



Istituto di Istruzione Superiore
ITI - ITA - IPA "E. Majorana"
Via Nestore Mazzei - 87067 Rossano
csis064009@istruzionee.it; csis064009@pec.istruzionee.it; C.F.:
87002040787
Seg: Tel.: 0983/511085; Fax 0983/51110; Pres: Tel.0983/515842



Programmazione del Dipartimento Asse-Scientifico

Materie afferenti all'asse scientifico

- | | |
|-----------------------------------|----------------------|
| 1. Scienza degli alimenti | anni: 1 e 2 |
| 2. Scienza della Terra e Biologia | anni: 1 e 2 |
| 3. Chimica | anno: 2 |
| 4. Geografia | |
| 5. Scienze Motorie e Sportive | anni: 1, 2, 3, 4 e 5 |

Componenti del Dipartimento

Direttrice del Dipartimento: **Prof.ssa Marano Patrizia**

Marano Patrizia, Salatino Pietro

Scienza degli alimenti

Carlucci Anna Lisa

Scienza della Terra e Biologia

Mamone Capria Ornella

Chimica

Geografia

Bossio Elisabetta, Grillo Adele

Scienze Motorie e Sportive

Premessa

I dipartimenti, in ottemperanza alla normativa vigente, costituiscono una partizione del Collegio dei Docenti aventi lo scopo di dare sostegno alla didattica e alla progettazione formativa. Nel nostro Istituto l'articolazione in dipartimenti è attuata per assi culturali, fra cui quello Scientifico-Tecnologico, a sua volta suddiviso nei due rami, appunto Scientifico e Tecnologico. Nondimeno, il dipartimento sarà un luogo di confronto tra insegnanti dell'area disciplinare in merito alla programmazione didattica, alla scelta dei libri di testo e sussidi didattici ecc. nel rispetto della libertà di insegnamento e della normativa vigente.

La progettazione formativa delle istituzioni scolastiche è lo strumento per rispondere alle esigenze degli studenti, del contesto socio-culturale e ai fabbisogni del territorio e del mondo del lavoro e delle professioni; essa valorizza la funzione dei docenti che programmano le proprie attività sulla base degli obiettivi indicati nel piano dell'offerta formativa di ciascun istituto. I dipartimenti quali articolazioni funzionali del collegio dei docenti, di supporto alla didattica e alla progettazione (art. 5, comma 3, punto d) del regolamento emanato con il d.P.R. 15 marzo 2010, n. 87) costituiscono un efficace modello organizzativo per favorire un maggior raccordo tra i vari ambiti disciplinari e per realizzare interventi sistematici in relazione alla didattica per competenze, all'orientamento e alla valutazione degli apprendimenti. L'istituzione dei dipartimenti assume, pertanto, valenza strategica per valorizzare la dimensione collegiale e co-operativa dei docenti, strumento prioritario per innalzare la qualità del processo di insegnamento-apprendimento. I dipartimenti, quale possibile articolazione interna del collegio dei docenti, possono presidiare la continuità verticale e la coerenza interna del curriculum, vigilare sui processi di apprendimento per lo sviluppo dei saperi e delle competenze previste nei profili dei vari indirizzi, la cui attuazione è facilitata da una progettualità condivisa e un'articolazione flessibile. In generale, i dipartimenti possono individuare i bisogni formativi e definire i piani di aggiornamento del personale, promuovere e sostenere la condivisione degli obiettivi educativi e la diffusione delle metodologie più efficaci per migliorare i risultati di apprendimento degli studenti. I docenti dei singoli Dipartimenti considerano le presenti programmazioni disciplinari un insostituibile strumento operativo per la definizione delle attività formative del Dipartimento. I contenuti curricolari saranno sistematizzati in piani di lavoro per classi parallele al fine di evitare sensibili variazioni di carattere contenutistico, metodologico e valutativo tra le differenti sezioni che potrebbero favorire diversità di apprendimento negli alunni. La valorizzazione di ciascun allievo, nel rispetto delle sue peculiarità e nella specificità dell'indirizzo di studi scelto, è considerata l'obiettivo primario di qualunque attività didattica - educativa. I docenti impegnati nell'attività di programmazione hanno opportunamente previsto nella stesura dei progetti educativi di classe l'elaborazione di un piano didattico specifico che tenga conto, secondo le indicazioni ministeriali, della specificità dei diversi corsi di studio. L'attuazione della presente programmazione sarà costantemente monitorata attraverso periodici incontri tra i docenti del Dipartimento che verificheranno l'intero processo di insegnamento-apprendimento al fine di valutarne l'efficacia didattica - educativa e di adeguare l'azione didattica alle esigenze formative che emergeranno in itinere.

Criteri metodologici e didattici comuni

Per la predisposizione di un ambiente d'apprendimento, gli insegnanti si impegnano ad attuare una didattica ispirata ai seguenti criteri:

- Centralità dell'alunno
- Valorizzazione della diversità e individualizzazione dell'azione didattica, dove l'organizzazione modulare e la disponibilità delle risorse lo permettano
- Promozione della motivazione all'apprendere
- Raccordo fra obiettivi formativi e disciplinari
- Garanzia nel raggiungimento del percorso formativo minimo a tutti i livelli. Gli interventi didattici verranno attuati attraverso le seguenti strategie:
- Predisposizione di un ambiente accogliente, sicuro, motivante che accresca l'autostima, l'autonomia e la fiducia dell'alunno;
- Promozione di modalità d'insegnamento /apprendimento diversificate (lezione frontale, lezione interattiva, problem-solving, individualizzazione) per permettere all'alunno di diventare più flessibile nell'utilizzo delle sue strategie cognitive;
- Promozione della vita di relazione attraverso l'organizzazione di gruppi di lavoro e di esperienze significative per l'acquisizione di adeguate competenze relazionali tra pari e con gli adulti;
- Fruizione di sussidi e laboratori. La flessibilità dell'azione didattica relativa alla gestione dei gruppi, dei tempi, dei materiali e degli spazi, sarà coerente con le scelte educative e didattiche.
- Sensibilizzazione dei ragazzi sulla prevenzione del fenomeno del cyberbullismo, sull'educazione e il rispetto del prossimo.
- Promozione dell'importanza di una fruizione responsabile delle nuove tecnologie, diventando navigatori sicuri e utilizzatori creativi e consapevoli di internet.

