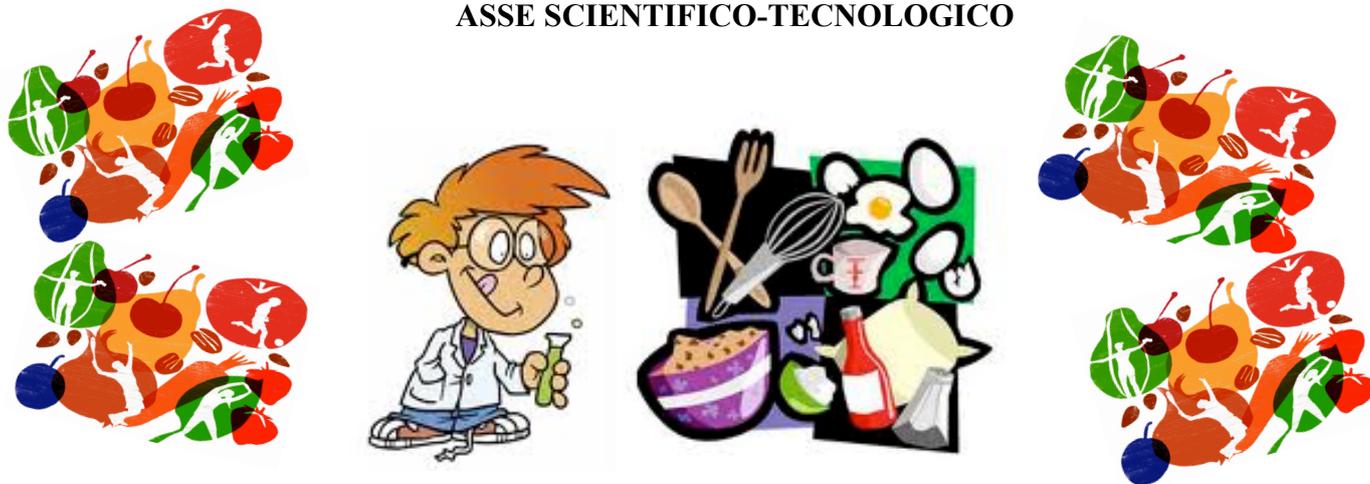


COMPETENZE DISCIPLINARI E LINEE GUIDA PER LA PROGRAMMAZIONE DI DIPARTIMENTO S2

ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO



ORGANIZZAZIONE DEL CURRICOLO SECONDO LE LINEE GUIDA DEI NUOVI ORDINAMENTI

L'asse scientifico tecnologico ha l'obiettivo di facilitare lo studente nell'esplorazione del mondo circostante, per osservarne i fenomeni e comprendere il valore della conoscenza del mondo naturale e di quello delle attività umane come parte integrante della sua formazione globale.

Si tratta di un campo ampio e importante per l'acquisizione di metodi, concetti, atteggiamenti indispensabili ad interrogarsi, osservare e comprendere il mondo e a misurarsi con l'idea di molteplicità, problematicità e trasformabilità del reale.

Per questo l'apprendimento centrato sull'esperienza e l'attività di laboratorio assumono particolare rilievo.

L'adozione di **strategie** di indagine, di procedure sperimentali e di linguaggi specifici costituisce la base di applicazione del metodo scientifico che – al di là degli ambiti che lo implicano necessariamente come protocollo operativo – ha il fine di valutare l'impatto sulla realtà concreta di applicazioni tecnologiche specifiche.

L'apprendimento dei **saperi** e delle **competenze** avviene per ipotesi e verifiche sperimentali, raccolta di dati, valutazione della loro pertinenza ad un dato ambito, formulazione di congetture in base ad essi, costruzioni di modelli; favorisce la capacità di analizzare fenomeni complessi nelle loro componenti fisiche, chimiche, biologiche.

Le competenze dell'area scientifico – tecnologico, nel contribuire a fornire la base di lettura della realtà, diventano esse stesse strumento per l'esercizio effettivo dei diritti di cittadinanza. Esse concorrono a potenziare la capacità dello studente di operare scelte consapevoli ed autonome nei molteplici contesti, individuali e collettivi, della vita reale.

E' molto importante fornire strumenti per far acquisire una visione critica sulle proposte che vengono dalla comunità scientifica e tecnologica, in merito alla soluzione di problemi che riguardano ambiti codificati (fisico, chimico, biologico e naturale) e aree di conoscenze al confine tra le discipline anche diversi da quelli su cui si è avuta conoscenza o esperienza diretta nel percorso scolastico e, in particolare, relativi ai problemi della salvaguardia della biosfera.

