

DIPARTIMENTO DI SCIENZE A.S. 2022/2023

2^ annualita' - Biennio Comune (Programmazione curricolo 2021/2023)

DISCIPLINE: – SCIENZA DEGLI ALIMENTI

– SCIENZE INTEGRATE

– TECNOLOGIA INFORMAZIONE COMUNICAZIONE

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 IN USCITA N.4

-Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

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.

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

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

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.

ATTIVITA' DIDATTICA

N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITÀ'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
1 Recupero prerequisiti	LINGUAGGI MATEMATICO SCIENT-TECNOL. X STORICO-SOCIALE DISCIPLINE COINVOLTE a) Scienza degli alimenti b) Laboratorio Servizi Enog.Cucina c) Laboratorio Servizi Sala e Vendita d) TIC	1.1-Sintetizzare 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	1.1-Le basi fondamentali 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	1.1- Classificazione, 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.	10 ore	-Prova scritta strutturata con quesiti di tipo vero/falso, risposta multipla, collegamento/compl etamento, 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 (**)
COMPETENZA IN USCITA N. 4									

-Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

COMPETENZA INTERMEDIA
 Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi 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.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali

COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE:

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.

ATTIVITA' DIDATTICA

<p>2</p> <p>Alimentazione e salute</p>	<p>LINGUAGGI MATEMATICI O SCIENTIFICO-TECNOL. X STORICO-SOCIALE</p>	<p>2.1-Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato.</p>	<p>2.1- Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno. Anatomia/fisiologia dell'apparato digerente.</p>	<p>2.1-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>6 ore</p>	<p>-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.</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>2.2-Affrontare situazioni problematiche (IMC, MB, FET, FG dei nutrienti) e proporre soluzioni adeguate.</p>	<p>2.2-Metabolismo e bioenergetica.</p>	<p>2.2-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>8 ore</p>
	<p>a)Scienza degli alimenti</p> <p>b)Laboratorio Servizi Enogastronomici-Cucina</p> <p>c)Laboratorio Servizi Sala e Vendita</p>	<p>2.3-Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute.</p>	<p>2.3Alimentazione equilibrata</p>	<p>2.3-Alimentazione, nutrizione e salute - Alimentazione equilibrata in età e condizioni fisiologiche diverse. -Linee Guida INRAN -Dieta mediterranea -Altre tipologie dietetiche.</p>						<p>6 ore</p>
		<p>2.4-Descrivere le cause principali delle principali patologie del benessere</p>	<p>2.4Alimentazione e malattie correlate.</p>	<p>2.4-Dietoterapia e malnutrizione: obesità, diabete, malattie cardiovascolari -Disturbi del comportamento alimentare -Allergie e intolleranze -Alimentazione e tumori</p>						<p>8 ore</p>

COMPETENZA IN USCITA N. 2

-Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

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.

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

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 ATTIVITA'	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
3	I prodotti agroalimentari e la filiera	LINGUAGGI MATEMATICI O SCIENTIFICO-TECNOL. X STORICO-SOCIALE	3.1- 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 3.2 Individuare/descrivere i fattori di alterazione - Descrivere i principi basilari dei procedimenti di conservazione e cottura degli alimenti. -Riconoscere e descrivere aspetti positivi e negativi della cottura	3.1- 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 3.2- Finalità e tecniche di conservazione e cottura delle diverse tipologie di alimenti	3.1- 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. 3.2- 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.	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 (**).
		12 ore								

		- 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 : “ La salute vien mangiando” - (Macro-area: Educazione alla salute e al benessere) Classi seconde