Competenze chiave della comunità

Nuova Raccomandazione sulle competenze chiave per l'apprendimento permanente (22 maggio 2018). Il concetto di competenza è declinato come combinazione di "conoscenze, abilità e atteggiamenti", in cui l'atteggiamento è definito quale "disposizione/mentalità per agire o reagire a idee, persone, situazioni". Le otto competenze individuate modificano, in qualche caso in modo sostanziale, l'assetto definito nel 2006. Le elenchiamo qui di seguito:

- competenza alfabetica funzionale;
- competenza multilinguistica;
- competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;
- competenza digitale;
- competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;
- competenza in materia di cittadinanza;
- competenza imprenditoriale;
- competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

Le competenze chiave sono quelle di cui ogni persona ha bisogno per la realizzazione e lo sviluppo personali, la cittadinanza attiva, l'inclusione sociale e l'occupazione, e che rinforzano il percorso di apprendimento continuo che si prolunga per l'intero arco della vita (lifelong learning).

(Raccomandazione 2006/962/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 18 dicembre 2006, relativa a competenze chiave per l'apprendimento permanente; D.M. n°139 del 22 agosto 2007 "Regolamento recante norme in materia di adempimento dell'obbligo di istruzione" e D.M.n°9 27 gennaio 2010 "Regolamento sul nuovo obbligo di istruzione e certificazione delle competenze").

Nel complesso, si riscontra la presa d'atto di una forte accelerazione verso la dimensione della complessità: emergono sia il fenomeno della connessione/sovrapposizione tra le varie aree, sia il riconoscimento di un potenziale intrinseco che porta ciascuna competenza ad invadere altri campi di esperienza culturale e relazionale. Ciò risulta particolarmente evidente nelle competenze di comunicazione (non più individuate "nella madrelingua" e "nelle lingue straniere", bensì in "alfabetica funzionale" e in "multilinguistica"). Altrettanto interessanti, e fortemente interrelate, sono le due categorie della competenza "personale e sociale" unita "all'imparare ad imparare" (come unica dimensione che vede nella flessibilità e nella capacità di adattamento una componente del "saper essere" e dello "stare con gli altri") e della "competenza di cittadinanza" (che ora costituisce categoria a sé). Il documento si sofferma, inoltre, sulla necessità di rafforzare le competenze dei giovani prediligendo un più stretto rapporto tra apprendimento formale, creatività ed esperienze di laboratorio (rimane ineludibile il bisogno di superare in questo settore la più

volte rilevata disparità di genere). In senso più ampio, la Raccomandazione pone l'accento sui valori della curiosità e della capacità di relazione con "l'altro" (inteso come persona, contesto, cultura, diversità), affiancate alla capacità di pensiero critico e alla resilienza. Risulta strategico il riferimento all'importanza di saper valutare i rischi connessi alle trasformazioni, alla capacità di lettura dei contesti e alla necessità di uno stato continuo di autoriflessione nonché di controllo dei fenomeni comunicativi e relazionali. Di assoluta importanza è l'attenzione riservata al principio di "consapevolezza culturale" che presuppone un atteggiamento di familiarità ed un approccio disinvolto nei confronti del patrimonio culturale, nonché della sfera emotiva ed identitaria che è connaturata al riconoscimento del concetto di "eredità" di un popolo o di una nazione.

I saperi e le competenze assicurano l'equivalenza formativa di tutti i percorsi nel rispetto dell'identità dell'offerta formativa e degli obiettivi dei diversi ordini, tipi e indirizzi di studio. Nel Documento Tecnico si specifica che saperi e competenze permettono di costruire percorsi orientati all'acquisizione delle competenze chiave.

LA COMPETENZA è la capacità di applicare una conoscenza in un contesto dato, riconoscendone le specifiche caratteristiche e adottando comportamenti funzionali al conseguimento del risultato.

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA
<i>Da acquisire al termine del I biennio</i>
Imparare ad imparare <ul style="list-style-type: none">a. Organizzare il proprio apprendimentob. Acquisire il proprio metodo di lavoro e di studioc. Individuare, scegliere ed utilizzare varie fonti e varie modalità di informazioni e di formazione (formale, non formale ed informale) in funzione dei tempi disponibili e delle proprie strategie
Progettare <ul style="list-style-type: none">a. Elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavorob. Utilizzare le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi, realistici e prioritarie le relative prioritàc. Valutare vincoli e possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti
Comunicare <ul style="list-style-type: none">a. Comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di diversa complessitàb. Rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc.c. Utilizzare linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico) e diverse conoscenze disciplinari mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali)
Collaborare e partecipare <ul style="list-style-type: none">a. Interagire in gruppob. Comprendere i diversi punti di vistac. Valorizzare le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualitàd. Contribuire all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri
Agire in modo autonomo e consapevole <ul style="list-style-type: none">d. Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita socialee. Far valere nella vita sociale i propri diritti e bisognif. Riconoscere e rispettare i diritti e i bisogni altrui, le opportunità comunig. Riconoscere e rispettare limiti, regole e responsabilità
Risolvere problemi <ul style="list-style-type: none">a. Affrontare situazioni problematicheb. Costruire e verificare ipotesic. Individuare fonti e risorse adeguated. Raccogliere e valutare i datie. Proporre soluzioni utilizzando contenuti e metodi delle diverse discipline, secondo il tipo di problema

Individuare collegamenti e relazioni

- a. Individuare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari e lontani nello spazio e nel tempo
- b. Riconoscere la natura sistemica, analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la natura probabilistica
- c. Rappresentarli con argomentazione coerente

Acquisire e interpretare l'informazione

- a. Acquisire l'informazione ricevuta nei diversi ambiti e attraverso diversi strumenti comunicativi
- b. Interpretarla criticamente valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni

NUCLEI FONDANTI, COMPETENZE, ABILITA' E CONOSCENZE: BIENNIO

SCIENZA DEGLI ALIMENTI –Classe Prima

NUCLEI FONDANTI	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
Microrganismi e malattie alimentari	<p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità</p> <p>Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza</p>	Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli	Igiene degli alimenti, nozioni di microbiologia e igiene professionale
Principi nutritivi e loro funzioni prevalenti	<p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità</p> <p>Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza</p>	Descrivere analogie e differenze fra i vari principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale prevalente	Macro- e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni, fabbisogno umano
Alimenti e bevande	<p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità</p>	Classificare gli alimenti in base alla funzione prevalente e individuarne analogie e differenze	Classificazione degli alimenti e loro proprietà