Obiettivo determinante è, infine, rendere gli alunni consapevoli dei legami tra scienza e tecnologie, della loro correlazione con il contesto culturale e sociale con i modelli di sviluppo e con la salvaguardia dell'ambiente, nonché della corrispondenza della tecnologia a problemi concreti con soluzioni appropriate.

INDIVIDUAZIONE DELLE COMPETENZE

COMPETENZE PRIMO BIENNIO

Al termine del primo biennio gli alunni devono conseguire le seguenti competenze:

A. Competenze Chiave di Cittadinanza

1. Imparare ad imparare
2. Progettare
3. Comunicare
4. Collaborare e partecipare
5. Agire in modo autonomo e responsabile
6. Risolvere problemi
7. Individuare collegamenti e relazioni
8. Acquisire ed interpretare informazioni

B. Competenze dell'asse scientifico – tecnologico

1. Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.
2. Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.

Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate

SCHEDA RILEVAZIONE LIVELLO DELLE COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

COMPETENZE CHIAVE	1. IMPARARE AD IMPARARE	Metodo di studio	3-Organico, regolare ed autonomo. 2-Organico, regolare ma dipendente. 1-Disorganico e saltuario . 0-Inesistente e improduttivo.
	2. PROGETTARE	Capacità elaborative	3-Elabora, realizza progetti e ne valuta i risultati. 2-Elabora e realizza progetti con difficoltà . 1-Elabora e realizza progetti solo se guidato. 0-Non è in grado di elaborare e realizzare progetti
	3. COMUNICARE	Capacità Comunicative	3-Ottime 2-Buone 1-Accettabili. 0-Difficoltose.
	4. COLLABORARE E PARTECIPARE	Collaborazione	3-Costruttiva 2-Poco costruttiva 1-Improduttiva 0-Assente
		Partecipazione	3-Attiva 2-Saltuaria 1- Distaccata 0-Passiva
5. AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE	Autonomia	3-Agisce in modo autonomo e responsabile; rispetta gli impegni assunti. 2-Agisce in modo poco autonomo, ma con responsabilità; rispetta gli impegni. 1-Agisce senza autonomia e con scarso senso di personale responsabilità e non rispetta gli impegni. 0-Non è autonomo, né responsabile.	

6. RISOLVERE PROBLEMI	Capacità risolutive problemi	di	3-Individua situazioni problematiche che risolve prontamente. 2-Individua situazioni problematiche di cui coglie con difficoltà la soluzione. 1-Individua situazioni problematiche di cui non riesce a trovare la soluzione 0-Non individua e non risolve situazioni problematiche.
7. INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI	Capacità relazionare	di	3-Individua senza difficoltà collegamenti e relazioni tra fenomeni e concetti di diversa tipologia. 2-Individua senza difficoltà collegamenti e relazioni tra fenomeni e concetti di uguale tipologia. 1-Individua con difficoltà collegamenti e relazioni tra concetti e fenomeni. 0-Non riesce ad individuare collegamenti.
8. ACQUISIRE ED INTERPRETARE INFORMAZIONI	Capacità critiche		3-Acquisisce,interpreta e valuta criticamente l'informazione. 2-Acquisisce,interpreta ma non valuta criticamente l'informazione. 1-Acquisisce ma non interpreta l'informazione. 0-Non riesce ad acquisire l'informazione.

Alunno/a	1 Imparare ad imparare	2 Progettare	3 Comunicare	4 Collaborare e partecipare	5 Agire in modo autonomo e responsabile	6 Risolvere problemi	7 Individuare collegamenti e relazioni	8 Acquisire ed interpretare informazioni
	Livello 0-1-2-3	Livello 0-1-2-3	Livello 0-1-2-3	Livello 0-1-2-3	Livello 0-1-2-3	Livello 0-1-2-3	Livello 0-1-2-3	Livello 0-1-2-3

CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

Per la **CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE** nel BIENNIO il Dipartimento procederà nella seguente maniera:

