



---

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
CON CONVITTO ANNESSO – CORSO SERALE**

Via Leopardi, 4 88068 Soverato (Catanzaro) Tel. 0967620477

**Cod. mecc. Istituto: CZRH04000Q – Cod. Mecc.corso serale: CZRH040505 - C.F. 84000690796 - Codice Unico: UF9M13**  
[www.alberghierosoverato.gov.it](http://www.alberghierosoverato.gov.it) - [czrh04000q@istruzione.it](mailto:czrh04000q@istruzione.it) - [czrh04000q@pec.istruzione.it](mailto:czrh04000q@pec.istruzione.it)

---

## **CURRICOLO D'ISTITUTO (PRIMO BIENNIO)**

**A. S. 2022-2023 / 2023-2024**

**DIPARTIMENTO DI SCIENZE**

**DISCIPLINE: – SCIENZA DEGLI ALIMENTI**

**– SCIENZE INTEGRATE**

**– TECNOLOGIA INFORMAZIONE COMUNICAZIONE**

I Docenti del Dipartimento (firme)

Daniele T. Mellace

---

Anna Maria Froio

---

Antonietta Ricciardi

---

Brunilde Princi

---

Eufemia Riitano

---

Carmela Vigorito

---

Greco Roberta

---

Antonio Raynal

---

UDA TRASVERSALE EDUCAZIONE CIVICA: **RISPETTIAMO IL NOSTRO MONDO** - (Macro-area 2-Sviluppo sostenibile)

DATI ESITI DI APPRENDIMENTO

DATI DI PROCESSO

**COMPETENZA IN USCITA N°1 (Area di Indirizzo)**

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici.

**COMPETENZA INTERMEDIA**

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

**COMPETENZE DI RIFERIMENTO:**

- 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. **(n.1 area generale)**

- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento **(n.8 area generale)**

**COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE:**

1. Competenza alfabetica funzionale

3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria

4. Competenza digitale

**ATTIVITA' DIDATTICA**

N°	UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITA'	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
1	Sistema metrico Internazionale	LINGUAGGI MATEMATICO x SCIENT-TECNOL. x STORICO-SOCIALE	1.1-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. - Operare con le unità di misura. -Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati..	1.1- Le basi fondamentali relative alla composizione della materia e alle sue trasformazioni. - La rete Internet.	1.1-Unità di misura: massa/peso, volume/capacità, energia e relative trasformazioni	-Aule e laboratorio multimediale	-Lezione frontale/dialogata -Esercitazioni guidate -Presentazioni multimediali -Guida alla produzione di mappe concettuali -Recupero, consolidamento potenziamento.	6 ore	Prova scritta: strutturata (quesiti di tipo vero/falso, risposta multipla, collegamento/completamento, risposta aperta).  -Prova orale: interrogazione tradizionale, conversazione dialogata	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)  Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti -Indicatori e descrittori (**)
		DISCIPLINE COINVOLTE								
		a)Scienza degli alimenti  b)Laboratorio Servizi Enogastronomici -Cucina								

**DATI ESITI DI APPRENDIMENTO**

**COMPETENZA IN USCITA N. 3 (Area di Indirizzo)**

Applicare correttamente il sistema HACCP e la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

**COMPETENZA INTERMEDIA**

-Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione

**COMPETENZE DI RIFERIMENTO:**

- 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 (n.11 area generale).

-Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali (n.2 area generale).

-Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento (n.8 area generale)

**COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE:**

3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria

6. Competenza in materia di cittadinanza

7. Competenza imprenditoriale.

**COMPETENZA ED. CIVICA:**

-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.

**DATI DI PROCESSO**

**ATTIVITA' DIDATTICA**

N°	UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITÀ'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
2	Sicurezza alimentare e Sistema HACCP	DISCIPLINE COINVOLTE	<p><b>2.1-</b>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>-Acquisire una visione complessiva dei rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali.</p> <p>-Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati.</p> <p><b>2.2-</b>Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale.</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 procedure di base relative all'igiene alimentare</p> <p>-Contribuire al controllo</p>	<p><b>2.1-</b>Contaminazione degli alimenti e malattie correlate.</p> <p>-Microorganismi innocui, indispensabili, utili e dannosi.</p> <p>-Parassiti macroscopici.</p> <p>-Aspetti positivi di alcuni microrganismi.</p> <p>-Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno.</p> <p>-La rete Internet</p> <p><b>2.2-</b>Igiene personale e professionale.</p> <p>-Sistema di autocontrollo HACCP.</p>	<p><b>2.1-</b>Pericoli chimici, fisici, biologici</p> <p>Caratteristiche dei principali agenti patogeni (batteri-virus)</p> <p>-Modalità di trasmissione e fattori di crescita dei microrganismi patogeni (virus, batteri, lieviti, muffe).</p> <p>- Principali agenti di tossinfezioni alimentari.</p> <p>-Altri pericoli biologici: Prioni, Anisakis, Tenia.</p> <p>-Microrganismi utili in campo alimentare.</p> <p><b>2.2-</b>Igiene del personale, dei locali e delle attrezzature.</p> <p>-Operazioni di pulizia, disinfezione, disinfestazione.</p> <p>-I sette principi dell'HACCP.</p>	Aula, laboratorio multimediale scientifico	<p>-Lezione frontale/dialogata</p> <p>-Esercitazioni guidate</p> <p>-Presentazioni multimediali</p> <p>-Guida alla produzione di mappe concettuali.</p> <p>-Recupero, consolidamento potenziamento</p>	10 ore	<p>-Prova scritta strutturata con quesiti di tipo vero/falso, risposta multipla, collegamento/ Completamento risposta aperta.</p> <p>Eventuali elaborati grafici, scrittografici, multimediali (singoli e/o di gruppo)</p> <p>-Prova orale: interrogazione tradizionale, conversazione dialogata</p>	<p>Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)</p> <p>Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**)</p>
		a)Scienza degli alimenti						b)Laboratorio Servizi Enog. Cucina		

e alla riduzione dei rischi negli ambienti di lavoro.

**COMPETENZA IN USCITA N. 1 (Area di Indirizzo)**

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 enogastronomiche.

**COMPETENZA INTERMEDIA:**

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

**COMPETENZE DI RIFERIMENTO:**

Di riferimento: 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 **(n.1 area generale)**

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali **(n.2 area generale)**

- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento **(n.8 area generale)**

**COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE:**

1. *Competenza alfabetica funzionale*

3. *Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria*

4. *Competenza digitale*

**Competenza Ed. Civica:**

-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.

**ATTIVITA' DIDATTICA**

N°	UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITÀ'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE			
3	Chimica gastronomica	LINGUAGGI MATEMATICO SCIENT- TECNOL .X STORICO- SOCIALE	3.1-Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato. -Saper cogliere il ruolo della scienza e della tecnologia nella società attuale e dell'importanza del loro impatto sulla vita sociale e dei singoli. -Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati - Uso di Power Point	3.1-Le basi fondamentali relative alla composizione della materia e alle sue trasformazioni. -Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni. -Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno. - La rete Internet.	3.1-Stati fisici della materia e passaggi di stato. -Elementi e composti: atomi, molecole, legami. -Formule e reazioni chimiche. -Soluzioni, acidi, basi, Sali, Ph. -Molecole organiche: catene carboniose, gruppi funzionali, principi alimentari.	Aula, laboratorio multimediale, scientifico.	-Lezione frontale/ conversazione dialogata -Esercitazioni guidate -Presentazioni multimediali -Guida alla produzione di mappe concettuali. -Recupero, consolidamento potenziamento.	20 Ore	-Prova scritta: strutturata con quesiti di tipo vero/falso, risposta multipla, collegamento/ completamento, risposta aperta. Eventuali elaborati grafici, scrittografici, multimediali (singoli e/o di gruppo) Compiti di realtà. -Prova orale: interrogazione tradizionale, conversazione dialogata	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)  Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti -Indicatori e descrittori (**)			
		DISCIPLINE COINVOLTE						3.2-Descrivere differenze e analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale.			3.2- Macro- micronutrienti.	3.2- Classificazione, proprietà fisico-chimiche e nutrizionali, funzioni e apporto giornaliero di glucidi, protidi, lipidi, acqua, sali minerali e vitamine. -Esercizi di calcolo	26 ore
		a)Scienza degli alimenti  b)Laboratorio Servizi Enog Cucina											

## UDA TRASVERSALE EDUCAZIONE CIVICA: LA SALUTE VIEN MANGIANDO (Macro-area 2- Educazione alla salute e al benessere)

## DATI ESITI DI APPRENDIMENTO

**COMPETENZA IN USCITA N.4 (Area di Indirizzo)**

-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.

**COMPETENZA INTERMEDIA**

-Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione

**COMPETENZE DI RIFERIMENTO:**

-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 (**n.1 area generale**)

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali (**n.2 area generale**)

- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento (**n.8 area generale**)

**COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE:**

1. *Competenza alfabetica funzionale*

3. *Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria*

4. *Competenza digitale*

5. *Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare*

**COMPETENZA ED. CIVICA:**

-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.

## DATI DI PROCESSO

## ATTIVITA' DIDATTICA

N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
4 Recupero prerequisiti	<b>LINGUAGGI MATEMATICO SCIENT-TECNOL. X STORICO-SOCIALE</b>  <b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>  <b>a) Scienza degli alimenti</b>  <b>b)Laboratorio Servizi Enog.Cucina</b>  <b>c)Laboratorio Servizi Sala e Vendita</b>	<b>1.1-Sintetizzare</b> la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato -Descrivere differenze e analogie tra i diversi nutrienti e indicarne la funzione nutrizionale. -Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati - Uso di Power Point	<b>1.1-Le basi fondamentali</b> relative alla composizione della materia e alle sue trasformazioni. -Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno. -Macro/ micronutrienti -Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni	<b>1.1- Classificazione,</b> proprietà fisico-chimiche e nutrizionali, funzioni e fabbisogno giornaliero di glucidi, protidi, lipidi, acqua, sali minerali e vitamine. -Esercizi di calcolo	Aula, laboratorio multimediale, scientifico.	-Lezione frontale/ dialogata -Esercitazioni guidate -Presentazioni multimediali -Guida alla produzione di mappe concettuali. -Recupero, consolidamento, potenziamento.	<b>10 ore</b>	-Prova scritta strutturata con quesiti di tipo vero/falso, risposta multipla, collegamento/completamento, risposta aperta. Eventuali elaborati scritigrafici, multimediali (singoli e/o di gruppo) Compiti di realtà. Prova orale: interrogazione tradizionale, conversazione dialogata.	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)  Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**)