SCIENZA DEGLI ALIMENTI –Classe Seconda

NUCLEI FONDANTI	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Le abitudini alimentari</p> <p>Correlazioni fra alimentazione e salute</p>	<p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità</p>	<p>Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare</p> <p>Indicare i criteri alla base di un'alimentazione equilibrata e correlarli con la salute</p>	<p>Le abitudini alimentari</p> <p>Alimentazione e nutrizione</p> <p>Alimentazione equilibrata</p>
<p>La digestione e il metabolismo</p>	<p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità</p> <p>Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza</p>	<p>Descrivere il diverso destino nutrizionale dei principi nutritivi</p> <p>Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare</p>	<p>Apparato digerente e digestione</p> <p>Metabolismo e fabbisogno energetico</p>
<p>Alimentazione equilibrata e malnutrizioni</p>	<p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità</p>	<p>Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare</p> <p>Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata</p> <p>Correlare alimentazione equilibrata e salute</p>	<p>La dieta nelle diverse età in condizioni fisiologiche</p> <p>La dieta mediterranea</p> <p>La dieta nelle principali malnutrizioni</p>
<p>Conservazione e cottura degli alimenti</p>	<p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità</p> <p>Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza</p>	<p>Individuare i sistemi di conservazione più idonei per gli alimenti</p> <p>Individuare le principali tecniche di cottura degli alimenti e valutarne le modificazioni nutrizionali</p>	<p>La conservazione degli alimenti</p> <p>La cottura degli alimenti</p>
<p>Confezioni ed etichette</p>	<p>Osservare, descrivere</p>	<p>Interpretare dati e</p>	<p>Le etichette alimentari e</p>

alimentare Pubblicità alimentare	ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità	documenti utilizzati in campo alimentare Interpretare le etichette alimentari Individuare confezioni e imballaggi a norma	nutrizionali Gli imballaggi alimentari
-------------------------------------	---	---	---

SCIENZE DELLA TERRA- Classe Prima

NUCLEI FONDANTI	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>La Terra nello spazio e nel tempo geologico: i movimenti della Terra e le loro conseguenze</p>	<p>Osservare analizzare fenomeni naturali complessi</p> <p>Utilizzare modelli appropriati per interpretare fenomeni</p> <p>Utilizzare in modo semplice il linguaggio dell'astronomia</p> <p>Formulare ipotesi coerenti in base ai dati forniti e sostenerle con prove</p>	<p>Cogliere generalizzazioni</p> <p>Cogliere analogie e differenze in base a criteri dati</p> <p>Cogliere elementi differenti in base all'osservazione</p> <p>Cogliere relazioni di causa- effetto</p> <p>Individuare la posizione di un corpo sulla superficie terrestre attraverso le sue coordinate</p> <p>Saper distinguere il moto di rotazione da quello di rivoluzione e le loro conseguenze</p> <p>Saper individuare le zone astronomiche su un planisfero</p>	<p>Dall'Universo al Sistema Solare: i corpi celesti con particolare riferimento a pianeti, Sole e Luna</p> <p>Il moto dei pianeti attorno al Sole: leggi di Keplero e della gravitazione universale di Newton</p> <p>La forma e le dimensioni della Terra</p> <p>Le coordinate geografiche</p> <p>Il moto di rotazione terrestre e le sue conseguenze</p> <p>Il moto di rivoluzione della Terra intorno al Sole e le sue conseguenze</p> <p>I moti della Luna e le loro conseguenze</p>
<p>La Terra è formata da minerali e rocce</p>	<p>Osservare e analizzare i fenomeni naturali complessi</p> <p>Utilizzare modelli appropriati per interpretare i fenomeni</p>	<p>Distinguere tra roccia e minerale</p> <p>Distinguere le rocce magmatiche, sedimentarie e metamorfiche</p> <p>Ricostruire eventi del passato dai segni del presente</p>	<p>Le caratteristiche e le proprietà delle rocce</p> <p>I principali gruppi di minerali</p> <p>I tre principali gruppi di rocce</p> <p>Il ciclo litogenetico</p>
<p>Il paesaggio si presenta in una molteplicità di forme si modifica nel tempo</p>	<p>Individuare gli aspetti chimico/fisici responsabili dei fenomeni geomorfologici ovvero delle modificazioni del paesaggio</p> <p>Analizzare le relazioni tra l'ambiente abiotico e le forme viventi per interpretare le modificazioni di origine antropica e comprendere</p>	<p>Cogliere elementi differenti in base all'osservazione</p> <p>Cogliere relazioni di causa-effetto</p> <p>Riconoscere e descrivere gli elementi distintivi di un paesaggio (diversità)</p>	<p>L'atmosfera e i principali fenomeni atmosferici</p> <p>L'idrosfera e l'azione erosiva di fiumi, mari e ghiacciai</p>

	le ricadute future		
Il clima e le sue variazioni	<p>Osservare e analizzare i fenomeni naturali complessi</p> <p>Utilizzare modelli appropriati per interpretare i fenomeni</p> <p>Utilizzare le metodologie acquisite per porsi con atteggiamento critico di fronte alla realtà</p> <p>Analizzare le relazioni tra l'ambiente biotico e le forme viventi per interpretare le modificazioni ambientali di origine antropica e comprendere le ricadute future</p>	<p>Leggere un diagramma climatico</p> <p>Costruire un diagramma climatico di temperature e precipitazioni mensili</p> <p>Classificare il clima di una regione secondo l'andamento degli elementi climatici durante l'anno</p>	<p>Gli elementi e i fattori del clima</p> <p>I principali tipi climatici e la loro distribuzione geografica</p> <p>Le relazioni esistenti tra le condizioni climatiche e la vegetazione. I tipi di clima presenti in Italia</p> <p>I cambiamenti climatici e il riscaldamento globale</p>

BIOLOGIA – Classe Seconda

NUCLEI FONDANTI	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
I sistemi viventi sono formati da molecole caratteristiche	Individuare le molecole biologiche comuni ai sistemi viventi (unitarietà) Cogliere generalizzazioni e classificare in base a un criterio Comprendere in che modo le interazioni tra le varie molecole organiche guidano i processi biologici	Comprendere il ruolo del carbonio nel mondo vivente Capire come le grandi molecole organiche derivino dall'unione di molecole più piccole	Conoscere le principali proprietà del carbonio e il suo ruolo nella costruzione delle molecole organiche Le biomolecole: struttura e funzioni di proteine, carboidrati, lipidi e acidi nucleici
Teoria cellulare	Riconoscere le funzioni cellulari comuni ai sistemi viventi (unitarietà) e le differenze Comprendere in che modo le proprietà della vita emergono dalle interazioni delle diverse componenti della cellula	Descrivere la struttura generale delle cellule eucariote animali e vegetali Cogliere differenze ed uguaglianze, funzionalità	Forma e dimensioni delle cellule Le cellule hanno funzioni comuni e specifiche Conoscere le principali differenze fra cellule procariote ed eucariote Conoscere la struttura e le funzioni dei principali organuli
Flusso di materia, energia e informazione	Individuare nella cellula un sistema aperto che scambia continuamente materia ed energia con l'ambiente Comprendere che i viventi seguono le stesse leggi fisiche e chimiche che regolano il mondo inanimato Essere consapevole che la capacità di prelevare energia dall'ambiente e trasformarla secondo i propri scopi è una proprietà peculiare dei viventi Identificare i processi attraverso cui le cellule trasformano l'energia contenuta negli alimenti in energia utilizzabile per compiere le proprie funzioni vitali	Comprendere le varie forme con cui si manifesta l'energia Comprendere che le cellule utilizzano molti tipi di molecole organiche per procurarsi l'energia di cui hanno bisogno Capire in quale forma l'energia è presente a livello biologico	L'energia e le sue trasformazioni Il metabolismo cellulare Il ruolo degli enzimi Struttura e funzioni delle membrane biologiche
Evoluzione	Saper cogliere lo sviluppo storico delle	Individuare i meccanismi	Teoria fissista, catastrofista ed