1. Progettazione di prove di verifica strutturate secondo le seguenti modalità:
 - a. Previsioni di situazioni problematiche legate al contesto quotidiano
 - b. Indicazione per ognuna di esse delle competenze che si vanno a certificare con quel tipo di esercizio
 - c. Ad ogni prova sarà allegata griglia valutativa in cui si indicheranno, oltre che il voto del compito, anche i livelli raggiunti nelle competenze esaminate.
2. Osservazione, al termine dell'anno dei livelli di competenza raggiunti, registrati di volta in volta su apposita tabella, e conseguente valutazione finale del livello di competenza raggiunto nell'ASSE SCIENTIFICO_TECNOLOGICO secondo quanto previsto dalla normativa ministeriale

Competenze	Abilità	Livello
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità	<p>Raccogliere dati attraverso l'osservazione diretta dei fenomeni naturali o degli oggetti artificiali o la consultazione di testi e manuali o media.</p> <p>Organizzare e rappresentare i dati raccolti. Individuare, con la guida del docente, una possibile interpretazione dei dati in base a semplici modelli. Presentare i risultati dell'analisi. Utilizzare classificazioni, generalizzazioni e/o schemi logici per riconoscere il modello di riferimento.</p> <p>Essere consapevoli del ruolo che i processi tecnologici giocano nella modifica dell'ambiente che ci circonda considerato come sistema. Analizzare in maniera sistemica un determinato ambiente al fine di valutarne i rischi per i suoi fruitori. Analizzare un oggetto o un sistema artificiale in termini di funzioni o di architettura.</p>	<p>N.R. L'alunno non svolge i compiti anche se guidato, dimostra scarsa consapevolezza delle conoscenze</p> <p>BASE:</p> <p>INTERMEDIO</p> <p>AVANZATO</p>
Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza	<p>Interpretare un fenomeno naturale o un sistema artificiale dal punto di vista energetico.</p> <p>Distinguere le varie trasformazioni di energia in rapporto alle leggi che le governano</p> <p>Avere la consapevolezza dei possibili impatti sull'ambiente naturale dei modi di produzione e di utilizzazione dell'energia nell'ambito quotidiano</p>	<p>N.R.</p> <p>BASE</p> <p>INTERMEDIO</p> <p>AVANZATO</p>
Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie	Riconoscere il ruolo della	N.R.

rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate	tecnologia nella vita quotidiana e nell'economia della società. Saper cogliere le interazioni tra esigenze di vita e processi tecnologici	BASE
	Adottare semplici progetti per la risoluzione di problemi pratici. Saper spiegare il principio di funzionamento e la struttura dei principali dispositivi fisici e software	INTERMEDIO
	Utilizzare le funzioni di base dei software più comuni per produrre testi e comunicazioni multimediali, calcolare e rappresentare dati, disegnare, catalogare informazioni, cercare informazioni e comunicare in rete	AVANZATO

LEGENDA LIVELLI:

A: LIVELLO AVANZATO L'alunno svolge compiti e problemi complessi in modo autonomo e responsabile con una buona consapevolezza e padronanza delle conoscenze (percentuale compresa tra l'86% e il 100% degli esiti previsti)

B: LIVELLO SODDISFACENTE L'alunno svolge compiti in modo autonomo mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite (percentuale compresa tra il 61% e l'85% degli esiti previsti)

C: LIVELLO ESSENZIALE L'alunno svolge compiti semplici, mostrando di avere una basilare consapevolezza delle conoscenze (percentuale compresa tra il 50% e il 60% degli esiti previsti)

N.R.: LIVELLO NON RAGGIUNTO L'alunno non svolge i compiti, anche se guidato, e dimostra scarsa consapevolezza delle conoscenze (percentuale compresa tra il 10% e il 45% degli esiti previsti)

COMPETENZE SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO

Al termine del quinto anno, l'allievo dovrà aver acquisito le seguenti competenze:

A. Competenze Chiave Europee

1. Comunicazione nella madrelingua
2. Competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia
3. Comunicazione nelle lingue straniere
4. Competenza digitale
5. Imparare ad imparare
6. Competenze sociali e civiche
7. Spirito di iniziativa e imprenditorialità
8. Consapevolezza ed espressione culturale

B. Competenze articolazioni di indirizzo

a. Enogastronomia

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Predisporre menu coerenti con il contesto e con le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione della domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

b. Sala e Vendita

Seguire tutte le fasi del servizio in qualsiasi realtà ristorativa

- Proporre il menu e gli abbinamenti con i vini
- Essere responsabile dell'aspetto e delle dotazioni delle sale
- Esprimersi con correttezza e proprietà di linguaggio e stabilire rapporti comunicativi adeguati alla situazione
- Possedere una buona formazione culturale correlata ad una preparazione linguistica in due lingue straniere ed una preparazione professionale flessibile e polivalente.