d) TIC				ATTIVITA' DIDATTICA					
<p><b>COMPETENZA IN USCITA N. 4 (Area di Indirizzo)</b>            -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.</p> <p><b>COMPETENZA INTERMEDIA</b>            Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p><b>COMPETENZE DI RIFERIMENTO:</b>            - 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 <b>(n. 11 area generale)</b>            - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali <b>(n.2 area generale)</b></p> <p><b>COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE:</b>            3. <i>Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</i>            4. <i>Competenza digitale</i>            5. <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i></p> <p><b>COMPETENZA ED. CIVICA:</b>            -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>									
<p><b>5</b> <b>Alimentazione e salute</b></p>	<p><b>LINGUAGGI MATEMATICI O SCIENTIFICO-TECNOL. X STORICO-SOCIALE</b></p>	<p><b>2.1</b>-Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato.</p>	<p><b>2.1</b>- Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno. Anatomia/fisiologia dell'apparato digerente.</p>	<p><b>2.1</b>-Gli organi e le funzioni dell'apparato digerente: digestione meccanica / chimica, assorbimento, eliminazione.            -Trasporto, assimilazione dei principi nutritivi.</p>	<p>Aula, laboratorio multimediale, scientifico.</p>	<p>-Lezione frontale/dialogata            -Esercitazioni guidate            -Presentazioni multimediali            -Guida alla produzione di mappe concettuali.            -Recupero, consolidamento, potenziamento.</p>	<p><b>6 ore</b></p>	<p>-Prova scritta strutturata con quesiti di tipo vero/falso, risposta multipla, collegamento/completamento, risposta aperta.            Eventuali elaborati scritti grafici, multimediali (singoli e/o di gruppo)            Compiti di realtà.            Prova orale: interrogazione tradizionale, conversazione dialogata.</p>	<p>Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)             Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti            - Indicatori e descrittori (**)</p>
	<p><b>DISCIPLINE COINVOLTE</b></p>	<p><b>2.2</b>-Affrontare situazioni problematiche (IMC, MB, FET, FG dei nutrienti) e proporre soluzioni adeguate.</p>	<p><b>2.2</b>-Metabolismo e bioenergetica.</p>	<p><b>2.2</b>-Il metabolismo materiale ed energetico            - Dispendio energetico, Fabbisogno energetico e metodi di misurazione            -Stato nutrizionale (IMC, peso desiderabile e tipo morfologico)            -Bilancio energetico e salute.</p>			<p><b>8 ore</b></p>		
	<p><b>a)Scienza degli alimenti</b></p> <p><b>b)Laboratorio Servizi Enogastronomici-Cucina</b></p> <p><b>c)Laboratorio Servizi Sala e Vendita</b></p>	<p><b>2.3</b>-Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute.</p>	<p><b>2.3</b>Alimentazione equilibrata</p>	<p><b>2.3</b>-Alimentazione, nutrizione e salute            - Alimentazione equilibrata in età e condizioni fisiologiche diverse.            -Linee Guida INRAN            -Dieta mediterranea            -Altre tipologie dietetiche.</p>			<p><b>6 ore</b></p>		
		<p><b>2.4</b>-Descrivere le cause principali delle principali patologie del benessere</p>	<p><b>2.4</b>Alimentazione e malattie correlate.</p>	<p><b>2.4</b>-Dietoterapia e malnutrizione: obesità, diabete, malattie cardiovascolari            -Disturbi del comportamento alimentare</p>			<p><b>8 ore</b></p>		

-Allergie e intolleranze  
-Alimentazione e tumori

**COMPETENZA IN USCITA N. 2 (Area di Indirizzo)**

-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.

**COMPETENZA INTERMEDIA**

-Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.

**COMPETENZE DI RIFERIMENTO:**

-Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità per motivi di studio e di lavoro (n. 4 area generale)

-Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali (n.2 area generale)

**COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE:**

3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria

5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare

8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

**Competenza Ed. Civica:**

-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.

**ATTIVITA' DIDATTICA**

N°	UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
6	I prodotti agroalimentari e la filiera	LINGUAGGI MATEMATICI O SCIENTIFICO-TECNOL. X STORICO-SOCIALE	<p><b>3.1-</b> Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato. -Classificare e riconoscere analogie e differenze tra alimenti e bevande -Decodificare le etichette alimentari -Individuare le varie fasi della filiera alimentare e i rischi di contaminazione -Riconoscere i requisiti della qualità alimentare</p> <p><b>3.2</b> Individuare/descrivere i fattori di alterazione - Descrivere i principi basilari dei procedimenti di conservazione e cottura degli alimenti. -Riconoscere e descrivere aspetti</p>	<p><b>3.1-</b> Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno. -La filiera alimentare -Classificazione di alimenti e bevande. -I modelli culturali che hanno determinato i cambiamenti della scienza e della tecnologia nei diversi contesti culturali -Imballaggio ed etichettatura degli alimenti -Fondamenti di Marketing</p> <p><b>3.2-</b> Finalità e tecniche di conservazione e cottura delle diverse tipologie di alimenti</p>	<p><b>3.1-</b> Filiera alimentare, tracciabilità/rintracciabilità. -Classificazione degli alimenti-I gruppi INRAN -Qualità alimentare -Caratteristiche sensoriali -Acque ad uso umano, potabile, di sorgente e minerali naturali -Bevande analcoliche e nervine -Bevande alcoliche ed alcolismo. -Imballaggio dei prodotti alimentari e relativi materiali - Elementi obbligatori e facoltativi dell'etichetta alimentare, anche dei prodotti di qualità certificata europea - Marketing.</p> <p><b>3.2-</b> Fattori fisici, chimici, biologici di alterazione -Metodi fisici, chimici, chimico-fisici, biologici e relativa evoluzione. - Cottura degli alimenti, principali tecniche e relative modificazioni di macro/ micronutrienti.</p>	Aula, laboratorio multimediale, scientifico.	-Lezione frontale/ dialogata -Esercitazioni guidate -Presentazioni multimediali -Guida alla produzione di mappe concettuali. -Recupero, consolidamento, potenziamento.	10 ore	Prova scritta strutturata con quesiti di tipo vero/falso, risposta multipla, collegamento/completamento, risposta aperta. Eventuali elaborati scrittografici, multimediali (singoli e/o di gruppo) Compiti di realtà. Prova orale: interrogazione tradizionale, conversazione dialogata.	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)  Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**)
		DISCIPLINE COINVOLTE						12 ore		
		a)Scienza degli alimenti b) Laboratorio Serv Enogastr-Cucina c) Laboratorio Serv Sala e Vendita								

		positivi e negativi della cottura - Scegliere le tecniche di conservazione/ cottura più adatte ai vari alimenti							
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**Iniziative culturali, interdisciplinari e visite guidate:**

- Eventuali seminari/convegni

--Visite guidate: presso laboratori e/o aziende di settore presenti sul territorio

UdA TRASVERSALE EDUCAZIONE CIVICA: Rispettiamo il nostro mondo - (Macroarea: Sviluppo Sostenibile) **Classi prime**

DATI ESITI DI APPRENDIMENTO

DATI DI PROCESSO

**COMPETENZE AREA GENERALE:**

- a) 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 (n.1)  
 b) Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali (n.2)  
 c) Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento (n.8)

**Competenze di cittadinanza :**

1. Competenza alfabetica funzionale 3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria 4. Competenza digitale 5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare  
 6. Competenza in materia di cittadinanza

**ATTIVITA' DIDATTICA**

N°	ASSI COINVOLTI	ABILITÀ'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
1	LINGUAGGI X ■ MATEMATICO X ■ SCIENT-TECNOL. X ■ STORICO-SOCIALE X ■	a) <b>Saper cogliere il ruolo della scienza e della tecnologia</b> 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.  - <b>Operare con le unità di misura.</b> - <b>Utilizzare rappresentazioni grafiche</b>  b) <b>Comprendere e interpretare testi scritti</b>  c) <b>Consultare fonti di ricerca</b>	Conoscenze basilari su Interazione uomo-ambiente  Operatività basilare in ambito scientifico	- Metodo scientifico - Prerequisiti matematici - Grandezze Fisiche e unità di misura - Sistema Internazionale - Pressione (generalità sull'atmosfera) - Concetto di forza - Massa e Peso - Misure in astronomia - Concetti chiave di - Piano cartesiano e rappresentazioni grafiche - Orientamento (reticolato geografico, latitudine e longitudine).	Aule e laboratorio scientifico e/o multimediale e/o classroom	Lezione frontale interattiva Lettura di testi e analisi guidate Esercitazioni guidate Presentazioni multimediali Consultazione del dizionario Attività di laboratorio scientifico Guida alla produzione di Mappe concettuali, scalette. <b>Gestione di un quaderno di lavoro</b> Cooperative Learning Coaching. (Eventuali attività di Recupero/consolidamento/Potenziamento)	23 h	Tipologia di verifiche (a discrezione del docente, in base alle esigenze della classe ed ai bisogni individuali degli studenti): <b>Orali</b> (individuali o con discussioni interattive) e/o <b>Scritte e/o informatiche e/o pratiche; compiti di realtà.</b> Modalità: singole o di gruppo	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)  Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**)
	DISCIPLINE COINVOLTE a) Sc. Terra b) Lab. Cucina c) Matematica d) Sc. Aliment. e) Geografia f) Lab. Sala g) Italiano								
2	LINGUAGGI X ■ MATEMATICO □ SCIENT-TECNOL. X ■ STORICO-SOCIALE □	a) <b>Saper cogliere il ruolo della scienza e della tecnologia</b> 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.  - <b>Identificare relazioni causa/effetto</b> - <b>Individuare differenze e analogie; ordinare e classificare;</b> b) <b>Comprendere e interpretare testi scritti</b> - <b>Sintetizzare</b> la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato  c) <b>Cercare, raccogliere, organizzare, rappresentare</b>	a) Le basi fondamentali relative alla composizione della materia e alle sue trasformazioni  b) Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno  c) La rete Internet: ricerca di fonti e	- Cenni sulla struttura della materia (stati di aggregazione, passaggi di stato, molecole e atomi)  Concetti chiave di Astronomia: Universo e Sistema Solare (origine e struttura)  Gravitazione universale  - Le stelle e il sole (cenni)  - Moti della Terra e leggi di Keplero	Aule e laboratorio scientifico e/o multimediale e/o classroom	Lezione frontale interattiva Lettura di testi e analisi guidate Esercitazioni guidate Presentazioni multimediali Consultazione del dizionario Attività di laboratorio scientifico Guida alla produzione di Mappe concettuali, scalette. Gestione di un quaderno di lavoro Cooperative Learning Coaching. (Eventuali attività di Recupero/consolidamento/Potenziamento)	20 h	Tipologia di verifiche (a discrezione del docente, in base alle esigenze della classe ed ai bisogni individuali degli studenti): <b>Orali</b> (individuali o con discussioni interattive) e/o <b>Scritte e/o informatiche e/o pratiche; compiti di realtà.</b> Modalità: singole o di gruppo	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)  Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**)
	DISCIPLINE COINVOLTE a) Sc. Terra b) Lab. Cucina c) TIC d) Italiano								

e trasmettere adeguatamente  
informazioni. dati

DIPARTIMENTO DI SCIENZE - DISCIPLINA SCIENZE INTEGRATE - **CLASSE PRIMA A.S.2022-2023 - 1ª annualità** PRIMO PERIODO DIDATTICO (biennio comune )

DATI ESITI DI APPRENDIMENTO

DATI DI PROCESSO

**COMPETENZE AREA GENERALE:**

- a) 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 **(n.1)**  
 b) Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali **(n.2)**  
 c) Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento **(n.8)**  
 d) 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 (n.11).  
 e) 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 (n.3)  
**Competenze di cittadinanza:** 1. Competenza alfabetica funzionale 3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria 4. Competenza digitale 5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6. Competenza in materia di cittadinanza 8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