<p>Ereditarietà</p>	<p>teorie evolutive Comprendere come il successo evolutivo di una specie sia in relazione con il suo grado di adattamento all'ambiente e con la sua capacità di modificarsi insieme a esso</p> <p>Saper cogliere i tratti comuni trasmissibili di generazione in generazione Riconoscere l'importanza della variabilità genica indotta dal DNA</p>	<p>dell'evoluzione Individuare omologie ed analogie Distinguere la microevoluzione dalla macroevoluzione</p> <p>Comprendere quando e come utilizzare le diverse misure di probabilità</p> <p>Calcolare la probabilità matematica di eventi semplici</p> <p>Comprendere e utilizzare il linguaggi specifici della genetica</p> <p>Individuare le modalità di trasmissione ereditaria attraverso la genetica.</p> <p>Costruire semplici alberi genealogici relativi all'ereditarietà di caratteri umani</p>	<p>evoluzionista Teorie sull'origine della vita La teoria evolutiva e il concetto di specie La macroevoluzione e la storia della vita</p> <p>Probabilità di un evento Struttura e funzione del DNA I geni ed i caratteri ereditari Mutazioni del DNA Le leggi di Mendel</p>
<p>Biodiversità Ecosistemi</p>	<p>Identificare le caratteristiche significative per differenziare i singoli organismi (variabilità) Individuare i rapporti trofici in un ecosistema Individuare le caratteristiche dinamiche di un ecosistema rispetto ai cicli della materia e al flusso di energia</p>	<p>Cogliere differenze distintive Cogliere relazioni di causa-effetto e le trasformazioni in un processo ciclico Comprendere le interazioni tra le specie di organismi di una comunità e l'importanza di salvaguardare la variabilità della specie</p>	<p>Le caratteristiche individuali differenti all'interno dei gruppi di sistemi viventi Tra i sistemi viventi si stabiliscono rapporti alimentari L'ambiente è un sistema complesso in equilibrio</p>

CHIMICA – Classe Seconda

NUCLEI FONDANTI	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Struttura e comportamento della materia.</p> <p>Trasformazioni della materia</p> <p>Chimica gastronomica</p>	<p>Essere in grado di elaborare le conoscenze acquisite in modo autonomo interpretando, risolvendo e rappresentando problemi teorici e anche reali.</p> <p>Saper operare con le leggi e applicare i concetti studiati in ambito laboratoriale.</p>	<p>Saper eseguire calcoli elementari.</p> <p>Saper risolvere problemi e quesiti di argomenti noti.</p> <p>Saper ordinare e rappresentare graficamente dati.</p> <p>Ricavare informazioni significative da tabelle e grafici.</p> <p>Descrivere differenze e analogie tra i diversi principi nutritivi indicandone la funzione nutrizionale.</p>	<p>La composizione e la struttura della materia.</p> <p>Le trasformazioni della materia, valutate attraverso la sua natura particellare.</p> <p>Classificazione, proprietà, funzioni e fabbisogno dei macro e micronutrienti.</p>

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE - Biennio

NUCLEI FONDANTI	CORPO, SUA ESPRESSIVITA' E CAPACITA' CONDIZIONALI	LA PERCEZIONE SENSORIALE, MOVIMENTO, SPAZIO- TEMPO E CAPACITA' COORDINATIVE	GIOCO, GIOCO-SPORT E SPORT	SICUREZZA E SALUTE
COMPETENZE	Svolgere attività motorie adeguandosi ai diversi contesti ed esprimere le azioni attraverso la gestualità	Utilizzare gli stimoli percettivi per realizzare in modo idoneo ed efficace l'azione motoria richiesta	Conoscere e praticare in modo corretto ed essenziale i principali giochi sportivi e sport individuali	Conoscere il proprio corpo e la propria condizione fisica, le norme di comportamento per la prevenzione di infortuni e del primo soccorso .
CONOSCENZE	Conoscere il proprio corpo, la sua funzionalità e le capacità condizionali; riconoscere la differenza tra movimento funzionale ed espressivo.	Conoscere il sistema delle capacità motorie coordinative, che sottendono la prestazione motoria e sportiva.	Conoscere gli aspetti essenziali della terminologia, regolamento e tecnica degli sport;	Conoscere i principi fondamentali di prevenzione ed attuazione della sicurezza personale in palestra e negli spazi aperti. Conoscere gli elementi fondamentali del primo soccorso e dell'alimentazione.
ABILITA'	Percezione, consapevolezza ed elaborazione di risposte motorie efficaci e personali in situazioni semplici. Assumere posture corrette a carico naturale.	Consapevolezza di una risposta motoria efficace ed economica. Organizzare la fase di avviamento e di allungamento muscolare in situazioni semplici.	Praticare in modo essenziale e corretto dei giochi sportivi e degli sport individuali.	Adottare un sano stile di vita.
COMPORAMENTO	Saper riconoscere ed esprimere in modo corretto le proprie tensioni emotive.	Rispetto delle regole, delle persone e dell'ambiente.	Applicare le norme di un corretto comportamento sportivo in ambito scolastico (fair play).	Assumere comportamenti funzionali alla sicurezza in palestra, a scuola e negli spazi aperti.

