



SCUOLA MEDIA
Lugano Centro

OPZIONE ORIENTAMENTO (NON FRANCESISTI)

ATTIVITÀ TECNICHE ARTIGIANALI



DESCRIZIONE GENERALE E OBIETTIVI

L'opzione attività tecnico artigianali offre agli allievi l'opportunità di avvicinarsi al mondo della progettazione creativa attraverso attività pratiche e concrete. Utilizzando diversi materiali, gli studenti realizzano oggetti funzionali e originali, sviluppando abilità tecniche utili per un futuro percorso professionale o di tirocinio.

**OGNI MATERIALE HA UNA SUA VOCE:
IL COMPITO DELL'ARTIGIANO È ASCOLTARLA E DARLE FORMA.”**



ATTITUDINI E COMPETENZE

Il corso attività tecnico artigianali rappresenta un'opportunità per sviluppare competenze pratiche attraverso progetti che integrano arte, tecnica e uso consapevole dei materiali.

- Abilità pratiche nella lavorazione di diversi materiali
- Capacità di pianificare e organizzare le fasi di un progetto
- Sviluppo del problem solving
- Autonomia nel lavoro e gestione dei compiti assegnati

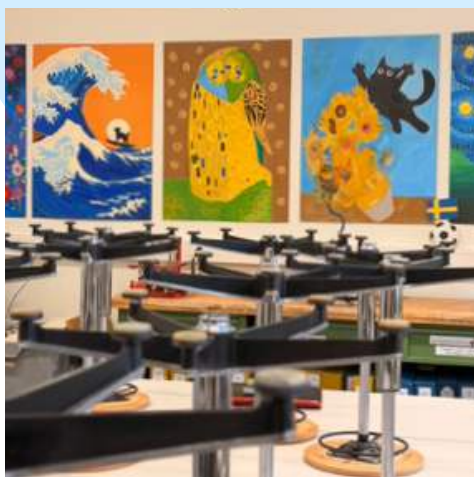
PROGRAMMA A CURA
DELLA PROF.SSA
GIORGIA MALIZIA



SCUOLA MEDIA
Lugano Centro

OPZIONE ORIENTAMENTO (NON FRANCESISTI)

ARTI APPLICATE DECORATIVE



DESCRIZIONE GENERALE E OBIETTIVI

L'opzione di Arti Applicate è orientata alla creazione concreta e alla progettazione mettendo le competenze degli allievi al servizio di progetti reali.

Nel **primo semestre**, il percorso si costruisce in modo flessibile, seguendo gli interessi degli allievi e le necessità della sede. Il programma è quindi in evoluzione e permette di sperimentare diverse tecniche, supporti e materiali, tra cui la realizzazione di murales, la modellazione, la grafica digitale, la stampa 3D, la fotografia e la decorazione d'interni. Questa fase favorisce l'esplorazione, la scoperta e lo sviluppo di competenze trasversali legate alla progettazione e alla realizzazione.

Nel **secondo semestre**, l'attività assume una dimensione collaborativa e finalizzata, attraverso il contributo concreto all'organizzazione dello spettacolo finale dell'opzione Musica. Gli allievi partecipano alla progettazione e realizzazione di contenuti visivi, come video a supporto delle esibizioni, e si occupano della documentazione del backstage, contribuendo alla creazione di materiali che raccolgono e valorizzano i ricordi degli anni scolastici.

Durante la serata di fine anno, gli allievi sono coinvolti attivamente nella gestione tecnica dell'evento, in particolare per quanto riguarda l'impianto di illuminazione della sala, sperimentando così un contesto reale e responsabilizzante.

L'obiettivo è sviluppare competenze pratiche e progettuali, promuovendo autonomia, collaborazione e capacità organizzative, e permettere agli allievi di vivere un'esperienza creativa concreta, in cui le idee prendono forma in progetti visibili e condivisi.



ATTITUDINI E COMPETENZE

Questa opzione è rivolta agli allievi che desiderano vedere le proprie idee prendere forma in progetti concreti, mettendole al servizio della vita scolastica e dei compagni.