ATTIVITA' DIDATTICA

N°	UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITA'	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
3	L'energia	LINGUAGGI <input checked="" type="checkbox"/> MATEMATICO <input type="checkbox"/> SCIENT-TECNOL. <input checked="" type="checkbox"/> STORICO-SOCIALE <input type="checkbox"/> <b>DISCIPLINE COINVOLTE</b> a) Sc. Terra b) Lab. Cucina c) Italiano	<b>a) -Saper cogliere il ruolo della scienza e della tecnologia</b> 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. - <b>Identificare relazioni causa/effetto; Individuare differenze e analogie; ordinare e classificare;</b> <b>b) Sintetizzare la descrizione di un fenomeno</b> naturale mediante un linguaggio appropriato <b>c) Cercare, raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni.</b> <b>d) Utilizzare</b> in modo corretto e responsabile le <b>strumentazioni</b> dei laboratori scientifico e di settore. - <b>Adottare comportamenti corretti nella quotidianità</b> <b>e) Comprendere</b> 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 (rispetto ambiente)	<b>a)</b> Caratteristiche delle energie rinnovabili  <b>b)</b> Elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno <b>c)</b> Strumenti per la rappresentazione e delle informazioni <b>d)</b> L'importanza dei regolamenti e il rispetto delle <b>regole</b>  <b>e)</b> Impatto ambientale derivante dall'uso di apparecchiature tecnologiche	- Energia e relative trasformazioni  - Concetto di sistema: Sistema Terra e suoi elementi (concetti cardine)  - Temperatura e calore (modalità di trasmissione) - Scale termometriche  - Gradiente geotermico Struttura interna della Terra e cenni sulla dinamica endogena  - Concetto di inquinamento e di Ecosistema	Aule e laboratorio scientifico e/o multimediale e/o classroom	Lezione frontale interattiva Lettura di testi e analisi guidate Esercitazioni guidate Presentazioni multimediali Consultazione del dizionario Attività di laboratorio scientifico Guida alla produzione di Mappe concettuali, scalette. <b>Gestione di un quaderno di lavoro</b> Cooperative Learning Coaching. (Eventuali attività di Recupero/consolidamento/ Potenziamento)	12 h	<b>Tipologia di verifiche</b> (a discrezione del docente, in base alle esigenze della classe ed ai bisogni individuali degli studenti): <b>Orali</b> (individuali o con discussioni interattive) e/o <b>Scritte e/o informatiche e/o pratiche; compiti di realtà.</b>  Modalità: singole o di gruppo	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)  Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**).

- Adottare comportamenti corretti nella quotidianità

DIPARTIMENTO DI SCIENZE - DISCIPLINA SCIENZE INTEGRATE - **CLASSE PRIMA A.S.2022-2023 - 1<sup>a</sup> annualità** PRIMO PERIODO DIDATTICO (biennio comune )

DATI ESITI DI APPRENDIMENTO

DATI DI PROCESSO

**COMPETENZE AREA GENERALE:**

- a) 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 (n.1)  
 b) Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali (n.2)  
 c) Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento (n.8)  
 d) 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 (n.11).  
 e) 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(n.3)

**Competenze di cittadinanza:** 1. Competenza alfabetica funzionale 3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria 4. Competenza digitale 5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6. Competenza in materia di cittadinanza 8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

ATTIVITA' DIDATTICA

N°	UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITA'	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
4	L'ambiente che ci circonda	LINGUAGGI <input checked="" type="checkbox"/> MATEMATICO <input type="checkbox"/> SCIENT-TECNOL. <input checked="" type="checkbox"/> STORICO-SOCIALE <input type="checkbox"/> DISCIPLINE COINVOLTE a) Sc. Terra b) Lab. Cucina c) TIC d) Italiano	<b>a)-Saper cogliere il ruolo della scienza e della tecnologia</b> 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 - <b>Identificare relazioni causa/effetto</b> - <b>Individuare differenze e analogie; ordinare e classificare;</b> <b>b) Sintetizzare la descrizione di un fenomeno</b> naturale mediante un linguaggio appropriato <b>c) Cercare, raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni</b> <b>d) Valutare l'impatto ambientale</b> derivante dall'uso di apparecchiature tecnologiche- - <b>Adottare comportamenti corretti nella quotidianità</b>  <b>e) Saper cogliere il ruolo che la ricerca scientifica e le tecnologie</b> possono assumere per uno sviluppo equilibrato e	<b>a) Azione antropica</b>  <b>b) Elementi lessicali necessari</b> alla definizione di un fenomeno  <b>c) Strumenti per la rappresentazione</b> delle informazioni  <b>d) L'impatto delle attività umane sull'ambiente,</b> il problema della CO <sub>2</sub>  <b>e) Significato di ecosistema e conoscenza dei suoi componenti</b>	Generalità su Radiazioni elettromagnetiche - spettro visibile - infrarosso in cucina.  Recupero sostanze in ambiente enogastronomico.  Raccolta differenziata.  Generalità sui fenomeni ondulatori (cenni su moto ondoso e onde sismiche) – microonde in cucina.	Aule e laboratorio scientifico e/o multimediale e/o classroom	Lezione frontale interattiva Lettura di testi e analisi guidate Esercitazioni guidate Presentazioni multimediali Consultazione del dizionario Attività di laboratorio scientifico Guida alla produzione di Mappe concettuali, scalette. <b>Gestione di un quaderno di lavoro</b> Cooperative Learning Coaching. (Eventuali attività di Recupero/consolidamento / Potenziamento)	10 h	<b>Tipologia di verifiche</b> (a discrezione del docente, in base alle esigenze della classe ed ai bisogni individuali degli studenti): <b>Orali</b> (individuali o con discussioni interattive) e/o <b>Scritte e/o informatiche e/o pratiche; compiti di realtà.</b>  Modalità: singole o di gruppo	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)  Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**).

compatibile  
- **Adottare** comportamenti  
corretti nella quotidianità

DIPARTIMENTO DI SCIENZE - DISCIPLINA SCIENZE INTEGRATE - **CLASSE SECONDA - A.S.2023-2024 - 2<sup>a</sup> annualità** PRIMO PERIODO DIDATTICO (biennio comune)

**UdA TRASVERSALE EDUCAZIONE CIVICA : " La salute vien mangiando" - (Macro-area: Educazione alla salute e al benessere)**  
**Classi seconde**

**DATI ESITI DI APPRENDIMENTO**

**DATI DI PROCESSO**

**COMPETENZE AREA GENERALE:**

- a) 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 **(n.1)**  
b) Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali **(n.2)**  
c) Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento **(n.8)**

**COMPETENZE DI CITTADINANZA:**

1. Competenza alfabetica funzionale 3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria 4. Competenza digitale 5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare  
6. Competenza in materia di cittadinanza

**ATTIVITA' DIDATTICA**

N°	UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITA'	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
5	La materia	LINGUAGGI <input checked="" type="checkbox"/>	a) Saper <b>cogliere il ruolo della scienza e della tecnologia</b> nella società attuale e dell'importanza del loro impatto sulla vita sociale e dei singoli  -Identificare relazioni causa/effetto; <b>individuare differenze e analogie; ordinare e classificare.</b> b) <b>Comprendere e interpretare testi scritti; Sintetizzare</b> la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato c) <b>Utilizzare</b> la rete Internet per ricercare fonti e dati	a) Basi fondamentali relative alla composizione della materia e alle sue trasformazioni.  -Metodo scientifico  b)Elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno c) La rete Internet e i motori di ricerca	Riepilogo contenuti base: <b>Grandezze fisiche e unità di misura</b>  <b>Caratteristiche e struttura della materia: Stati di aggregazione, trasformazioni fisiche e chimiche, atomi e molecole</b>	Aule e laboratorio scientifico e/o multimediale e/o classroom	Lezione frontale interattiva Lettura di testi e analisi guidate Esercitazioni guidate Presentazioni multimediali Consultazione del dizionario Attività di laboratorio scientifico Guida alla produzione di Mappe concettuali, scalette. <b>Gestione di un quaderno di lavoro</b> Cooperative Learning Compiti di realtà. Coaching. (Eventuali attività di recupero/ consolidamento/ Potenziamento)	8 h	Tipologia di verifiche (a discrezione del docente, in base alle esigenze della classe ed ai bisogni individuali degli studenti): <b>Orali</b> (individuali o con discussioni interattive) <b>e/o Scritte e/o informatiche pratiche.</b> Modalità: singole o di gruppo	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)  Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**)
		MATEMATICO <input checked="" type="checkbox"/> SCIENT-TECNOL. <input checked="" type="checkbox"/> STORICO-SOCIALE <input type="checkbox"/> DISCIPLINE COINVOLTE a) Scienze Integrate b) TIC c) Matematica d) Italiano								
6	La chimica	LINGUAGGI <input checked="" type="checkbox"/>	a) Saper <b>cogliere il ruolo della scienza e della tecnologia</b> nella società attuale e dell'importanza del loro impatto sulla vita sociale e dei singoli  -Identificare relazioni causa/effetto.	a) Basi fondamentali relative alla composizione della materia e alle sue trasformazioni.  -Metodo scientifico	Soluzioni e PH. <b>Cenni su reazioni chimiche e legami.</b>	Aule e laboratorio scientifico e/o multimediale e/o classroom	Lezione frontale interattiva Lettura di testi e analisi guidate Esercitazioni guidate Presentazioni multimediali Consultazione del dizionario Attività di laboratorio scientifico	10 h	Tipologia di verifiche (a discrezione del docente, in base alle esigenze della classe ed ai bisogni individuali degli studenti):	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)  Per i criteri e la scala di valutazione si
		MATEMATICO <input type="checkbox"/> SCIENT-TECNOL. <input checked="" type="checkbox"/> STORICO-SOCIALE <input type="checkbox"/> DISCIPLINE COINVOLTE								

<b>nel quotidiano</b>	<b>a) Scienze Integrate</b> <b>b) Lab. Enog. Cuc.</b> <b>c) TIC</b>	<b>b) Comprendere e interpretare testi scritti;</b> <b>- Sintetizzare</b> la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato <b>c) Cercare, raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni</b>	<b>b) Elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno</b> <b>c) Strumenti per la rappresentazione delle informazioni</b>		Guida alla produzione di Mappe concettuali, scalette. <b>Gestione di un quaderno di lavoro</b> Cooperative Learning Coaching. (Eventuali attività di Recupero/consolidamento/ Potenziamento)	<b>Orali</b> (individuali o con discussioni interattive) <b>e/o</b> <b>Scritte e/o informatiche e/o pratiche; compiti di realtà.</b>  Modalità: singole o di gruppo	rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**)  
-----------------------	---	---	--	--	--	--	---

**DIPARTIMENTO DI SCIENZE - DISCIPLINA SCIENZE INTEGRATE - CLASSE SECONDA A.S.2023-2024 - 2^ annualità PRIMO PERIODO DIDATTICO (biennio comune)**

**DATI ESITI DI APPRENDIMENTO**

**DATI DI PROCESSO**

**COMPETENZE AREA GENERALE:**

- a) 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 **(n.1)**  
 b) Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali **(n.2)**  
 c) Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento **(n.8)**  
 d) 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 **(n.11)**  
 e) 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 **(n.3)**  
**Competenze di cittadinanza:** 1. Competenza alfabetica funzionale 3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria 4. Competenza digitale 5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6. Competenza in materia di cittadinanza 8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