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE - Triennio

NUCLEI FONDANTI	CORPO, SUA ESPRESSIVITA' E CAPACITA' CONDIZIONALI	LA PERCEZIONE SENSORIALE, MOVIMENTO, SPAZIO-TEMPO E CAPACITA' COORDINATIVE	GIOCO, GIOCO-SPORT E SPORT	SICUREZZA E SALUTE
COMPETENZE	Conoscere tempi e ritmi dell'attività motoria, riconoscendo i propri limiti e potenzialità. Rielaborare il linguaggio espressivo adattandolo a contesti diversi.	Rispondere in maniera adeguata alle varie afferenze (propriocettive ed esteroceettive) anche in contesti complessi, per migliorare l'efficacia dell'azione motoria.	Conoscere gli elementi fondamentali della Storia dello sport. Conoscere ed utilizzare le strategie di gioco e dare il proprio contributo personale.	Conoscere le norme di sicurezza e gli interventi in caso di infortunio. Conoscere i principi per l'adozione di corretti stili di vita.
CONOSCENZE	Conoscere le potenzialità del movimento del proprio corpo e le funzioni fisiologiche.	Conoscere i principi scientifici fondamentali che sottendono la prestazione motoria e sportiva, la teoria e la metodologia dell'allenamento sportivo	Conoscere la struttura e le regole degli sport affrontati e il loro aspetto educativo e sociale.	Conoscere le norme in caso di infortunio. Conoscere i principi per un corretto stile di vita alimentare.
ABILITA'	Elaborare risposte motorie efficaci e personali in situazioni complesse. Assumere posture corrette in presenza di carichi. Organizzare percorsi motori e sportivi.	Essere consapevoli di una risposta motoria efficace ed economica. Gestire in modo autonomo la fase di avviamento in funzione dell'attività scelta.	Trasferire tecniche, strategie e regole adattandole alle capacità, esigenze, spazi e tempi di cui si dispone.	Essere in grado di collaborare in caso di infortunio.
COMPORTAMENTO	Essere in grado di autovalutarsi.	Dimostrare autonomia e consapevolezza nella gestione di progetti autonomi.	Cooperare in gruppo utilizzando e valorizzando le Attitudini individuali.	Assumere comportamenti funzionali ad un sano stile di vita.

REVISIONE DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE (SCHEMA DI REGOLAMENTO ai sensi dell'art.3, c. 3 del D.Lgs. 61/2017)

Il D.Lgs 61/2017 prevede l'attivazione della Riforma degli Istituti Professionali (IP) a partire dalle classi prime dell'a.s. 2018/19, completandosi, a regime, dall'anno scolastico 2022/23. Lo Schema di Regolamento di attuazione del Decreto, determina i profili di uscita degli 11 indirizzi di studio e i relativi risultati di apprendimento, declinati in termini di competenze, abilità e conoscenze. Il D.Lgs. 61/2017 conferisce una più compiuta e visibile identità agli Istituti Professionali statali rispetto alle odierne sovrapposizioni con gli Istituti Tecnici, rendendoli più attrattivi e meglio definiti nella loro vocazione, prefigurando la formazione di figure professionali di livello intermedio per l'assunzione di ruoli operativi, con adeguate responsabilità in relazione alle attività economiche di riferimento, offrendo risposte articolate e dinamiche alle domande del mondo del lavoro e delle professioni. Di conseguenza è accentuata la flessibilità organizzativa-didattica e la personalizzazione dei percorsi, per corrispondersi alle diversità degli stili cognitivi e capacità di apprendimento degli studenti, alle loro sensibilità, attitudini e differenti livelli motivazionali. Resta la struttura quinquennale dei percorsi di istruzione professionale. Il biennio comprende 1.188 ore di attività e insegnamenti di istruzione generale e 924 ore di attività e insegnamenti di indirizzo, includenti il tempo da destinare al potenziamento dei laboratori. Il triennio resta invece strutturato nei distinti terzo, quarto e quinto anno, con 1.056 ore comprendenti 462 ore di attività e insegnamento di istruzione generale e 594 ore di attività e insegnamenti di indirizzo: tutti e tre funzionali al consolidamento e progressivo innalzamento dei livelli acquisiti nel biennio per un rapido accesso al lavoro. Il nuovo percorso IP è improntato al principio della personalizzazione educativa volta a consentire ad ogni studente di rafforzare e innalzare le proprie competenze per l'apprendimento permanente, a partire da quelle chiave di cittadinanza, nonché di orientare il proprio progetto di vita e di lavoro, anche per migliori prospettive di occupabilità. Ai fini della personalizzazione del percorso di apprendimento, ciascun consiglio di classe redige, entro il 31 gennaio del primo anno di frequenza, un PIANO FORMATIVO INDIVIDUALE (P.F.I.) per evidenziare i saperi e le competenze acquisite da ciascuno studente, anche in modo non formale e informale e rilevare le potenzialità e le carenze riscontrate, al fine di motivare ed orientare ciascun studente nella progressiva costruzione del proprio progetto formativo e professionale. I percorsi didattici sono caratterizzati dalla progettazione interdisciplinare riguardante gli assi culturali; sono organizzati a partire dalle prime classi, e per tutta la durata del quinquennio, per unità di apprendimento (U.D.A.) con l'utilizzo di metodologie di tipo induttivo, attraverso esperienze laboratoriali e in contesti operativi, analisi e soluzione dei problemi relativi alle attività economiche di riferimento, il lavoro cooperativo per progetti, nonché la gestione di processi in contesti organizzati. La valutazione è effettuata in modo da competenze, abilità e conoscenze maturate dallo studente in relazione alle Unità di Apprendimento (U.D.A.) nelle quali è strutturato il P.F.I. Tali U.D.A. costituiscono il riferimento per la valutazione, la certificazione e il riconoscimento dei crediti posseduti dallo studente, anche in ragione di eventuali passaggi tra i sistemi di istruzione. Anche il nostro Istituto ha attivato la riforma in atto nel corrente anno scolastico. I dipartimenti hanno quindi inglobato la programmazione delle classi prime nella programmazione per UDA di ogni singolo Consiglio di classe.

Competenze in uscita contenute nel PECUP -D.Lgs61/2017

BIENNIO-AREA GENERALE (anche triennio per Scienze Motorie e Sportive)

MATERIE: Scienze Integrate (Scienze della Terra – Biologia - Chimica) – Geografia - Scienze Motorie e Sportive

Competenze di Riferimento n° 1			
Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali			
Asse di riferimento	Competenza Intermedia	Abilità	Conoscenze
Asse Scientifico	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.	Saper cogliere il ruolo della scienza e della tecnologia nella società attuale e dell'importanza del loro impatto sulla vita sociale e dei singoli, avendo come conoscenze di imprescindibile delle conoscenze di base nell'area scientifica di settore.	<p>Le basi fondamentali relative alla composizione della materia e alle sue trasformazioni</p> <p>Le caratteristiche basilari relative alla struttura degli esseri viventi e alla loro interazione con l'ambiente.</p> <p>Gli aspetti fondamentali relativi al clima, all'ambiente naturale e i principali effetti dell'interazione con le attività umane.</p> <p>L'ambiente con particolare riferimento agli aspetti fondamentali relativi al clima e ai principali effetti della sua interazione con le attività umane</p>

Competenze di Riferimento n° 2

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali

Asse di riferimento	Competenza Intermedia	Abilità	Conoscenze
Asse Scientifico	Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.	Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato Distinguere un fenomeno naturale da un fenomeno virtuale.	Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno.

