



I.I.S. "GIOVANNI MINZONI"

<https://www.iisminzoni.edu.it/>

VIA B. LONGO, 17 – 80014 GIUGLIANO IN CAMPANIA (NA)

VIA G. FALCONE, 48bis – 80019 QUALIANO (NA)

Tel. 0815061595 - Fax. 0818948984

PEC NAIS06100L@pec.istruzione.it - PEO NAIS06100L@istruzione.it

C.F. 80101560631 - COD. UNIVOCO UFUC9B



*Ministero dell'Istruzione
dell'Università e Ricerca*

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	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

	Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati.			
<p>UdA N° 2</p> <p>TITOLO La vita in albergo... Una vita per l'albergo</p>	<p>Competenza generale n° 8</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p>Competenze intermedie</p> <p>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> <p>Competenza n° 11</p> <p>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.</p>	Asse scientifico-tecnologico	<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>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</p>	<p>Informazioni, dati e codifica</p> <p>Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni</p> <p>Caratteristiche dei principali agenti patogeni (batteri e virus)</p> <p>L'impatto delle attività umane sull'ambiente, il problema della CO2</p> <p>Elementi basilari di tecniche di profilassi più diffuse: vaccini, stili alimentari, conoscenza dei</p>

			<p>per la salute, per la conservazione dell'ambiente e per l'acquisizione di stili di vita responsabili.</p> <p>Individuare i pericoli e le misure preventive e protettive connessi all'uso di dispositivi tecnologici.</p>	<p>danni da sostanze psicotrope</p> <p>Sistemi di gestione per la salute e la sicurezza sul lavoro</p>
<p>UdA Educazione civica</p> <p>Le diete sostenibili: più salute per l'uomo e l'ambiente 0, 5, 30: i numeri del benessere quotidiano</p>	<p>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</p>	<p>Asse scientifico-tecnologico</p>	<p>Saper riconoscere i corretti stili di vita e sapersi adeguare agli stessi.</p> <p>Saper adottare comportamenti adeguati alla tutela della propria salute, della sicurezza di sé e degli altri.</p> <p>Saper adottare nella vita quotidiana comportamenti sostenibili per la tutela dell'alimentazione sana e completa nel rispetto del benessere fisico e psichico.</p>	<p>Fisiologia dell'apparato digerente.</p> <p>Patologie dell'apparato digerente.</p> <p>Igiene e comportamenti di cura della salute.</p>

MODULI FORMATIVI	COMPETENZE	ASSI CULTURALI /INSEGNAMENTI	ABILITÀ	CONOSCENZE
<p>MODULO</p> <p>LE MOLECOLE BIOLOGICHE</p>	<p>Competenza generale 1</p> <p>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</p>	<p>Asse Scientifico – Tecnologico /</p> <p>Scienze Integrate</p>	<p>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.</p> <p>Saper leggere il Sistema Periodico e conoscere le proprietà fondamentali degli elementi.</p> <p>Conoscere le caratteristiche e le funzioni di: carboidrati, lipidi, proteine e acidi nucleici. Saper individuare le biomolecole che si trovano nei cibi più comuni.</p>	<p>Le basi fondamentali relative alla composizione della materia e alle sue trasformazioni.</p> <p>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.</p>

<p align="center">MODULO</p> <p align="center">I VIVENTI SONO FATTI DI CELLULE</p>	<p>Competenza generale 1</p>	<p>Asse Scientifico – Tecnologico / Scienze Integrate</p>	<p>Distinguere tra viventi e non viventi, riconoscere gli organismi autotrofi ed eterotrofe 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</p>	<p>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</p>
<p align="center">MODULO</p> <p align="center">ORGANIZZAZIONE DEL CORPO UMANO</p>	<p>Competenza generale 1</p>	<p>Asse Scientifico – Tecnologico / Scienze Integrate</p>	<p>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.</p>	<p>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).</p>

<p align="center">MODULO</p> <p align="center">Nota: (le competenze 2,4,7 accompagnano le restanti competenze durante l'intero anno scolastico)</p>	<p align="center">Competenza generale n.2,</p> <p align="center">Competenza generale n.4</p>	<p align="center">Asse Scientifico-Tecnologico</p>	<p>Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato</p> <p>Distinguere un fenomeno naturale da un fenomeno virtuale.</p> <p>Individuare linguaggi e contenuti nella storia della scienza e della cultura che hanno differenziato gli apprendimenti nei diversi contesti storici e sociali</p>	<p>Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno.</p> <p>I modelli culturali che hanno influenzato e determinato lo sviluppo e i cambiamenti della scienza e della tecnologia nei diversi contesti territoriali</p>
---	--	---	---	--

STRUMENTI	SPAZI	VERIFICHE	METODOLOGIE	INDICATORI VALUTAZIONE
<p>Libri di testo, LIM, riviste, quotidiani, fotocopie, materiale multimediale, supporti informatici, dispositivi mobili</p>	<p>Aula, Laboratorio multimediale, piattaforme digitali per la didattica</p>	<p>Verifiche orali e scritte, verifiche somministrate attraverso gli strumenti delle piattaforme digitali per la didattica</p>	<p>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</p>	<p>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.</p>

Giugliano in Campania, 16 11 2022

Il Docente