**ATTIVITA' DIDATTICA**

N°	UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITA'	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
<b>7</b>	<b>La vita intorno a noi</b>	<b>LINGUAGGI</b> <input checked="" type="checkbox"/> <b>MATEMATICO</b> <input type="checkbox"/> <b>SCIENT-TECNOL.</b> <input checked="" type="checkbox"/> <b>STORICO-SOCIALE</b> <input type="checkbox"/> <hr/> <b>DISCIPLINE COINVOLTE</b> <b>a) Alimentazione</b> <b>b) Lab. Enog. Cuc.</b> <b>c) TIC</b>	<b>a)</b> Saper cogliere il ruolo della scienza e della tecnologia nella società attuale e dell'importanza del loro impatto sulla vita sociale e dei singoli - Individuare differenze e analogie; - ordinare e classificare; - Identificare relazioni causa/effetto  <b>b)</b> Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato  <b>c)</b> Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni  <b>d)</b> Acquisire una visione complessiva e valutare i rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali. - Adottare comportamenti corretti nella quotidianità	<b>a)</b> Le caratteristiche basilari relative alla struttura degli esseri viventi e alla loro interazione con l'ambiente -Caratteristiche dei principali agenti patogeni  <b>b)</b> Elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno  <b>c)</b> Strumenti per la rappresentazione delle informazioni (grafici e tabelle)  <b>d)</b> Elementi basilari di tecniche di profilassi più diffuse: vaccini, stili alimentari, conoscenza dei danni da sostanze psicotrope	<b>Cenni su -nutrienti e macromolecole biologiche - malattie metaboliche</b>  <b>Origine della vita</b>  <b>Generalità su caratteristiche e classificazione dei viventi</b>  <b>Concetto di ecosistema</b>  <b>La cellula e i tessuti animali</b>	Aule e laboratorio scientifico e/o multimediale e/o classroom	Lezione frontale interattiva Lettura di testi e analisi guidate Esercitazioni guidate Presentazioni multimediali Consultazione del dizionario Attività di laboratorio scientifico Guida alla produzione di Mappe concettuali, scalette. <b>Gestione di un quaderno di lavoro</b> Cooperative Learning Coaching. (Eventuali attività di Recupero/consolidamento/ Potenziamento)	24 h	<b>Tipologia di verifiche</b> (a discrezione del docente, in base alle esigenze della classe ed ai bisogni individuali degli studenti): <b>Orali</b> (individuali o con discussioni interattive) <b>e/o</b> <b>Scritte e/o informatiche e/o pratiche; compiti di realtà.</b>  Modalità: singole o di gruppo	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)  Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**) 

e) 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  
- **Adottare** comportamenti corretti nella quotidianità

e) Significato di ecosistema e conoscenza dei suoi componenti

DIPARTIMENTO DI SCIENZE - DISCIPLINA SCIENZE INTEGRATE - **CLASSE SECONDA A.S.2023-2024 - 2^ annualità** PRIMO PERIODO DIDATTICO (biennio comune)

DATI ESITI DI APPRENDIMENTO

DATI DI PROCESSO

**COMPETENZE AREA GENERALE:**

- a) 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 (n.1)  
 b) Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali (n.2)  
 c) Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento (n.8)  
 d) 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 (n.11)  
 e) 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(n.3)  
**Competenze di cittadinanza:** 1. Competenza alfabetica funzionale 3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria 4. Competenza digitale 5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6. Competenza in materia di cittadinanza 8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

ATTIVITA' DIDATTICA

N°	UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITA	TEMP I	PROVE	VALUTAZIONE
8	Il corpo umano	LINGUAGGI <input type="checkbox"/>	<p>a) Saper cogliere il ruolo della scienza e della tecnologia nella società attuale e dell'importanza del loro impatto sulla vita sociale e dei singoli</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare differenze e analogie;</li> <li>- ordinare e classificare;</li> <li>- Identificare relazioni causa/effetto</li> </ul> <p>b) Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato</p> <p>c) Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni</p> <p>d) Acquisire una visione complessiva e valutare i rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Adottare comportamenti corretti nella quotidianità</li> </ul> <p>e) Comprendere il ruolo della</p>	<p>a) Le caratteristiche basilari relative alla struttura degli esseri viventi e alla loro interazione con l'ambiente</p> <p>b) Elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno</p> <p>c) Strumenti per la rappresentazione delle informazioni (grafici e tabelle)</p> <p>d) Elementi basilari di tecniche di profilassi più diffuse: vaccini, stili alimentari, conoscenza dei danni da sostanze psicotrope</p> <p>e) Trasformazioni</p>	<p><b>Generalità su</b></p> <p><b>Organi di senso; Sistema nervoso; anatomia e fisiologia degli apparati.</b></p>	<p>Aule e laboratorio scientifico e/o multimediale e/o classroom</p>	<p>Lezione frontale interattiva            Lettura di testi e analisi guidate            Esercitazioni guidate            Presentazioni multimediali            Consultazione del dizionario            Attività di laboratorio scientifico            Guida alla produzione di Mappe concettuali, scalette.  <b>Gestione di un quaderno di lavoro</b>            Cooperative Learning            Coaching.            (Eventuali attività di Recupero/consolidamento/            Potenziamento)</p>	15 h	<p><b>Tipologia di verifiche</b> (a discrezione del docente, in base alle esigenze della classe ed ai bisogni individuali degli studenti):  <b>Orali</b> (individuali o con discussioni interattive) <b>e/o Scritte e/o informatiche e/o pratiche; compiti di realtà.</b></p> <p>Modalità: singole o di gruppo</p>	<p>Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)</p> <p>Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**)</p>
		<p>DISCIPLINE COINVOLTE</p> <p>a) Alimentazione b) Lab. Enog. Cuc.</p>								

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  
 - **Adottare** comportamenti corretti nella quotidianità

energetiche

DIPARTIMENTO SCIENZE - DISCIPLINA TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE

**CLASSE PRIMA**

A.S.2022-2023

**1^ annualità** PRIMO PERIODO DIDATTICO (biennio comune)

**UdA TRASVERSALE EDUCAZIONE CIVICA: Rispettiamo il nostro mondo-( Macro-area 2 sviluppo sostenibile)**

**DATI ESITI DI APPRENDIMENTO**

**DATI DI PROCESSO**

**COMPETENZA AREA GENERALE:**

1. 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 (n.7)
2. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento (n.8)

**Competenze di cittadinanza:** *Imparare ad imparare, Acquisire ed interpretare l'informazione, Agire in modo autonomo e responsabile, Comunicare.*

**ATTIVITA' DIDATTICA:**

1. CONCETTI ELEMENTARI DELL'INFORMATICA
2. INTERNET, RICERCA E SERVIZI DI RETE  
*(ATTIVITA' DI SUPPORTO ALLE ALTRE UNITA' DIDATTICHE)*
3. SISTEMI OPERATIVI

N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITÀ'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
1	LINGUAGGI <input type="checkbox"/> MATEMATICO <input type="checkbox"/> <b>SCIENT-TECNOL.</b> <input checked="" type="checkbox"/> STORICO-SOCIALE <input type="checkbox"/> <b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere informazioni Riconoscere le caratteristiche funzionali di un computer (calcolo, elaborazione, comunicazione)	Informazioni, dati e codifica Elementi fondamentali dei sistemi informativi	Concetti elementari di informatica Architettura di base di un computer e classificazione degli elaboratori Rappresentazione dell'informazione con il sistema binario	Aule e laboratori multimediali, piattaforma digitale per la didattica della scuola.	Lezioni frontali e partecipate per esposizione teorica degli argomenti Peer Tutoring per la responsabilizzazione degli studenti Attività laboratoriale con esercitazioni individuali e di gruppo Brainstorming per stimolare la partecipazione della classe Presentazioni multimediali Co-teaching con il docente di sostegno.	Settembre/ Ottobre	Prove scritte, prove di laboratori, verifiche orali	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*) Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**).

	h) TIC i) Laboratorio Enogastronomico Cucina			Periferiche di input/output		(Eventuali attività di Recupero/consolidamento/ Potenziamento)			
2	LINGUAGGI <input type="checkbox"/>	Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati	La rete Internet	La rete Internet	Aule e laboratori multimediali,  piattaforma digitale per la didattica della scuola.	Lezioni frontali e partecipate per esposizione teorica degli argomenti  Peer Tutoring per la responsabilizzazione degli studenti  Attività laboratoriale con esercitazioni individuali e di gruppo  Brainstorming per stimolare la partecipazione della classe  Presentazioni multimediali  Co-teaching con il docente di sostegno.  (Eventuali attività di Recupero/consolidamento/Potenzia mento)	Settembre/M aggio	Prove scritte,  prove di laboratori,  verifiche orali	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)  Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**)
	MATEMATICO <input type="checkbox"/>								
	SCIENT-TECNOL. <input checked="" type="checkbox"/>	Utilizzare la rete Internet per attività di comunicazione interpersonale	Funzioni, caratteristiche e principali servizi della rete Internet	Servizi della Rete  I pericoli di internet					
	STORICO-SOCIAL <input type="checkbox"/>	Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati	I motori di ricerca  Principali strumenti di comunicazione: social networks, forum, blog, e-mail	<i>Nota: i contenuti sono trattati a livello base.</i>					
<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>									
e) TIC f) Laboratorio Enogastronomico Cucina g) Scienze Integrate		Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete							
3	LINGUAGGI <input type="checkbox"/>	Raccogliere, organizzare,  rappresentare e trasmettere  efficacemente informazioni	Sistemi di documentazione, archiviazione e  trasmissione delle informazioni	Funzionalità svolte dai sistemi operativi  File, gestione dei file e personalizzazione  dell'ambiente di lavoro	Aule e laboratori multimediali,  piattaforma digitale per la didattica della scuola.	Lezioni frontali e partecipate per esposizione teorica degli argomenti  Peer Tutoring per la responsabilizzazione degli studenti  Attività laboratoriale con esercitazioni individuali e di gruppo  Brainstorming per stimolare la partecipazione della classe  Presentazioni multimediali  Co-teaching con il docente di sostegno.  (Eventuali attività di Recupero/consolidamento/ Potenziamento)	Novembre/ Gennaio	Prove scritte,  prove di laboratori,  verifiche orali	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)  Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**)
	MATEMATICO <input type="checkbox"/>								
	SCIENT-TECNOL. <input checked="" type="checkbox"/>								
	STORICO-SOCIAL <input type="checkbox"/>								
<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>									
a) TIC b) Laboratorio Enogastronomico Cucina									

<b>COMPETENZA AREA GENERALE:</b>					<b>ATTIVITA' DIDATTICA:</b>				
<p>3. 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 (n.7);</p> <p>4. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento (n.8).</p> <p><b>Competenze di cittadinanza:</b> <i>Imparare ad imparare, Acquisire ed interpretare l'informazione, Agire in modo autonomo e responsabile, Comunicare.</i></p>					<p>1. WEB E POSTA ELETTRONICA</p>				

N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITA'	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
4	LINGUAGGI <input type="checkbox"/>	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	Strumenti per la comunicazione: e-mail, forum, social networks, blog, wiki.	Il web e la posta elettronica  <i>Nota: i contenuti sono trattati a livello base.</i>	Aule e laboratori multimediali,  piattaforma digitale per la didattica della scuola.	Lezioni frontali e partecipate per esposizione teorica degli argomenti  Peer Tutoring per la responsabilizzazione degli studenti  Attività laboratoriale con esercitazioni individuali e di gruppo  Brainstorming per stimolare la partecipazione della classe  Presentazioni multimediali  Co-teaching con il docente di sostegno.  (Eventuali attività di  Recupero/consolidamento/  Potenziamento)	Febbraio /Marzo	Prove scritte,  prove di laboratori,  verifiche orali	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)  Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**)
	MATEMATICO <input type="checkbox"/>								
	SCIENT-TECNOL <input checked="" type="checkbox"/>								
	STORICO-SOCIAL <input type="checkbox"/>								
	<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>								
	a) TIC b) Laboratorio Enogastronomico Cucina								