Competenze di Riferimento n° 3			
Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo			
Asse di riferimento	Competenza Intermedia	Abilità	Conoscenze
Asse Scientifico	Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati	<p>Acquisire una visione unitaria dei fenomeni geologici, fisici ed antropici che intervengono nella modellazione dell'ambiente naturale</p> <p>Comprendere gli elementi basilari del rapporto tra cambiamenti climatici ed azione antropica</p> <p>Saper cogliere l'importanza di un uso razionale delle risorse naturali e del concetto di sviluppo responsabile</p> <p>Saper cogliere il ruolo che la ricerca scientifica e le tecnologie possono assumere per uno sviluppo equilibrato e compatibile</p>	<p>Le principali forme di energia e le leggi fondamentali alla base delle trasformazioni energetiche</p> <p>Significato di ecosistema e conoscenza dei suoi componenti</p> <p>Cicli biogeochimici fondamentali (ciclo dell'acqua, del carbonio)</p> <p>Aspetti basilari della dinamica endogena ed esogena della Terra</p> <p>I fattori fondamentali che determinano il clima</p>

Competenze di Riferimento n° 7			
Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete			
Asse di riferimento	Competenza Intermedia	Abilità	Conoscenze
Asse Scientifico	Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.	<p>Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere informazioni</p> <p>Utilizzare il linguaggio e gli strumenti adeguati alla situazione comunicativa</p> <p>Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati</p> <p>Utilizzare la rete Internet per attività di comunicazione interpersonale</p> <p>Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete</p> <p>Utilizzare applicazioni di scrittura, calcolo e grafica</p>	<p>Informazioni, dati e codifica Sistemi di documentazione, archiviazione e trasmissione delle informazioni</p> <p>Elementi fondamentali dei sistemi informativi Tecniche di presentazione</p> <p>Tecniche di comunicazione Forme di comunicazione commerciale e pubblicità</p> <p>La rete Internet Funzioni e caratteristiche della rete Internet I motori di ricerca</p> <p>Principali strumenti di comunicazione: social networks, forum, blog, e-mail</p> <p>Normativa sulla privacy e sul diritto d'autore</p> <p>Utilizzo sicuro della rete: firewall, antivirus, crittografia, protezione dell'identità</p> <p>Applicazioni di scrittura, calcolo, grafica</p>

Competenze di Riferimento n° 8			
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento			
Asse di riferimento	Competenza Intermedia	Abilità	Conoscenze
Asse Scientifico	Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy.	<p>Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni</p> <p>Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati</p> <p>Saper garantire una conservazione corretta e sicura delle informazioni</p>	<p>Informazioni, dati e codifica</p> <p>Sistemi di documentazione, archiviazione e trasmissione delle informazioni</p> <p>Il foglio elettronico: caratteristiche e principali funzioni</p> <p>Il database: struttura e utilizzo per servizi della rete Internet</p> <p>I motori di ricerca</p> <p>Utilizzo sicuro della rete: firewall, antivirus, crittografia, protezione dell'identità</p> <p>Dispositivi e applicazioni di salvataggio e ripristino di dati</p> <p>Strumenti per la compressione dei dati</p> <p>I sistemi di archiviazione "Cloud" l'accesso, la modifica e l'estrazione delle informazioni</p> <p>Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni</p> <p>La rete Internet</p> <p>Funzionari caratteristiche e principali servizi della rete Internet</p>

Competenze di Riferimento n° 9			
Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo			
Asse di riferimento	Competenza Intermedia	Abilità	Conoscenze
Asse Scientifico	Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale.		
	Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo responsabile, sulla base della valutazione delle varie situazioni sociali e professionali, nei diversi ambiti di esercizio.	Comprendere e produrre consapevolmente i linguaggi non verbali	Gli elementi tecnico-scientifici di base relativi alle principali tecniche espressive
	Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva in modo autonomo e responsabile, sulla base della valutazione delle situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti e che possono richiedere un adattamento del proprio operato.	Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento	Differenze tra movimento biomeccanico e gesto espressivo. Le caratteristiche ritmiche del movimento.
	Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.		

NB La suddetta competenza si riferisce alle Scienze Motorie e Sportive, pertanto le competenze intermedie riguardano il Biennio e il Triennio.

Competenze di Riferimento n° 11			
Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro ,alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio			
Asse di riferimento	Competenza Intermedia	Abilità	Conoscenze
Asse Scientifico	Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.	<p>Acquisire una visione complessiva dei rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali.</p> <p>Comprendere il ruolo della ricerca scientifica e della tecnologia nella prevenzione dei rischi per la salute, per la conservazione dell'ambiente e per l'acquisizione di stili di vita responsabili</p> <p>Utilizzare programmi e app, su computer, tablet e smartphones, per effettuare le più comuni operazioni di organizzazione, elaborazione, rappresentazione e trasmissione di informazioni</p> <p>Applicare le disposizioni legislative e normative, nazionali e comunitarie, nel campo della sicurezza e salute, prevenzione di infortuni e incendi</p> <p>Applicare le disposizioni legislative e normative, nazionali e comunitarie, nel campo della salvaguardia dell'ambiente</p> <p>Contribuire al controllo e alla riduzione dei rischi negli ambienti di lavoro</p>	<p>Caratteristiche dei principali agenti patogeni (batteri-virus)</p> <p>I principali inquinanti presenti nell'ambiente e la loro origine</p> <p>L'impatto delle attività umane sull'ambiente, il problema della CO2</p> <p>Caratteristiche delle energie rinnovabili</p> <p>Elementi basilari di tecniche di profilassi più diffuse: vaccini, stili alimentari, conoscenza dei danni da sostanze psicotrope</p> <p>Informazioni, dati e codifica</p> <p>Il foglio elettronico:caratteristiche e principali funzioni</p> <p>Il database:struttura e utilizzo per l'accesso,la modifica e l'estrazione delle informazioni.</p> <p>Strumentiperla rappresentazione multimediale delle informazioni</p> <p>Strumenti per la comunicazione:e-mail,forum, social networks, blog, wiki.</p> <p>Certificazione dei prodotti</p>

		<p>Valutare l'impatto ambientale derivante dall'uso di apparecchiature tecnologiche.</p> <p>Individuare i pericoli e le misure preventive e protettive connessi all'uso di dispositivi tecnologici</p>	<p>e dei processi. Enti e soggetti preposti alla prevenzione.</p> <p>Obblighi dei datori di lavoro e doveri dei lavoratori</p> <p>Sistemi di gestione per la salute e la sicurezza sul lavoro</p> <p>Documento di valutazione del rischio</p> <p>Norme tecniche e leggi sulla prevenzione incendi.</p> <p>Leggi e normative nazionali e comunitarie su sicurezza personale e ambientale, salute e prevenzione infortuni e malattie sul lavoro</p> <p>Sistemi e mezzi per la prevenzione dagli infortuni negli ambienti di lavoro</p> <p>Tecniche di valutazione d'impatto ambientale</p>
--	--	--	--

Competenze in uscita contenute nel PECUP -D.Lgs61/2017

BIENNIO-AREA DI INDIRIZZO

MATERIE: Scienze degli Alimenti

Competenze di Riferimento n° 1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed						
Periodo/Annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie(3)	ABILITÀ	CONOSCENZE	Asse di Riferimento	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento) (4)
BIENNIO	2	Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.	Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi	Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.	ASSE SCIENTIFICO	2, 4, 12. Igiene-Principi nutritive-Dieta equilibrate-Conservazione-Cottura.

