[](https://www.iisminzoni.edu.it/)

**PROGRAMMAZIONE INDIVIDUALE**

**ISTITUTO PROFESSIONALE Indirizzo Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera Articolazione\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Docente Insegnamento\_SCIENZE INTEGRATE**

**CLASSE A.S.\_2022-23**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **UNITÀ DI APPRENDIMENTO** | **COMPETENZE** | **ASSI CULTURALI** | **ABILITÀ** | **CONOSCENZE** |
| UdA N° 1  TITOLO  Noi, il cibo e il pianeta | **Competenza generale 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  **Competenze intermedie**  Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati. | **Asse scientifico -tecnologico** | Saper cogliere il ruolo che la ricerca scientifica e le tecnologie possono assumere per uno sviluppo equilibrato e compatibile | Cicli biogeochimici fondamentali (ciclo dell’acqua, del carbonio).  L’acqua e le sue proprietà.  Le macromolecole biologiche |
| UdA N° 2  TITOLO  La vita in albergo… Una vita per l’albergo | **Competenza generale n° 8**  Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento  **Competenze intermedie**  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.  **Competenza 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 scientifico-tecnologico** | Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni.  Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati.    Saper garantire una conservazione corretta e sicura delle informazioni.  Acquisire una visione complessiva dei rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali.  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.  Individuare i pericoli e le misure preventive e protettive connessi all’uso di dispositivi tecnologici. | Informazioni, dati e codifica    Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni  Caratteristiche dei principali agenti patogeni (batteri e virus)  L’impatto delle attività umane sull’ambiente, il problema della CO2  Elementi basilari di tecniche di profilassi più diffuse: vaccini, stili alimentari, conoscenza dei danni da sostanze psicotrope  Sistemi di gestione per la salute e la sicurezza sul lavoro |
| **UdA**  **Educazione civica**  Le diete sostenibili: più salute per l’uomo e l’ambiente  0, 5, 30: i numeri del benessere quotidiano | Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell’ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l’acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile | **Asse scientifico-tecnologico** | Saper riconoscere i corretti stili di vita e sapersi adeguare agli stessi.  Saper adottare comportamenti adeguati alla tutela della propria salute, della sicurezza di sé e degli altri.  Saper adottare nella vita quotidiana comportamenti sostenibili per la tutela dell’alimentazione sana e completa nel rispetto del benessere fisico e psichico. | Fisiologia dell’apparato digerente.  Patologie dell’apparato digerente.  Igiene e comportamenti di cura della salute. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **MODULI FORMATIVI** | **COMPETENZE** | **ASSI CULTURALI /INSEGNAMENTI** | **ABILITÀ** | **CONOSCENZE** |
| **MODULO**  **LE MOLECOLE BIOLOGICHE** | **Competenza generale 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 Scientifico – Tecnologico /**  **Scienze Integrate** | 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 base imprescindibile delle conoscenze di base nell’area scientifica di settore.  Saper leggere il Sistema Periodico e conoscere le proprietà fondamentali degli elementi.  Conoscere le caratteristiche e le funzioni di: carboidrati, lipidi, proteine e acidi nucleici. Saper individuare le biomolecole che si trovano nei cibi più comuni. | Le basi fondamentali relative alla composizione della materia e alle sue trasformazioni.  Il Sistema Periodico degli elementi e i vari legami chimici. Il ruolo centrale del carbonio. I carboidrati, i lipidi, le proteine e gli acidi nucleici. |
| **MODULO**  **I VIVENTI SONO FATTI DI CELLULE** | **Competenza generale 1** | **Asse Scientifico – Tecnologico /**  **Scienze Integrate** | Distinguere tra viventi e non viventi, riconoscere gli organismi autotrofi ed eterotrofie distinguere tra riproduzione sessuata e asessuata. Illustrare la struttura della cellula e la funzione dei suoi componenti principali. Cogliere le differenze tra cellule animali e vegetali. Descrivere la struttura della cellula procariote.  Comprendere e descrivere la mitosi e la meiosi, evidenziandone analogie e differenze | Le caratteristiche basilari relative alla struttura degli esseri viventi e alla loro interazione con l’ambiente.  Le caratteristiche comuni a tutti i viventi: crescita, sviluppo, riproduzione ed evoluzione. Tipi di cellule. Meiosi, mitosi e ciclo cellulare |
| **MODULO**  **ORGANIZZAZIONE DEL CORPO UMANO** | **Competenza generale 1** | **Asse Scientifico – Tecnologico /**  **Scienze Integrate** | Correlare la forma di una cellula alla sua funzione. Conoscere e comprendere la struttura generale del corpo umano e i suoi diversi apparati, analizzando le interconnessioni tra i sistemi e gli apparati. Acquisire il concetto di salute, in modo da essere in grado di individuare nella prevenzione e nei comportamenti ad essa correlati le strategie più valide per conservarla. | L’organizzazione corporea dei mammiferi. I tessuti del corpo umano. I principali sistemi e apparati del corpo umano. Le malattie: prevenzione e stili di vita (disturbi alimentari, fumo, alcool, droghe, infezioni sessualmente trasmissibili. |
| **MODULO**    **Nota: (le competenze 2,4,7 accompagnano le restanti competenze durante l’intero anno scolastico)** | **Competenza generale n.2,**            **Competenza generale n.4** | **Asse Scientifico- Tecnologico** | Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato    Distinguere un fenomeno naturale da un fenomeno virtuale.    Individuare linguaggi e contenuti nella storia della scienza e della cultura che hanno differenziato gli apprendimenti nei diversi contesti storici e sociali | Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno.        I modelli culturali che hanno influenzato e determinato lo sviluppo e i cambiamenti della scienza e della tecnologia nei diversi contesti territoriali |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **STRUMENTI** | **SPAZI** | **VERIFICHE** | **METODOLOGIE** | **INDICATORI VALUTAZIONE** |
| Libri di testo, LIM, riviste, quotidiani, fotocopie, materiale multimediale, supporti informatici, dispositivi mobili | Aula, Laboratorio multimediale, piattaforme digitali per la didattica | Verifiche orali e scritte, verifiche somministrate attraverso gli strumenti delle piattaforme digitali per la didattica | Lezioni frontali e dialogate, videolezioni, condivisione di materiali nelle classi virtuali, attività di recupero e di sostegno, problem solving, cooperative learning, flipped classroom, debate, lezione breve, BYOD | Per le valutazioni intermedie e finali, compresi i diversamente abili, si terrà conto dei criteri approvati dal Collegio dei Docenti e allegati al PTOF e delle relative rubriche. |

Giugliano in Campania, 16 11 2022 Il Docente