DATI ESITI DI APPRENDIMENTO

DATI DI PROCESSO

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

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
1 La materia	LINGUAGGI <input type="checkbox"/> MATEMATICO X SCIENT-TECNOL. X STORICO-SOCIALE <input type="checkbox"/>	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	a) Basi fondamentali relative alla composizione della materia e alle sue trasformazioni. -Metodo scientifico	Caratteristiche e struttura della materia: Stati di aggregazione, trasformazioni fisiche e chimiche, atomi e molecole	Aule e laboratorio scientifico e/o multimediale e/o DaD	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 Compiti di realtà. Coaching. (Eventuali attività di recupero/ consolidamento/ Potenziamento)	15 h	Tipologia di verifiche (a discrezione del docente, in base alle esigenze della classe ed ai bisogni individuali degli studenti): Orali (individuali o con discussioni interattive) e/o Scritte e/o informatiche e/o pratiche. 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) Scienze Integrate b) TIC c) Matematica	-Identificare relazioni causa/effetto. b) Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato c) Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati	b) Elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno c) La rete Internet e i motori di ricerca						
2 La chimica nel quotidiano	LINGUAGGI <input type="checkbox"/> MATEMATICO <input type="checkbox"/> SCIENT-TECNOL. X STORICO-SOCIALE <input type="checkbox"/>	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 b) Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio	a) Basi fondamentali relative alla composizione della materia e alle sue trasformazioni. -Metodo scientifico b) Elementi lessicali necessari alla definizione di un	Soluzioni e PH. Cenni su reazioni chimiche e legami.	Aule e laboratorio scientifico e/o multimediale e/o DaD	Lezione frontale interattiva Lettura di testi e analisi guidate Esercitazioni guidate Presentazioni multimediali Consultazione del dizionario Attività di laboratorio scientifico Guida alla produzione di	8 h	Tipologia di verifiche (a discrezione del docente, in base alle esigenze della classe ed ai bisogni individuali degli studenti): Orali (individuali	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*) Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al

a) Scienze Integrate	appropriato	fenomeno			Mappe concettuali, scalette.		o con discussioni interattive) e/o Scritte e/o informatiche e/o pratiche; compiti di realtà.	PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**)
b) Lab. Enog. Cuc.	c) Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni	c) Strumenti per la rappresentazione delle informazioni			Gestione di un quaderno di lavoro			
c) TIC					Cooperative Learning			
					Coaching.		Modalità: singole o di gruppo	
					(Eventuali attività di Recupero/consolidamento/ Potenziamento)			

DATI ESITI DI APPRENDIMENTO	DATI DI PROCESSO
-----------------------------	------------------

COMPETENZE:

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

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

c) Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento

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.

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

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	ABILITÀ'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
3 La vita intorno a noi	LINGUAGGI <input type="checkbox"/>	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 -Individuare differenze e analogie; ordinare e classificare; -Identificare relazioni causa/effetto b) Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato c) Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni d) Acquisire una visione complessiva e valutare i rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali. e) Comprendere il ruolo della ricerca scientifica e della tecnologia nella	a) Le caratteristiche basilari relative alla struttura degli esseri viventi e alla loro interazione con l'ambiente -Caratteristiche dei principali agenti patogeni b) Elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno c) Strumenti per la rappresentazione delle informazioni (grafici e tabelle) d) Elementi basilari di tecniche di profilassi più diffuse: vaccini, stili alimentari, conoscenza dei danni da sostanze psicotrope e) Significato di ecosistema e conoscenza dei suoi componenti	Cenni su -nutrienti e macromolecole biologiche - malattie metaboliche Generalità su caratteristiche e classificazione dei viventi Concetto di ecosistema La cellula e i tessuti animali	Aule e laboratorio scientifico e/o multimediale e/o DaD	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)	24 h	Tipologia di verifiche (a discrezione del docente, in base alle esigenze della classe ed ai bisogni individuali degli studenti): Orali (individuali o con discussioni interattive) e/o Scritte e/o informatiche e/o pratiche; compiti di realtà. 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 type="checkbox"/>								
	SCIENT-TECNOL. X STORICO-SOCIALE <input type="checkbox"/>								
	DISCIPLINE COINVOLTE								
	a) Alimentazione								
	b) Lab. Enog. Cuc.								
	c) TIC								

		prevenzione dei rischi per la salute, per la conservazione dell'ambiente e per l'acquisizione di stili di vita responsabili							
4 Il corpo umano	LINGUAGGI <input type="checkbox"/> MATEMATICO <input type="checkbox"/> SCIENT-TECNOL. X STORICO-SOCIALE <input type="checkbox"/> DISCIPLINE COINVOLTE	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 -Identificare relazioni causa/effetto b) Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato c) Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni d) Acquisire una visione complessiva e valutare i rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali. e) Saper cogliere il ruolo che la ricerca scientifica e le tecnologie possono assumere per uno sviluppo equilibrato e compatibile	a) Le caratteristiche basilari relative alla struttura degli esseri viventi e alla loro interazione con l'ambiente b) Elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno c) Strumenti per la rappresentazione delle informazioni (grafici e tabelle) d) Elementi basilari di tecniche di profilassi più diffuse: vaccini, stili alimentari, conoscenza dei danni da sostanze psicotrope e) Trasformazioni energetiche	Generalità su Organi di senso; Sistema nervoso; anatomia e fisiologia degli apparati.	Aule e laboratorio scientifico e/o multimediale e/o DaD	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)	15 h	Tipologia di verifiche (Tipologia di verifiche (a discrezione del docente, in base alle esigenze della classe ed ai bisogni individuali degli studenti): Orali (individuali o con discussioni interattive) e/o Scritte e/o informatiche e/o pratiche; compiti di realtà. 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 (**).