Competenze di Riferimento n° 2						
Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.						
Periodo/Annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie (3)	ABILITÀ	CONOSCENZE	Asse di Riferimento	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento) (4)
BIENNIO	2	Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.	Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base	Filiere produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti.	ASSE SCIENTIFICO	2,12 Igiene – conservazione.

Competenze di Riferimento n° 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.						
Periodo/Annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie (3)	ABILITÀ	CONOSCENZE	Asse di Riferimento	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento) (4)
BIENNIO	2	Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.	<p>Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature.</p> <p>Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare.</p> <p>Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale.</p>	<p>Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.</p> <p>Tecniche di base di conservazione degli alimenti.</p> <p>Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica.</p>	ASSE SCIENTIFICO	<p>1, 2, 10.</p> <p>Igiene – Conservazione.</p>

Competenze di Riferimento n° 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.						
Periodo/Annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie (3)	ABILITÀ	CONOSCENZE	Asse di Riferimento	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento) (4)
BIENNIO	2	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.	<p>Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati.</p> <p>Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale.</p> <p>Eeguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza</p>	<p>Elementi di enogastronomia regionale e nazionale.</p> <p>Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.</p>	ASSE SCIENTIFICO	8, 12 Principi Nutritivi- Alimentazione Equilibrata- Dietoterapia- Cottura- Etichettatura.

Competenze di Riferimento n° 5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative						
Periodo/Annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie (3)	ABILITÀ	CONOSCENZE	Asse di Riferimento	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento) (4)
BIENNIO	2	Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.	Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria.	Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all'arte bianca.	ASSE SCIENTIFICO	12 Principi nutritive- Cottura- Etichettatura.

Competenze di Riferimento n° 6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.						
Periodo/Annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie (3)	ABILITÀ	CONOSCENZE	Asse di Riferimento	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento) (4)
BIENNIO	2	Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.	Presentarsi in modo professionale Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture	Il rapporto tra alimentazione cultura e società.	ASSE SCIENTIFICO	2, 4. Alimentazione tra Cultura-Società e Messaggi Pubblicitari

Competenze di Riferimento n° 7						
Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.						
Periodo/Annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie (3)	ABILITÀ	CONOSCENZE	Asse di Riferimento	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento) (4)
BIENNIO	2	Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.	Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità.	Classificazione merceologica di base delle principali categorie dei prodotti agroalimentari del territorio in funzione della loro origine.	ASSE SCIENTIFICO	1, 2, 3, 4, 8, 11, 12 Principi Nutritivi-Alimentazione Equilibrata-Dietoterapia-Cottura-Etichettatura

Competenze di Riferimento n° 8						
Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco-sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.						
Periodo/Annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie (3)	ABILITÀ	CONOSCENZE	Asse di Riferimento	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento) (4)
BIENNIO	2	Applicare i principi essenziali dell'eco sostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturali e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche.	Attuare modalità atte a ridurre gli sprechi nell'ottica della tutela e salvaguardia dell'ambiente.	Atteggiamenti e metodi per ottimizzare l'impatto ambientale dei prodotti e dei servizi caratteristici della filiera di riferimento.	ASSE SCIENTIFICO	1, 2, 3, 6, 11 Igiene, conservazione, cottura, etichettatura,

Competenze di Riferimento n° 11 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.						
Periodo/Annualità	Livelli del QNQ (2)	COMPETENZE Intermedie (3)	ABILITÀ	CONOSCENZE	Asse di Riferimento	Eventuali raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell'area generale (Allegato 1 del Regolamento) (4)
BIENNIO	2	Eeguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.	Individuare i prodotti enogastronomici regionali e valorizzare i piatti della tradizione.	La pubblicità alimentare nei mezzi di comunicazione. MarchioBiologico.	ASSE SCIENTIFICO	1, 2, 8, 10, 11, 12. Alimentazione tra Cultura-Società e Messaggi Pubblicitari-Cottura-Etichettatura.

APPRENDIMENTO DEGLI ISTITUTI TECNICI/PROFESSIONALI

(D.P.R. n 87/2010 - Allegato A)

I percorsi degli istituti professionali hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento.

A conclusione dei percorsi degli istituti professionali, gli studenti sono in grado di:

- agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà.
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento;
- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture, demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
- individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;

- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
- utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;
- compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;
- partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

PROGRAMMAZIONE ALTERNANZA SCUOLA LAVORO-PCTO

BIENNIO

Si programma un'alternanza scuola-lavoro compatibilmente con le recenti disposizioni del Ministro della Salute connesse alla pandemia da Covid-19 in atto.

L'alternanza scuola-lavoro si caratterizza per la stretta relazione personale dello studente con il contesto lavorativo. Una possibilità attraverso la quale si attuano modalità di apprendimento flessibili e equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo, attraverso il quale concretizzare il concetto di pluralità e complementarità dei diversi approcci nell'apprendimento.

Si programma un'alternanza scuola lavoro che investa direttamente i curricoli, con l'esigenza di definire preliminarmente, ai fini della predisposizione di progetti formativi personalizzati, e tenga un costante e diretto raccordo con il tessuto produttivo.

Per le seconde classi nel corrente anno scolastico, il dipartimento si prefigge l'obiettivo di accrescere la motivazione allo studio e di guidare i giovani nella scoperta delle vocazioni personali, degli interessi e degli stili di apprendimento individuali, arricchendo la formazione scolastica con l'acquisizione di competenze maturate "sul campo", quindi sicuramente spendibili nel mercato del lavoro proponendo visite guidate presso strutture ricettive del territorio.

PROVE DI INGRESSO

Il dipartimento stabilisce che le prove di ingresso post COVID comuni a tutte le classi parallele, verranno predisposte e somministrate, da ciascun docente per la propria disciplina, solo alle classi prime e seconde, al fine di valutare i prerequisiti e i livelli di partenza dei nuovi studenti. Per le classi successive, ogni singolo docente verificherà i prerequisiti utili per poter affrontare in modo sereno il prosieguo dello studio.

