

COMPETENZE AL TERMINE DEL PRIMO CICLO

Ha una padronanza della lingua italiana che gli consente di comprendere e produrre enunciati e testi di una certa complessità, di esprimere le proprie idee, di adottare un registro linguistico abbastanza appropriato alle diverse situazioni.

Utilizza le sue conoscenze matematiche e tecnologiche per analizzare fatti della realtà. Utilizza il pensiero logico e scientifico per affrontare problemi e situazioni sulla base di elementi certi.

Utilizza con consapevolezza le tecnologie per ricercare, produrre ed elaborare dati e informazioni, come supporto alla creatività e alla soluzione di problemi.

Possiede un consistente patrimonio di conoscenze e nozioni di base ed è allo stesso tempo capace di ricercare e di organizzare nuove informazioni. Si impegna in nuovi apprendimenti in modo autonomo.

E' consapevole della necessità del rispetto di una convivenza civile, pacifica e solidale. Si impegna per portare a compimento il lavoro iniziato, da solo o insieme ad altri.

Ha spirito di iniziativa ed è capace di produrre idee e progetti creativi.

Chiede aiuto quando si trova in difficoltà e sa fornire aiuto a chi lo chiede. E' disposto ad analizzare se stesso e a misurarsi con le novità e gli imprevisti.

Riconosce ed apprezza le diverse identità, le tradizioni culturali e religiose, in un'ottica di dialogo e di rispetto reciproco.

CONOSCENZE**ABILITA'**

RICONOSCE una risorsa naturale

CONOSCE il concetto di materia prima, semilavorato e prodotto finito

Conoscere i problemi ambientali relativi all'uso delle materie prime

CONOSCE il ciclo di produzione dei materiali

CONOSCE le origini e le caratteristiche dei materiali trattati

CONOSCE le proprietà dei metalli e delle materie plastiche

CONOSCE i materiali riciclabili e i problemi legati allo smaltimento dei rifiuti

CONOSCE le funzioni degli alimenti

CONOSCE le caratteristiche dei principi alimentari

CONOSCE le caratteristiche di

USA correttamente i termini specifici degli argomenti trattati

DESCRIVE le proprietà inerenti i metalli più comuni

CALCOLA il valore energetico dei cibi consumati giornalmente

APPLICA metodi di conservazione ad alimenti di uso comune

LEGGE le etichette

UTILIZZA in modo corretto gli strumenti di disegno

RAPPRESENTA figure geometriche

<p>un'alimentazione sana ed equilibrata</p> <p>CONOSCE i diversi metodi di conservazione degli alimenti</p> <p>CONOSCE gli OGM e gli alimenti biologici</p>	
---	--