2^ annualità PRIMO PERIODO DIDATTICO (biennio comune)

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: 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; 2. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento Competenze di cittadinanza: <i>Imparare ad imparare, Acquisire ed interpretare l'informazione, Agire in modo autonomo e responsabile, Comunicare.</i>					ATTIVITA' DIDATTICA: 1. INTERNET, RICERCA E SERVIZI DI RETE (ATTIVITA' DI SUPPORTO ALLE ALTRE UNITA' DIDATTICHE)				
N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
1	LINGUAGGI <input type="checkbox"/> MATEMATICO <input type="checkbox"/> SCIENT-TECNOL. <input checked="" type="checkbox"/> STORICO-SOCIAL <input type="checkbox"/> <hr/> DISCIPLINE COINVOLTE a) TIC b) Laboratorio Enogastronomico Cucina	Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati Utilizzare la rete Internet per attività di comunicazione interpersonale Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete	La rete Internet Funzioni, caratteristiche e principali servizi della rete Internet I motori di ricerca Principali strumenti di comunicazione: social networks, forum, blog, e-mail	La rete Internet Servizi della Rete I pericoli di internet <i>Nota: i contenuti sono trattati a livello più avanzato.</i>	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 e cfr. griglie allegate (*) Per i criteri e la scala di valutazione e si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**).

COMPETENZA:					ATTIVITA' DIDATTICA:				
<p>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</p> <p>Competenze di cittadinanza: <i>Agire in modo autonomo e responsabile, Collaborare e partecipare, Comunicare.</i></p>					<p>1. WEB E POSTA ELETTRONICA</p>				
N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITA'	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
2	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 e cfr. griglie allegate (*) Per i criteri e la scala di valutazione e 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								
COMPETENZA:					ATTIVITA' DIDATTICA:				
<p>2. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</p> <p>3. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p>Competenze di cittadinanza: <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> <p>3. FOGLI ELETTRONICI CON EXCEL</p>				
N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITA'	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
	LINGUAGGI <input type="checkbox"/>	Utilizzare software applicativi in relazione alle	Software applicativi per la produzione di documenti testuali –	La Videoscrittura con word	Aule e laboratori	Lezioni frontali e partecipate per esposizione teorica degli argomenti		Prove scritte,	Per le rubriche di valutazione
	MATEMATICO <input type="checkbox"/>								

3	SCIENT-TECNOL <input checked="" type="checkbox"/> STORICO-SOCIAL <input type="checkbox"/>	esigenze aziendali	livello avanzato.	<i>Nota: i contenuti sono trattati a livello più avanzato.</i>	multimediali, piattaforma digitale per la didattica della scuola.	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 di laboratori, verifiche orali	e cfr. griglie allegate (*) Per i criteri e la scala di valutazione e si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**).
	DISCIPLINE COINVOLTE								
	a) TIC b) Laboratorio Enogastronomico Cucina								
4	LINGUAGGI <input type="checkbox"/> MATEMATICO <input type="checkbox"/> SCIENT-TECNOL <input checked="" type="checkbox"/> STORICO-SOCIAL <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 e cfr. griglie allegate (*) Per i criteri e la scala di valutazione e si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**).
	DISCIPLINE COINVOLTE								
	a) TIC b) Laboratorio Enogastronomico Cucina								

5	Linguaggi <input type="checkbox"/> Matematico <input type="checkbox"/> SCIENT-TECNOL <input checked="" type="checkbox"/> Storico-social <input type="checkbox"/> DISCIPLINE COINVOLTE a) TIC b) Laboratorio Enogastronomico Cucina	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 e cfr. griglie allegate (*) Per i criteri e la scala di valutazione e si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**).
---	--	--	---	--	---	--	---------------	---	---

Eventuali iniziative culturali, interdisciplinari e visite guidate