<b>COMPETENZA AREA GENERALE:</b>					<b>ATTIVITA' DIDATTICA:</b>				
<p>1. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi (n.10) ;</p> <p>2. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento (n.8)</p> <p><b>Competenze di cittadinanza:</b> <i>Imparare ad imparare, Progettare, Agire in modo autonomo e responsabile.</i></p>					<p>1. VIDEOSCRITTURA CON WORD</p> <p>2. PRESENTAZIONI MULTIMEDIALI CON POWER POINT</p>				

N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITA'	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
5	LINGUAGGI <input type="checkbox"/>	Utilizzare software applicativi in relazione alle esigenze aziendali	Software applicativi per la produzione di documenti.	La Videoscrittura con word.  <i>Nota: i contenuti sono trattati a livello base.</i>	Aule e laboratori multimediali,  piattaforma digitale per la didattica della scuola.	Lezioni frontali e partecipate per esposizione teorica degli argomenti  Peer Tutoring per la responsabilizzazione degli studenti  Attività laboratoriale con esercitazioni individuali e di gruppo  Brainstorming per stimolare la	Ottobre/ Dicembre	Prove scritte,  prove di laboratori,  verifiche orali	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)  Per i criteri e la scala di
	MATEMATICO <input type="checkbox"/>								
	SCIENT-TECNOL <input checked="" type="checkbox"/>								
	STORICO-SOCIAL <input type="checkbox"/>								

						partecipazione della classe Presentazioni multimediali Co-teaching con il docente di sostegno. (Eventuali attività di Recupero/consolidamento/ Potenziamento)			valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Liivelli e voti - Indicatori e descrittori (**)
	<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>								
	a) TIC b) Laboratorio Enogastronomico Cucina								
6	LINGUAGGI <input type="checkbox"/> MATEMATICO <input type="checkbox"/> <b>SCIENT-TECNOL</b> <input checked="" type="checkbox"/>  STORICO-SOCIAL <input type="checkbox"/> <b>DISCIPLINE COINVOLTE</b> a) TIC b) Laboratorio Enogastronomico Cucina c) Scienza degli alimenti d) Scienze Integrate	Utilizzare software applicativi in relazione alle esigenze aziendali	Software applicativi per la produzione di presentazioni multimediali	Gli strumenti di Presentazione powerpoint.  <i>Nota: i contenuti sono trattati a livello base.</i>	Aule e laboratori multimediali,  piattaforma digitale per la didattica della scuola.	Lezioni frontali e partecipate per esposizione teorica degli argomenti  Peer Tutoring per la responsabilizzazione degli studenti  Attività laboratoriale con esercitazioni individuali e di gruppo  Brainstorming per stimolare la partecipazione della classe  Presentazioni multimediali  Co-teaching con il docente di sostegno. (Eventuali attività di Recupero/consolidamento/ Potenziamento)	Gennaio/ Maggio	Prove scritte,  prove di laboratori,  verifiche orali	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)  Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Liivelli e voti - Indicatori e descrittori (**)

Eventuali iniziative culturali, interdisciplinari e visite guidate

UDA TRASVERSALE EDUCAZIONE CIVICA: LA SALUTE VIEN MANGIANDO (Macro-area 2-Educazione alla salute e al benessere)

DATI ESITI DI APPRENDIMENTO

DATI DI PROCESSO

COMPETENZA AREA GENERALE:

1. 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 (n.7) ;
2. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento (n.8)

Competenze di cittadinanza: *Imparare ad imparare, Acquisire ed interpretare l'informazione, Agire in modo autonomo e responsabile, Comunicare.*

ATTIVITA' DIDATTICA:

1. INTERNET, RICERCA E SERVIZI DI RETE

(ATTIVITA' DI SUPPORTO ALLE ALTRE UNITA' DIDATTICHE)

N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTE STO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
7	LINGUAGGI <input type="checkbox"/>	Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati	La rete Internet	La rete Internet	Aule e laboratori multimediali, piattaforme digitali per la didattica della scuola.	Lezioni frontali e partecipate per esposizione teorica degli argomenti Peer Tutoring per la responsabilizzazione degli studenti Attività laboratoriale con esercitazioni individuali e di gruppo Brainstorming per stimolare la partecipazione della classe Presentazioni multimediali Co-teaching con il docente di sostegno. (Eventuali attività di Recupero/consolidamento/Potenziamento)	Settembre /Maggio	Prove scritte, prove di laboratori, verifiche orali	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)  Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**)
	MATEMATICO <input type="checkbox"/>								
	SCIENT-TECNOL. <input checked="" type="checkbox"/>	Utilizzare la rete Internet per attività di comunicazione interpersonale	Funzioni, caratteristiche e principali servizi della rete Internet	Servizi della Rete  I pericoli di internet					
	STORICO-SOCIAL <input type="checkbox"/>	Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati	I motori di ricerca	Nota: i contenuti sono trattati a livello più avanzato.					
	<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>		Principali strumenti di comunicazione: social networks, forum, blog, e-mail						
	a) TIC b) Laboratorio Enogastronomico Cucina c) Scienze Integrate	Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete							

COMPETENZA AREA GENERALE:

1. 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 (n. 11)

Competenze di cittadinanza: *Agire in modo autonomo e responsabile, Collaborare e partecipare,*

ATTIVITA' DIDATTICA:

1. WEB E POSTA ELETTRONICA

Comunicare.									
N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITA	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
8	LINGUAGGI <input type="checkbox"/>	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.	Strumenti per la comunicazione: e-mail, forum, social networks, blog, wik.i	Il web e la posta elettronica  <i>Nota: i contenuti sono trattati a livello più avanzato.</i>	Aule e laboratori multimediali, piattaforma digitale per la didattica della scuola.	Lezioni frontali e partecipate per esposizione teorica degli argomenti  Peer Tutoring per la responsabilizzazione degli studenti  Attività laboratoriale con esercitazioni individuali e di gruppo  Brainstorming per stimolare la partecipazione della classe  Presentazioni multimediali  Co-teaching con il docente di sostegno.  (Eventuali attività di Recupero/consolidamento/  Potenziamento)	Ottobre/Marzo	Prove scritte,  prove di laboratori,  verifiche orali	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)  Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**)
	MATEMATICO <input type="checkbox"/>								
	SCIENT-TECNOL <input checked="" type="checkbox"/>								
	STORICO-SOCIAL <input type="checkbox"/>								
DISCIPLINE COINVOLTE									
a) TIC b) Laboratorio Enogastronomico Cucina									
<b>COMPETENZA AREA GENERALE:</b>					<b>ATTIVITA' DIDATTICA:</b>				
2. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi (n.10)					1. VIDEOSCRITTURA CON WORD				
3. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento (n.8)					2. PRESENTAZIONI MULTIMEDIALI CON POWER POINT				
Competenze di cittadinanza: <i>Imparare ad imparare, Progettare, Agire in modo autonomo e responsabile.</i>					3. FOGLI ELETTRONICI CON EXCEL				
N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITA	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
9	LINGUAGGI <input type="checkbox"/>	Utilizzare software applicativi in relazione alle esigenze aziendali	Software applicativi per la produzione di documenti testuali – livello avanzato.	La Videoscrittura con word  <i>Nota: i contenuti sono trattati a livello più avanzato.</i>	Aule e laboratori multimediali, piattaforma digitale per la didattica della scuola.	Lezioni frontali e partecipate per esposizione teorica degli argomenti  Peer Tutoring per la responsabilizzazione degli studenti  Attività laboratoriale con esercitazioni individuali e di gruppo  Brainstorming per stimolare la partecipazione della classe  Presentazioni multimediali  Co-teaching con il docente di sostegno.  (Eventuali attività di Recupero/consolidamento/  Potenziamento)	Ottobre/ Dicembre	Prove scritte,  prove di laboratori,  verifiche orali	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)  Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**)
	MATEMATICO <input type="checkbox"/>								
	SCIENT-TECNOL <input checked="" type="checkbox"/>								
	STORICO-SOCIAL <input type="checkbox"/>								
DISCIPLINE COINVOLTE									
a) TIC b) Laboratorio Enogastronomico									

	Cucina					Potenziamento)			
10	LINGUAGGI <input type="checkbox"/>	Utilizzare software applicativi in relazione alle esigenze aziendali	Software applicativi per la produzione di presentazioni multimediali livello avanzato.	Gli strumenti di Presentazione Power-Point  <i>Nota: i contenuti sono trattati a livello più avanzato.</i>	Aule e laboratori multimediali, piattaforma digitale per la didattica della scuola.	Lezioni frontali e partecipate per esposizione teorica degli argomenti  Peer Tutoring per la responsabilizzazione degli studenti  Attività laboratoriale con esercitazioni individuali e di gruppo  Brainstorming per stimolare la partecipazione della classe  Presentazioni multimediali  Co-teaching con il docente di sostegno.  (Eventuali attività di  Recupero/consolidamento/  Potenziamento)	Gennaio/Marzo	Prove scritte,  prove di laboratori,  verifiche orali	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)  Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**)
	MATEMATICO <input type="checkbox"/>								
	SCIENT-TECNOL <input checked="" type="checkbox"/>								
	STORICO-SOCIAL <input type="checkbox"/>								
	<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>								
	a) TIC b) Laboratorio Enogastronomico Cucina								
11	LINGUAGGI <input type="checkbox"/>	Utilizzare software applicativi in relazione alle esigenze aziendali	Software applicativi per la produzione di fogli elettronici	Gli strumenti di creazione grafici e tabelle, fogli elettronici, Excel	Aule e laboratori multimediali, piattaforma digitale per la didattica della scuola.	Lezioni frontali e partecipate per esposizione teorica degli argomenti  Peer Tutoring per la responsabilizzazione degli studenti  Attività laboratoriale con esercitazioni individuali e di gruppo  Brainstorming per stimolare la partecipazione della classe  Presentazioni multimediali  Co-teaching con il docente di sostegno.  (Eventuali attività di  Recupero/consolidamento/  Potenziamento)	Aprile/Maggio	Prove scritte,  prove di laboratori,  verifiche orali	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*)  Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**)
	MATEMATICO <input type="checkbox"/>								
	SCIENT-TECNOL <input checked="" type="checkbox"/>								
	STORICO-SOCIAL <input type="checkbox"/>								
	<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>								
	a) TIC b) Laboratorio Enogastronomico Cucina								
Eventuali iniziative culturali, interdisciplinari e visite guidate									

**N.B. : Le diverse tipologie di verifiche e le rubriche di valutazione sono contemplate nel file trasmesso come Allegato 1.**