METODOLOGIE – MEZZI-STRUMENTI-SPAZI

Il Dipartimento, a seguito del ritorno alle attività scolastiche tradizionali, ritiene di dover programmare, in prima ipotesi, metodologie da utilizzare in presenza. Tuttavia, si suggerisce di preventivare anche metodologie da utilizzare a distanza a cui bisognerebbe inevitabilmente far ricorso nel caso in cui la diffusione del coronavirus superasse limiti accettabili. In tal caso si decide di far ricorso, in generale, alla piattaforma G-suite (ad esempio con classroom o meet) già utilizzata da marzo a giugno 2020.

METODOLOGIE

x	Lezione frontale <i>(presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche)</i>	x	Cooperative learning <i>(lavoro collettivo guidato o autonomo)</i>
x	Lezione interattiva <i>(discussioni sui libri o a tema, interrogazioni collettive)</i>	x	Problemsolving <i>(definizione collettiva)</i>
x	Lezione multimediale <i>(utilizzo della LIM, di PPT, di audio video)</i>	x	Attività di laboratorio <i>(esperienza individuale o di gruppo)</i>
x	Lezione / applicazione	x	Attività innovative basate su impieghi moderni delle TIC (Fleppedclassroom, ecc.)
x	Letture e analisi diretta dei testi		

MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

x	Libri di testo		Registratore		Cineforum
x	Altri libri	x	Letture DVD	x	Mostre
x	Dispense, schemi	x	Computer	x	Visite guidate
x	Dettatura di appunti	x	Laboratorio di cucina/ sala/bar	x	Stage
x	Videoproiettore/LIM		Biblioteca		Altro _____

TIPOLOGIA DI VERIFICHE

x	Analisi del testo	x	Test strutturato		
x	Saggio breve	x	Risoluzione di problemi		
x	Articolo di giornale	x	Provagrafica / pratica		
x	Tema - relazione	x	Interrogazione		
x	Test a risposta aperta	x	Simulazione colloqui		
x	Test semistrutturato	x	Prove di laboratorio		
x	Prove scritte (Compiti di realtà)	x	Simulazioni delle prove scritte degli esami di stato		
x	Prove parallele	x			

CRITERI DI VALUTAZIONE

Per la valutazione saranno adottati i criteri stabiliti dal POF d'Istituto, le griglie elaborate dal Dipartimento ed allegate alla presente programmazione. La valutazione terrà conto di:

x	Livello individuale di acquisizione di conoscenze	x	Impegno
x	Livello individuale di acquisizione di abilità e competenze	x	Partecipazione
x	Progressi compiuti rispetto al livello di partenza	x	Frequenza
x	Interesse	x	Comportamento

UdA INTERDISCIPLINARI

Classi Prime: I sapori della nonna. Orientarsi nel Tempo e nello Spazio.
Classi Seconde: Cittadinanza Civile e Attiva. Salute e Benessere.

OBIETTIVI MINIMI

Gli obiettivi minimi che ogni disciplina dovrà perseguire e specificare nella propria programmazione corrispondono ad un livello semplificato ed essenziale dei nuclei fondanti che sono stati riportati per ognuna di esse.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ORALE DELLE MATERIE SCIENTIFICHE E TECNICO - PROFESSIONALI

VOTO	CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE
4	Nessuna conoscenza Conoscenze frammentarie superficiali e lacunose	Nessuna o scarse abilità, comunica in modo inadeguato, non compie operazioni di analisi	Nessuna applicazione, oppure applica le conoscenze minime, se guidato, ma con errori anche nell'esecuzione di compiti semplici
5	superficiali ed incerte	comunica in modo non sempre coerente. Ha difficoltà a cogliere i nessi logici. Compie analisi lacunose	applica le conoscenze con imprecisione nell'esecuzione di compiti semplici
6	essenziali, ma non approfondite	comunica in modo semplice, ma adeguato. Incontra qualche difficoltà nelle operazioni di analisi e di sintesi, pur individuando i principali nessi logici	esegue semplici compiti senza errori sostanziali, ma con alcune incertezze
7	essenziali con eventuali approfondimenti guidati	comunica in modo abbastanza efficace, coglie gli aspetti fondamentali, incontra qualche difficoltà nella sintesi	esegue correttamente compiti semplici ed applica le conoscenze anche a problemi complessi, ma con qualche imprecisione
8	sostanzialmente complete con qualche approfondimento autonomo	comunica in modo efficace ed appropriato. Compie analisi corrette ed individua collegamenti. Rielabora autonomamente e gestisce situazioni nuove non complesse	applica autonomamente le conoscenze a problemi complessi in modo globalmente corretto
9-10	complete, organiche, articolate e con approfondimenti autonomi	comunica in modo efficace ed articolato. Rielabora in modo personale e critico e documenta adeguatamente il proprio lavoro. Gestisce efficacemente situazioni nuove e complesse	applica le conoscenze in modo corretto, autonomo e personale anche a problemi complessi

I Docenti del Dipartimento

Cognome e nome	Firma
MARANO Patrizia	
SALATINO Pietro	
CARLUCCI Annalisa	
MAMONE CAPRIA Ornella	
BOSSIO Elisabetta	
GRILLO Adelina	

Rossano, li 03 ottobre 2020

Il coordinatore

Marano Patrizia

*** Legenda Assi Culturali:**

Asse dei linguaggi: Italiano, Lingue straniere (Francese e Inglese), Religione e Informatica.

Asse matematico: Matematica Biennio.

Asse scientifico: Scienze degli Alimenti, Scienze Integrate (Scienze della Terra, Biologia, Chimica), Geografia, Scienze Motorie e Sportive.

Asse tecnologico: Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Laboratorio di Enogastronomia, Laboratorio di Sale e Vendita, Laboratorio di Ospitalità e Accoglienza, Matematica Triennio, Diritto e Tecnica Amministrativa, Struttura Recettiva.

Asse storico-sociale: Storia, Diritto ed economia.

**** Legenda terminologia (Quadro europeo delle Qualifiche e dei Titoli: EQF):**

Competenze: Indicano la comprovata capacità di usare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali/metodologiche, in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e/o personale; le competenze sono descritte in termini di responsabilità e autonomia.

Abilità: Indicano le capacità di applicare conoscenze e di usare know-how per portare a termine compiti e risolvere problemi; le abilità sono descritte come cognitive (uso del pensiero logico, intuitivo e creativo) e pratiche (che implicano l'abilità manuale e l'uso di metodi, materiali, strumenti).

Conoscenze: Indicano il risultato dell'assimilazione di informazioni attraverso l'apprendimento. Le conoscenze sono l'insieme di fatti, principi, teorie e pratiche, relative a un settore di studio o di lavoro; le conoscenze sono descritte come teoriche e/o pratiche.