrico ecc.), per comprenderne il funzionamento, per conoscere le ragioni della scelta dei materiali e delle loro forme e le funzioni di ogni singolo pezzo;

b) l'**indicazione** delle proprietà e dei fenomeni fisici, chimici e matematici applicati per la realizzazione dell'oggetto o del fatto tecnico;

c) la **rappresentazione grafica** (disegni tecnici, schemi, grafici) atti a capire, organizzare o realizzare l'oggetto in esame;

d) la **misurazione di elementi dell'oggetto e dei fenomeni** (misurazioni fisiche, elettriche ecc.);

e) la **realizzazione** di oggetti precedentemente studiati o di modellini che riproducono particolari situazioni, con l'aiuto di schemi o disegni.