(\*) RUBRICHE DI VALUTAZIONE CLASSI PRIMO BIENNIO - A.S. 2022/2023 - 2023/2024

AMBITO FORMATIVO	COMPETENZA CHIAVE	Competenza specifica Livello1 Livello base non raggiunto	Competenza specifica Livello 2 Livello base	Competenza specifica Livello 3 Livello intermedio	Competenza specifica Livello 4 Livello avanzato	Livello
<b>Costruzione di sé</b>	<i>Imparare ad imparare</i>	Non organizza le proprie attività neppure con l'aiuto di una guida.	Organizza le proprie attività con l'aiuto di una guida.	Mostra una certa autonomia nell'organizzazione delle proprie attività, pianificandone le diverse fasi operative nel rispetto dei tempi.	Evidenzia buona responsabilità nell'organizzazione del lavoro, singolo e di gruppo, gestendo la sequenza delle fasi con operatività logica.	1 2 3 4
	<i>Progettare</i>	Non produce semplici percorsi progettuali facendo leva sulle conoscenze possedute.	Produce semplici percorsi progettuali facendo leva sulle conoscenze possedute.	Utilizza le conoscenze acquisite per definire strategie; organizza e attua fasi progettuali con obiettivi realistici e significativi verificando i risultati raggiunti.	Presenta una formazione culturale e tecnico professionale flessibile e polivalente che gli consente l'ideazione e l'espletamento di percorsi progettuali di valida organizzazione, correlando conoscenze apprese nei diversi ambiti disciplinari e proiettandole nei diversi contesti.	1 2 3 4
<b>Relazione con gli altri</b>	<i>Comunicare</i>	Non mostra una sufficiente comprensione dei messaggi espliciti ricevuti e non ne produce risposta nemmeno con modalità semplici.	Mostra una sufficiente comprensione dei messaggi espliciti ricevuti e ne produce risposta con modalità semplici.	Riconosce le funzioni comunicative e i diversi tipi di messaggi fornendo risposte correlate alle conoscenze acquisite nei vari ambiti.	Valuta l'efficacia comunicativa del messaggio, ne elabora riflessioni e interagisce con oggettività e norme razionali di giudizio, sfruttando il proprio patrimonio esperienziale, culturale e tecnico professionale.	1 2 3 4
	<i>Collaborare e partecipare</i>	Non partecipa alle attività di gruppo e, se guidato, non apporta il suo contributo neppure in modalità standard.	Partecipa alle attività di gruppo e, se guidato, apporta il suo contributo in modalità standard.	Inquadra e rispetta il pensiero altrui interagendo con gli altri e partecipando alle diverse attività.	Mostra consapevolezza dell'esistenza della diversità di pensiero e s'inserisce nell'attività di gruppo in maniera pertinente e culturalmente idonea, apportando il suo contributo.	1 2 3 4
	<i>Agire in modo autonomo e responsabile</i>	Non sempre si relaziona con gli altri su un piano di rispetto reciproco.	Si relaziona con gli altri su un piano di rispetto reciproco.	Interagisce con gli altri adoperando adeguati comportamenti motivati e manifestando capacità di scelta.	Sa gestire civilmente eventuali rapporti di conflittualità, evidenziando una chiara concettualizzazione dei diversi valori.	1 2 3 4
<b>Rapporto con la realtà naturale e sociale</b>	<i>Risolvere problemi</i>	Non affronta e non risolve semplici situazioni problematiche nemmeno con il supporto di una guida.	Affronta e risolve semplici situazioni problematiche con il supporto di una guida.	Inquadra il problema e propone soluzioni utilizzando conoscenze e modalità d'azione acquisite nei diversi ambiti disciplinari.	Analizza il contesto, ne valuta i rischi e definisce autonomamente i percorsi risolutivi esternando creatività e responsabilità di scelta.	1 2 3 4
	<i>Individuare collegamenti e relazioni</i>	Non effettua neppure semplici collegamenti e non sfrutta le relazioni esistenti tra i diversi settori disciplinari.	Effettua semplici collegamenti e sfrutta le relazioni esistenti tra i diversi settori disciplinari.	E' capace di trarre informazioni e conoscenze dalle diverse fonti e di valutarle in modo autonomo e critico al fine di creare interazioni tra i diversi ambiti culturali.	Identifica analogie e differenze, valuta relazioni spazio/tempo e causa /effetto, proiettando le sue abilità in un contesto più ampio e non strettamente scolastico.	1 2 3 4
	<i>Acquisire ed interpretare l'informazione</i>	Non acquisisce l'informazione e nemmeno con l'aiuto di una guida seleziona l'essenziale dal collaterale.	Acquisisce l'informazione e con l'aiuto di una guida seleziona l'essenziale dal collaterale.	Acquisisce ed interpreta l'informazione ricevuta attraverso i diversi strumenti di comunicazione e li decodifica autonomamente.	Acquisisce e interpreta l'informazione con varie modalità, la decodifica adoperando anche codici specifici; ne valuta l'attendibilità e l'utilità, effettuando distinzioni tra fatti e opinioni.	1 2 3 4

Le suddette competenze si rapportano in maniera intrinseca con quanto indicato nelle Raccomandazioni del Consiglio Europeo (*competenze chiave per l'apprendimento permanente*), di cui il documento **RACCOMANDAZIONI DEL CONSIGLIO del 22 maggio 2018 (2018/C 189/01)**. Di seguito l'elenco delle 8 competenze chiave presenti nel documento:

## COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

### RACCOMANDAZIONI DEL CONSIGLIO del 22 maggio 2018 (2018/C 189/01)

<b>1. Competenza alfabetica funzionale</b>	capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale sia scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti. Essa implica l'abilità di comunicare e relazionarsi efficacemente con gli altri in modo opportuno e creativo.
<b>2. Competenza multilinguistica</b>	capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare. In linea di massima essa condivide le abilità principali con la competenza alfabetica. Le competenze linguistiche comprendono una dimensione storica e competenze interculturali.
<b>3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</b>	<p>La competenza matematica è la capacità di sviluppare e applicare il pensiero e la comprensione matematici per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane.</p> <p>La competenza in scienze si riferisce alla capacità di spiegare il mondo che ci circonda usando l'insieme delle conoscenze e delle metodologie, comprese l'osservazione e la sperimentazione, per identificare le problematiche e trarre conclusioni che siano basate su fatti empirici, e alla disponibilità a farlo.</p> <p>Le competenze in tecnologie e ingegneria sono applicazioni di tali conoscenze e metodologie per dare risposta ai desideri o ai bisogni avvertiti dagli esseri umani.</p> <p>La competenza in scienze, tecnologie e ingegneria implica la comprensione dei cambiamenti determinati dall'attività umana e della responsabilità individuale del cittadino.</p>
<b>4. Competenza digitale</b>	La competenza digitale presuppone l'interesse per le tecnologie digitali e il loro utilizzo con dimestichezza e spirito critico e responsabile per apprendere, lavorare e partecipare alla società. Essa comprende l'alfabetizzazione informatica e digitale, la comunicazione e la collaborazione, l'alfabetizzazione mediatica, la creazione di contenuti digitali (inclusa la programmazione), la sicurezza (compreso l'essere a proprio agio nel mondo digitale e possedere competenze relative alla cibersecurity), le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico.
<b>5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</b>	Consiste nella capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera. Comprende la capacità di far fronte all'incertezza e alla complessità, di imparare a imparare, di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo, di mantenere la salute fisica e mentale, nonché di essere in grado di condurre una vita attenta alla salute e orientata al futuro, di empatizzare e di gestire il conflitto in un contesto favorevole e inclusivo.
<b>6. Competenza in materia di cittadinanza</b>	Si riferisce alla capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità.
<b>7. Competenza imprenditoriale</b>	Si riferisce alla capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri. Si fonda sulla creatività, sul pensiero critico e sulla risoluzione di problemi, sull'iniziativa e sulla perseveranza, nonché sulla capacità di lavorare in modalità collaborativa al fine di programmare e gestire progetti che hanno un valore culturale, sociale o finanziario.
<b>8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</b>	Implica la comprensione e il rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali. Presuppone l'impegno di capire, sviluppare ed esprimere le proprie idee e il senso della propria funzione o del proprio ruolo nella società in una serie di modi e contesti.

DIPARTIMENTO DI SCIENZE

(\*) RUBRICHE DI VALUTAZIONE CLASSI PRIMO BIENNIO 2022 / 2023 - 2023/2024

Rubrica di valutazione				
LIVELLI				
Competenza/e	LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO - 1 Lo studente svolge in modo inadeguato compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità parziali e di non sapere applicare regole e procedure fondamentali.	LIVELLO BASE - 2 Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.	LIVELLO INTERMEDIO - 3 Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.	LIVELLO AVANZATO - 4 Lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli.
<p>- <b>Agire</b> 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><b>Padroneggiare</b> 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> <p><b>Utilizzare</b> le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p><b>Riconoscere</b> 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</p> <p><b>Utilizzare</b> il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e</p>	<p>L'allievo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- si esprime in modo scorretto e presenta evidenti lacune nel linguaggio settoriale;</li> <li>- non è in grado di trasferire i saperi e il saper fare essenziale in situazioni semplici e note;</li> <li>- raccoglie informazioni scarse ed inadeguate, non aggregate in modo coerente e per nulla attinenti alle richieste;</li> <li>- non è autonomo nello svolgere un compito, nella scelta degli strumenti e delle informazioni e anche se guidato non lo porta a termine;</li> <li>-non presenta, nella maggioranza dei casi, delle motivazioni all'esplorazione del compito;</li> <li>-non coglie alcuni aspetti dell'argomento e non mette in relazione, in modo coerente, quelli rilevati .</li> <li>-Non presenta , nella maggioranza dei casi , la capacità di riconoscere i benefici, i limiti e i rischi delle applicazioni della scienza e della tecnologia sulla società relativamente ad alcune problematiche affrontate a scuola.</li> </ul>	<p>L'allievo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- si esprime in modo semplice ma corretto e possiede un lessico tecnico-professionale essenziale.</li> <li>L'allievo, sebbene con l'aiuto di una guida:</li> <li>- trasferisce i saperi e il saper fare essenziale in situazioni semplici non note, con un certo grado di autonomia;</li> <li>- ricerca informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera essenziale, con un certo grado di autonomia.</li> <li>-possiede un'autonomia parziale nello svolgere i compiti, in contesti noti e talora, necessita di spiegazioni aggiuntive;</li> <li>- presenta, a volte, una seppur minima, motivazione all'esplorazione del compito e, se sollecitato, ricerca dati ed informazioni relativi al problema da affrontare;</li> <li>-coglie alcuni aspetti dell'argomento e li mette in semplice relazione in modo coerente, con un certo grado di autonomia.</li> <li>-Riconosce i benefici, i limiti e i rischi delle applicazioni della scienza e della tecnologia sulla società relativamente ad alcune problematiche affrontate a scuola</li> </ul>	<p>L'allievo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- si esprime in modo ben organizzato e possiede una padronanza del linguaggio settoriale soddisfacente;</li> <li>- trasferisce abilmente i saperi e il saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti e relazioni ;</li> <li>- ricerca e raccoglie le informazioni con una buona capacità selettiva ed è in grado di interpretarle e riutilizzarle con discreta efficacia;</li> <li>- mostra un discreto livello di autonomia nello svolgere un compito, così come nella scelta degli strumenti e delle informazioni, anche in situazioni nuove;</li> <li>- evidenzia una buona motivazione all'esplorazione del compito e ricerca informazioni ed elementi che caratterizzano il problema da affrontare;</li> <li>-coglie i principali aspetti dell'argomento e li mette in relazione articolandoli organicamente.</li> <li>-Riconosce i benefici, i limiti e i rischi delle applicazioni della scienza e della tecnologia sulla società relativamente a semplici problematiche(causa/effetto)</li> </ul>	<p>L'allievo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- si esprime in modo appropriato e ben articolato e possiede una ricchezza lessicale e settoriale che usa in modo pertinente;</li> <li>- ha un' eccellente capacità di trasferire i saperi e il sapere fare in situazioni nuove e complesse, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti e relazioni.</li> <li>- ricerca e raccoglie le informazioni con cura e pertinenza, utilizzando un valido metodo di lavoro ed è in grado di interpretarle e riutilizzarle e in modo efficace;</li> <li>- è completamente autonomo nello svolgere un compito e gestisce le risorse disponibili in modo efficace anche in situazioni nuove e complesse;</li> <li>- ha una forte e autonoma motivazione all'esplorazione, approfondisce in vari modi gli argomenti di studio e ricerca informazioni ed elementi che caratterizzano il problema;</li> <li>- coglie la ricchezza degli aspetti dell'argomento e li mette in relazione articolandoli con complessità ed originalità.</li> <li>-Riconosce i benefici, i limiti e i rischi delle applicazioni della scienza e della tecnologia sulla società , in modo autonomo, relativamente a problematiche complesse, cioè caratterizzate da una pluralità di cause e conseguenze.</li> </ul>