- Competenze pratiche e progettuali
- Competenze digitali e tecniche
- Capacità organizzative
- Creatività e spirito d'iniziativa
- Collaborazione
- Senso di responsabilità

PROGRAMMA A CURA
DELLA PROF.SSA
MARIA BUONOCORE



SCUOLA MEDIA
Lugano Centro

OPZIONE ORIENTAMENTO (NON FRANCESISTI)

CUCINA



DESCRIZIONE GENERALE E OBIETTIVI

- La lezione dura due unità didattiche.
- Di regola si esegue una preparazione a lezione.
- Si seguono regole e norme di igiene e sicurezza in cucina acquisite nel corso di terza media.
- Spesso si lavora a coppie.
- Durante la lezione c'è molto lavoro pratico e poca teoria. La teoria è legata a eventuali spiegazioni e curiosità relative ai vari ingredienti, all'origine della ricetta, al metodo di cottura, ecc.).
- Ciò che viene cucinato si mangia a fine lezione se c'è tempo, altrimenti si porta a casa.
- Si possono eseguire ricette scritte in modi diversi.
- Si seguono tecniche di lavoro e modi di cottura diversi.
- Si preparano ricette dolci e salate adatte a diverse occasioni (colazione, merenda, aperitivo, occasioni speciali, ecc.).
- Il programma del corso di solito segue un tema.
- Chef per un giorno: nel secondo quadrimestre ogni allievo presenterà una ricetta ai compagni e li guiderà nella preparazione.



ATTITUDINI E COMPETENZE

Questa opzione è indicata agli allievi che vogliono sviluppare competenze pratiche in cucina unendo organizzazione, igiene, creatività e collaborazione, con apertura alle tradizioni culinarie del mondo.

- Cucina pratica avanzata
- Igiene e ordine
- Organizzazione ed economia
- Curiosità per culture culinarie
- Creatività nella presentazione
- Lavoro di gruppo

PROGRAMMA A CURA
DELLA PROF.SSA
DI PASQUALE PAOLA



SCUOLA MEDIA
Lugano Centro

OPZIONE ORIENTAMENTO (NON FRANCESISTI)

ROBOTICA



DESCRIZIONE GENERALE E OBIETTIVI

L'opzione tecnologia, inserita nella fascia opzionale di orientamento in IV media, è un'opzione settimanale della durata di 2 ore, per gruppi ridotti di allievi.

In questa opzione le allieve e gli allievi costruiscono competenze collegate con la tecnologia e in particolare con il pensare informatico, attraverso un approccio a una didattica per progetti caratterizzata da una forte relazione tra teoria e pratica.

Viene sviluppata l'attitudine alla risoluzione di problemi attraverso la formulazione di ipotesi, l'elaborazione di dati, la proposta di soluzioni compatibili con le risorse a disposizione ed efficaci rispetto all'obiettivo da raggiungere, e infine l'analisi e la correzione degli errori.

Le/gli allieve/i lavorano all'interno di più squadre con delle unità programmabili (robot EV3 della Lego e piattaforma Maqueen Plus della DFRobot), usando linguaggi di programmazione iconici (Mindstorm EV3 e MakeCode) e testuali (Python per Micro:bit)



ATTITUDINI E COMPETENZE

Questa opzione è rivolta ad allieve ed allievi con uno spiccato interesse per il mondo dell'informatica e della tecnologia.

- Basi della programmazione
- Organizzazione delle informazioni
- Problem solving
- Scomposizione dei problemi
- Collaborazione
- Condivisione

PROGRAMMA A CURA
DEL PROF
ROCCO PROCOPIO

AMMINISTRAZIONE E ICT



DESCRIZIONE GENERALE E OBIETTIVI

Questa opzione accompagna le allieve e gli allievi alla scoperta del mondo del commercio in modo concreto, dinamico e vicino alla realtà. Non si tratta solo di apprendere concetti teorici, ma di metterli subito in pratica attraverso attività, progetti e situazioni ispirate alla vita quotidiana e al contesto professionale.

Durante il percorso vengono affrontati temi fondamentali come il colloquio di lavoro, i principali canali della comunicazione, la gestione del denaro, gli acquisti consapevoli e i vari mezzi di pagamento. Le attività proposte stimolano la partecipazione attiva, il lavoro di gruppo e lo sviluppo del senso critico, aiutando gli studenti a prendere decisioni informate.

L'obiettivo è fornire competenze utili e spendibili fin da subito, sia nella vita quotidiana sia nel futuro percorso scolastico e professionale. Questa opzione permette quindi di acquisire maggiore autonomia, consapevolezza e sicurezza nell'affrontare situazioni reali legate al mondo economico e sociale.



ATTITUDINI E COMPETENZE

Questa opzione è rivolta agli allievi che desiderano sviluppare competenze pratiche nel commercio e nell'uso delle tecnologie, preparando alla gestione del denaro, alla comunicazione e al mondo del lavoro.

- Competenze digitali
- comunicazione
- pensiero pratico
- autonomia
- conoscenze del mondo del lavoro
- gestione economica