

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 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

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.