professionali				
---------------	--	--	--	--

<b>ABILITA' DI BASE DIPARTIMENTALI</b>	
<b>Indicatori</b>	<b>Descrizione degli indicatori</b>
<b>Comprendere</b>	-Intendere il senso generale e cogliere le informazioni di un testo, scritto e orale, decodificando i linguaggi specifici e riconoscendo le informazioni contenute.
<b>Esporre</b>	-Esprimere in modo appropriato e ben articolato le informazioni contenute, utilizzando il correttamente il linguaggio specifico della disciplina.
<b>Riconoscere</b>	- Riconoscere il valore e le potenzialità delle scienze nello sviluppo tecnologico. - Riconoscere l'importanza dei comportamenti igienici. - Riconoscere il valore dell'alimentazione corretta per il mantenimento della salute.
<b>Correlare</b>	- Individuare differenze e analogie, ordinare, classificare, rapporti causa-effetto -Saper cogliere il legame tra le trasformazioni di materia/energia e lo stato di salute della persona. - Saper cogliere le interazioni tra esigenze di vita e processi tecnologici. - Saper cogliere i legami che si possono cogliere con le altre discipline riconoscendone e valorizzando i legami interdisciplinari.
<b>Interpretare</b>	- Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare (grafici, dati statistici, Tabella di composizione chimica, Tabella LARN ecc.). -Interpretare le informazioni e le modificazioni ambientali, utilizzando modelli appropriati per interpretare fenomeni sia naturali che di origine antropica.
<b>Valutare</b>	-Valutare le modificazioni ambientali di origine antropica e comprendere le ricadute future. -Valutare le potenzialità e i limiti dell'applicazione delle tecnologia alla realtà.
<b>Risolvere</b>	- Adottare corretti comportamenti di prevenzione igienico-sanitaria nell'ambiente di lavoro. - Elaborare ipotesi e strategie risolutive, applicandole alla specificità dei problemi e dei contesti di riferimento. - Ipotizzare strategie per affrontare e risolvere problemi non noti.

## RUBRICA DI VALUTAZIONE

### Competenze

-**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.

-**Padroneggiare** l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

-**Utilizzare** le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento

-**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

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

Indicatori	Livelli di padronanza			
	1 Parziale	2 Basilare	3 Adeguito	4 Eccellente
<b>Capacità espositiva e uso di un linguaggio settoriale</b>	L'allievo si esprime in modo scorretto e presenta evidenti lacune nel linguaggio settoriale.	L'allievo si esprime in modo semplice ma corretto e possiede un lessico tecnico-professionale essenziale.	L'allievo si esprime in modo ben organizzato e possiede una padronanza del linguaggio settoriale soddisfacente.	L'allievo si esprime in modo appropriato e ben articolato e possiede una ricchezza lessicale e settoriale che usa in modo pertinente.
<b>Capacità di trasferire saperi e saper fare acquisiti</b>	L'allievo non è in grado di trasferire i <i>saperi</i> e il <i>saper fare</i> essenziale in situazioni semplici e note senza la guida dell'insegnante	L'allievo trasferisce i <i>saperi</i> e il <i>saper fare</i> essenziale in situazioni semplici non note, con un certo grado di autonomia	L'allievo ha una buona capacità di trasferire <i>saperi</i> e il <i>saper fare</i> in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	L'allievo ha una eccellente capacità di trasferire <i>saperi</i> e il <i>saper fare</i> in situazioni nuove e complesse, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti
<b>Ricerca e gestione delle informazioni</b>	L'allievo raccoglie informazioni scarse ed inadeguate, non aggregate in modo coerente e per nulla attinenti alle richieste.	L'allievo ricerca informazioni di base, raccogliendole ed organizzandole in maniera essenziale, con un certo grado di autonomia.	Ricerca, raccoglie le informazioni con una certa attenzione al metodo. Le sa riutilizzare e interpretare con discreta efficacia	Ricerca, raccoglie le informazioni con cura e pertinenza, utilizzando un valido metodo di lavoro. Le sa riutilizzare e interpretare in modo efficace
<b>Autonomia</b>	L'allievo non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e delle informazioni e anche se guidato non lo porta a termine	L'allievo ha raggiunto un'autonomia parziale nello svolgere i compiti, in contesti noti, e talora necessità di spiegazioni aggiuntive	L'allievo ha raggiunto un discreto livello di autonomia nello svolgere il compito, così come nella scelta degli strumenti e delle informazioni, anche in situazioni nuove	L'allievo è completamente autonomo nello svolgere il compito e gestisce le risorse disponibili in modo efficace anche in situazioni nuove e complesse
<b>Motivazione</b>	L'allievo non presenta o presenta solo saltuariamente delle motivazioni all'esplorazione del compito	L'allievo presenta o presenta una minima motivazioni all'esplorazione del compito. Se sollecitato ricerca dati ed informazioni relativi al problema da affrontare	Ha una buona motivazione all'esplorazione del compito. Dietro minima sollecitazione, ricerca informazioni ed elementi che caratterizzano il problema da affrontare	L'allievo ha una forte e autonoma motivazione all'esplorazione, approfondisce in vari modi gli argomenti di studio e ricerca informazioni ed elementi che caratterizzano il problema
<b>Interdisciplinarietà- trattazione degli argomenti</b>	L'allievo non coglie alcuni aspetti dell'argomento e non li mette relazione in modo coerente	L'allievo coglie alcuni aspetti dell'argomento e li mette in semplice relazione in modo coerente, con un certo grado di autonomia	L'allievo coglie i principali aspetti dell'argomento e li mette in relazione complesse	L'allievo coglie la ricchezza degli aspetti dell'argomento e li mette in relazione complesse ed originali

**RUBRICA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA DI VERIFICA\_BIENNIO**

TIPOLOGIA: **MISTA**

NUMERO DOMANDE: **A DISCREZIONE DEL DOCENTE**

**NB:AL VARIARE DEL NUMERO DI DOMANDE PROPOSTE IL PUNTEGGIO SARÀ RIPARTITO COME SEGUE: 5/10 ALLE DOMANDE A RISPOSTA APERTA E 5/10 DA DISTRIBUIRE TRA LE DOMANDE DI TIPO V/F, SCELTA MULTIPLA, CORRISPONDENZA E/O COMPLETAMENTO.**

<b>N° DOMANDE</b>	<b>TIPOLOGIA</b>	<b>PUNTI PARZIALI</b>	<b>PUNTI RILEVATI</b>					<b>PUNTEGGIO PROVA</b>
<b>5</b>	<b>VERO /FALSO</b>	<b>0,25</b>						
<b>5</b>	<b>RISPOSTA MULTIPLA</b>	<b>0,25</b>						
<b>5</b>	<b>ASSOCIAZIONE E/O COMPLETAMENTO</b>	<b>MAX 0,50</b>						
<b>5</b>	<b>RISPOSTA APERTA</b>	<b>MAX 1,00</b>						

TIPOLOGIA: **RISPOSTA APERTA**

NUMERO DOMANDE: **A DISCREZIONE DEL DOCENTE**

PUNTEGGIO: **PUNTI 1 PER OGNI RISPOSTA ESATTA**

<b>Descrittori</b>	<b>Punti</b>
Risposta completa e approfondita sotto il profilo logico-esecutivo e formale	<b>Max 1,00</b>
Risposta incompleta, ma quasi corretta	<b>Max 0,75</b>
Risposta parziale con qualche imprecisione di contenuto e/o forma	<b>Max 0,50</b>
Risposta parziale e/o disorganica, ma pertinente	<b>Max 0,25</b>
Risposta non data o completamente errata	<b>0,00</b>

**RUBRICA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA DI VERIFICA\_TRIENNIO**TIPOLOGIA: **MISTA**NUMERO DOMANDE: **A DISCREZIONE DEL DOCENTE****NB:AL VARIARE DEL NUMERO DI DOMANDE PROPOSTE IL PUNTEGGIO SARÀ RIPARTITO COME SEGUE:****TERZA CLASSE:** 6/10 ALLE DOMANDE A RISPOSTA APERTA E 4/10 DA DISTRIBUIRE TRA LE DOMANDE DI TIPO V/F, SCELTA MULTIPLA, CORRISPONDENZA E/O COMPLETAMENTO**QUARTA CLASSE:** 7/10 ALLE DOMANDE A RISPOSTA APERTA E 3/10 DA DISTRIBUIRE TRA LE DOMANDE DI TIPO V/F, SCELTA MULTIPLA, CORRISPONDENZA E/O COMPLETAMENTO

<b>N° DOMANDE</b>	<b>TIPOLOGIA</b>	<b>PUNTI PARZIALI</b>	<b>PUNTI RILEVATI</b>					<b>PUNTEGGIO PROVA</b>
5	<b>VERO /FALSO</b>	<b>0,25</b>						
5	<b>RISPOSTA MULTIPLA</b>	<b>0,25</b>						
5	<b>ASSOCIAZIONE E/O COMPLETAMENTO</b>	<b>MAX 0,50</b>						
5	<b>RISPOSTA APERTA</b>	<b>MAX 1,00</b>						

TIPOLOGIA: **RISPOSTA APERTA**NUMERO DOMANDE: **A DISCREZIONE DEL DOCENTE**PUNTEGGIO: **PUNTI 1 PER OGNI RISPOSTA ESATTA**

<b>Descrittori</b>	<b>Punti</b>
Risposta completa e approfondita sotto il profilo logico-esecutivo e formale	<b>Max 1,00</b>
Risposta incompleta, ma quasi corretta	<b>Max 0,75</b>
Risposta parziale con qualche imprecisione di contenuto e/o forma	<b>Max 0,50</b>
Risposta parziale e/o disorganica, ma pertinente	<b>Max 0,25</b>
Risposta non data o completamente errata	<b>0,00</b>

TIPOLOGIA: TEMA/RELAZIONE/SAGGIO

	Indicatore	Punteggio max	Descrittore	Punteggio indicatore
1	Comprensione della traccia	0	Non ha compreso il testo	
		0,5	Ha compreso parzialmente il testo	
		1	Ha compreso il testo	
2	Adesione alla traccia	0	Non aderisce alla traccia	
		0,5	Aderisce parzialmente alla traccia	
		1	Aderisce alla traccia	
3	Conoscenza dei contenuti	0	Conoscenza nulla	
		1	Conoscenza frammentaria	
		1,5	Conoscenza superficiale	
		2,5	Conoscenza sufficiente	
		3	Conoscenza discreta	
		4	Conoscenza buona	
4	Capacità di elaborazione personale e/o di utilizzare le conoscenze interdisciplinari	0	Capacità inesistente	
		0,5	Capacità insufficiente	
		1	Capacità quasi sufficiente	
		1,5	Capacità sufficiente	
		2	Capacità positiva	
5	Correttezza linguistico-espressiva	0	Gravemente insufficiente	
		0,5	Insufficiente	
		1	Quasi sufficiente	
		1,5	Sufficiente	
		2	Positiva	
	Valutazione in decimi			Totale /10

INDICATORE	DESCRITTORE	PUNTEGGIO
conoscenza degli argomenti disciplinari	-approfondita -piena -apprezzabile <b>-adeguata</b> -parziale -frammentaria -gravemente insufficiente	3,5 3 2,5 <b>2</b> 1,5 1 0,5
capacità di collegare le competenze e le conoscenze acquisite	-pienamente efficace -abbastanza efficace <b>-adeguata</b> -modesta -scarsa -nulla	2,5 2 <b>1,5</b> 1 0,5 0
capacità di argomentazione, critica e valutazione personale	-efficace <b>-adeguata</b> -scarsa -nulla	2 <b>1,5</b> 1 0,5 0
proprietà di linguaggio nell'esposizione	-rigorosa -sicura <b>-adeguata</b> -incerta -nulla	2 1,5 <b>1</b> 0,5 0
		<b>Punti totali /10</b>
		<b>Voto /10</b>

**RUBRICA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE DI VERIFICA**

**RUBRICA DI VALUTAZIONE DSA**  
**VERIFICA ORALE**  
(D.P.R. 122/2009; L. 170/2010; D.M. 12/7/2011; O.M. 19/4/2016)

Indicatori e livelli	Punteggi
<b>1. CONOSCENZA DEGLI ARGOMENTI DISCIPLINARI</b>	
Nulla	0
Frammentaria	1
Parziale	2
Piena	3
<b>2. CAPACITA' DI COLLEGAMENTO E CONFRONTO</b>	
Nulla	0
Inadeguata	1
Adeguata	2
Efficace	3
<b>3. CAPACITA' DI ARGOMENTAZIONE, CRITICA E VALUTAZIONE</b>	
Nulla	0
Inadeguata	1
Adeguata	2
Efficace	3
<b>4. PROPRIETA' DI LINGUAGGIO NELL'ESPOSIZIONE (VALUTATA IN MISURA RIDOTTA)</b>	
Gravemente scorretta	0
Con errori diffusi	0
Nel complesso corretta	0,5

Ricca e corretta	1
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>	

### PROVA SCRITTA QUINTA CLASSE

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	PUNTI PARZIALI
<b>CONOSCENZA</b> conoscenza specifica degli argomenti richiesti	<ul style="list-style-type: none"> <li>- completa e corretta</li> <li>- corretta, non del tutto completa</li> <li>- rispondente con qualche imprecisione, non del tutto corretta</li> <li>- incompleta e non del tutto corretta</li> <li>- incompleta e poco corretta</li> <li>- scorretta</li> </ul>	<p style="text-align: center;">3</p> <p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">1,5</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">0,5</p> <p style="text-align: center;">0</p>	... / 3
<b>COMPETENZA</b> aderenza alla consegna, pertinenza, completezza, elaborazione personale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- attinente, ricca e/o personale</li> <li>- attinente, esauriente ma generica</li> <li>- generica, ma corretta</li> <li>- non pienamente aderente</li> <li>- parziale e imprecisa</li> <li>- fuori traccia</li> </ul>	<p style="text-align: center;">5</p> <p style="text-align: center;">4</p> <p style="text-align: center;">3</p> <p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">1</p> <p style="text-align: center;">0</p>	... / 5
<b>ABILITA'</b> forma e correttezza, lessico specifico	<ul style="list-style-type: none"> <li>- precisa e appropriata</li> <li>- abbastanza precisa e varia</li> <li>- comprensibile e globalmente corretta</li> </ul>	<p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">1,5</p> <p style="text-align: center;">1</p>	... / 2

	- non sempre corretta	0,75	
	- impropria in parte	0,5	
	- scorretta	0	
*L'eventuale frazione decimale (0,5) si approssima al punteggio intero superiore	<b>PUNTI TOTALI</b>		<b>... / 10</b>

### RUBRICA DI VALUTAZIONE DSA

#### PROVA SCRITTA QUINTA CLASSE

(D.P.R. 122/2009; L. 170/2010; D.M. 12/7/2011; O.M. 19/4/2016)

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	PUNTI PARZIALI
<b>CONOSCENZA</b> conoscenza specifica degli argomenti richiesti	- completa e corretta	3	<b>... / 3</b>
	- corretta, non del tutto completa	2	
	- rispondente con qualche imprecisione, non del tutto corretta	1,5	
	- incompleta e non del tutto corretta	1	
	- incompleta e poco corretta	0,5	
	- scorretta	0	
<b>COMPETENZA</b> aderenza alla consegna, pertinenza, completezza, elaborazione personale	- attinente, ricca e/o personale	5	<b>... / 5</b>
	- attinente, esauriente ma generica	4	
	- generica, ma corretta	3	
	- non pienamente aderente	2	
	- parziale e imprecisa	1	
	- fuori traccia	0	
	- precisa e appropriata	2	<b>... / 2</b>
	- abbastanza precisa e varia	1,5	

<b>ABILITA' (VALUTATA IN MISURA RIDOTTA)</b>  forma e correttezza, lessico specifico	- comprensibile e globalmente corretta	1	
	- non sempre corretta	0	
	- impropria in parte	0	
	- scorretta	0	
*L'eventuale frazione decimale (0,5) si approssima al punteggio intero superiore	<b>PUNTI TOTALI</b>		<b>... / 10</b>

### RUBRICA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

INDICATORI	LIVELLI		PUNTEGGIO
Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	Comprensione completa della traccia proposta	3	/3
	<b>Comprensione sufficientemente adeguata</b>	<b>2</b>	
	Comprensione parziale frammentaria	1	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline	Svolgimento completo, aderente alla traccia, articolato e approfondito	6	/6
	Svolgimento completo e corretto, ma poco approfondito	5	
	<b>Svolgimento sufficientemente corretto e coerente con la traccia proposta</b>	<b>4</b>	
	Svolgimento superficiale, non del tutto coerente e con pochi spunti pluridisciplinari	3	
	Svolgimento frammentario e con pochi spunti pluridisciplinari	2	
	Svolgimento incompleto in quasi tutte le parti, incoerente o mancante	1	
Padronanza delle competenze Tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione dei contenuti	Padronanza completa delle problematiche, soluzione corretta, articolata e approfondita	8	/8
	Padronanza completa delle problematiche, soluzione tecnicamente corretta, ma poco approfondita	7	
	Padronanza adeguata delle problematiche, soluzione corretta	6	
	<b>Accettabile padronanza delle competenze professionali, soluzione quasi corretta</b>	<b>5</b>	
	Modesta padronanza delle competenze professionali, soluzione parziale	4	
	Limitate competenze professionali, soluzione parziale e lacunosa	3	
	Insufficienti competenze professionali, soluzione molto lacunosa	2	
	Competenze gravemente insufficienti e soluzione totalmente scorretta o mancante	1	

Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	Esaurienti capacità di argomentare, collegare e utilizzo appropriato della terminologia specifica	3	/3
	<b>Sufficiente capacità di sintesi e utilizzo pertinente terminologia specifica</b>	2	
	Uso non appropriato delle capacità e/o assenza di terminologia specifica e difficoltà a collegare le informazioni	1	
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>			..... /20

<p><i>ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA</i></p> <p><b>Anno scolastico 2021-22</b></p> <p><b>SCHEDA DI MONITORAGGIO DISTURBI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO fine . quadrimestre</b></p> <p><b>DOCENTE:</b> _____ <b>MATERIA:</b> _____</p> <p><b>ALUNNO/A con diagnosi DSA o DA (con programmazione di classe con obiettivi minimi)</b></p> <p><b>CLASSE:</b> _____</p>	
<b>OBIETTIVI TRASVERSALI stabiliti dal Cd C a favore dell'alunno:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Garantire un clima di collaborazione costruttiva all'interno della classe di appartenenza</li> <li>- Valorizzare le potenzialità e i punti di forza, tenendo conto delle difficoltà dichiarate nella diagnosi</li> <li>- Promuovere il successo formativo, utilizzando anche strumenti compensativi e misure dispensative</li> </ul>	
<b>Elenco relativo agli OBIETTIVI della disciplina</b>	<b>OBIETTIVO RAGGIUNTO/NON RAGGIUNTO: motivazioni</b>
<b>Obiettivo 1</b>	
Conoscere i contenuti nella loro essenzialità	
<b>Obiettivo 2</b>	
-Riconoscere caratteristiche principali, differenze e analogie di fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale.	
<b>Obiettivo 3</b>	
Interpretare informazioni e documenti in situazioni problematiche di varia natura ed adottare adeguate strategie risolutive (facilitandone la comprensione con schematizzazione dei dati)	
<b>Obiettivo 4</b>	
Esporre in forma scritta e/o orale i contenuti acquisiti (tramite mediatori didattici quali schemi, tabelle e mappe) usando il linguaggio specifico.	
<b>VERIFICA E VALUTAZIONE</b>	<b>BILANCIO ESITI FINALI</b>
<b>METODOLOGIA E STRATEGIE UTILIZZATE</b>	

<b>PARTECIPAZIONE E IMPEGNO</b>	
<b>COMPORAMENTO</b>	
<b>RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA</b>	

SCRUTINIO fine ..... quadrimestre della classe ..... Sez. .... in data ..../.../2022

Il docente

LIVELLI E VOTI - INDICATORI E DESCRITTORI
Punteggio in decimi
<b>10 = ECCELLENTE (E)</b>
Conoscenza completa e profonda Rielaborazione critica e personale con spunti significativi ed originali Realizzazione creativa a livello tecnico-pratico Esposizione brillante, ricca di efficacia espressiva
<b>9 = OTTIMO (O)</b>
Conoscenza organica ed esauriente Spiccate capacità di interpretazione e giudizio Collegamenti efficaci Realizzazione accurata a livello tecnico-pratico Esposizione fluida e ricca
<b>8 = BUONO (B)</b>
Conoscenza ampia e sicura Rielaborazione precisa dei contenuti Interesse per alcuni argomenti Esecuzione disinvolta a livello tecnico-pratico Esposizione sciolta e sicura
<b>7 = DISCRETO (D)</b>
Conoscenza abbastanza articolata dei contenuti Rielaborazione con spunti personali su alcuni argomenti Esecuzione esatta delle consegne a livello tecnico-pratico Esposizione abbastanza appropriata
<b>6 = SUFFICIENTE (S)</b>
Conoscenza degli elementi fondamentali della disciplina Comprensione/considerazione semplice dei contenuti Esecuzione adeguata negli aspetti essenziali a livello tecnico-pratico Esposizione semplice ma sostanzialmente corretta

<b>5 = INSUFFICIENTE (I)</b>
Conoscenza incompleta o imprecisa /superficiale degli argomenti trattati Limitata autonomia nella rielaborazione correlazione dei contenuti Esecuzione talvolta imprecisa a livello tecnico-pratico Esposizione incerta/imprecisa e poco lineare
<b>4 = SENSIBILMENTE INSUFFICIENTE (SI)</b>
Conoscenza frammentaria e poco corretta dei contenuti fondamentali Limiti quantitativi e qualitativi nell'apprendimento Esecuzione imprecisa ed approssimativa a livello tecnico-pratico Esposizione scorretta e stentata
<b>3 = GRAVEMENTE INSUFFICIENTE (GI)</b>
Esposizione gravemente scorretta e confusa
<b>1-2 = TOTALMENTE INSUFFICIENTE (TI)</b>
Preparazione nulla, sino al rifiuto di sottoporsi alle prove di verifica Incomprensione dei contenuti e del linguaggio Esecuzione del tutto mancante dei fondamentali a livello tecnico-pratico