c. Accoglienza Turistica

- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione ed intermediazione turistico - alberghiera
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela
 - Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico -alberghiera anche attraverso la progettazione dei pacchetti turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali, enogastronomiche del territorio
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico – alberghiere

SCHEDA DESCRITTORI DEL LIVELLO DI COMPETENZE CHIAVE EUROPEE

COMPETENZE CHIAVE EUROPEE	1.COMUNICAZIONE nella MADRELINGUA	3- Utilizza con buona padronanza il patrimonio lessicale secondo le esigenze comunicative in vari contesti e redige relazioni tecniche relative a situazioni professionali. 2- Utilizza agevolmente il patrimonio lessicale secondo le esigenze comunicative in vari contesti e redige relazioni tecniche relative a situazioni professionali. 1- Utilizza il patrimonio lessicale in modo adeguato . 0-Non riesce ad utilizzare il patrimonio lessicale
	2.COMUNICAZIONE nelle LINGUE STRANIERE	3- Padroneggia la lingua inglese e altra lingua comunitaria per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro al livello B2 di padronanza del quadro europeo di riferimento per le lingue (QCER). 2- Usa senza difficoltà la lingua inglese e altra lingua comunitaria per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro 1- Usa in modo accettabile la lingua inglese o altra comunitaria utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dal percorso di studio, 0-Non è in grado di usare la lingua inglese ,nè altra lingua comunitaria

	<p>3. COMPETENZA MATEMATICA e COMPETENZE DI BASE IN SCIENZE e TECNOLOGIE</p>	<p>3- Padroneggia sia il linguaggio e i metodi della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative , sia le strategie del pensiero razionale per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.</p> <p>2- Utilizza agevolmente sia il linguaggio e i metodi della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative , sia le strategie del pensiero razionale per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.</p> <p>1-Utilizza sufficientemente il linguaggio e i metodi della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.</p> <p>0- Non riesce ad utilizzare in alcun modo il linguaggio e i metodi della matematica.</p>
	<p>4.COMPETENZA DIGITALE</p>	<p>3-Padroneggia strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. Utilizza reti e strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p> <p>2- Utilizza agevolmente strumenti di comunicazione multimediale e strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</p> <p>1-Utilizza sufficientemente strumenti di comunicazione multimediale e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p> <p>0-Non riesce ad utilizzare strumenti di comunicazione multimediale e strumenti informatici</p>
	<p>5.IMPARARE AD IMPARARE</p>	<p>3-Partecipa attivamente alle attività portando un contributo personale. Organizza e utilizza informazioni da fonti diverse per assolvere un determinato compito; organizza il proprio apprendimento acquisendo ottime abilità di studio</p> <p>2- Partecipa adeguatamente alle attività portando un contributo personale. Organizza e utilizza informazioni da fonti diverse per assolvere un determinato compito; organizza il proprio apprendimento acquisendo buone abilità di studio.</p> <p>1-Partecipa alle attività didattiche. Organizza e utilizza le informazioni da fonti diverse per assolvere un determinato compito. Organizza sufficientemente il proprio apprendimento.</p> <p>0- Non ha acquisito alcuna forma di abilità di studio ,ne sa organizzare il suo apprendimento</p> <p>1-</p>
	<p>6.COMPETENZE SOCIALI E CIVICHE</p>	<p>3- Agisce in totale autonomia e responsabilità, conosce e osserva regole e norme, con particolare riferimento alla Costituzione. Collabora e partecipa attivamente comprendendo e rispettando i diversi punti di vista delle persone.</p> <p>2-. Agisce con una certa autonomia e responsabilità, conosce ed osserva regole e norme, con particolare riferimento alla Costituzione. Collabora e partecipa comprendendo i diversi punti di vista delle persone.</p> <p>1- Agisce in modo responsabile, osserva regole e norme. . Collabora e partecipa adeguatamente .</p> <p>0-Non è in grado di agire in modo autonomo, non conosce né osserva le regole e norme</p>

	7.SPIRITO di INIZIATIVA ed IMPRENDITORIA LITA'	<p>3- Affronta con sicurezza i problemi che si incontrano nella vita e nel lavoro , propone adeguate soluzioni valutando rischi ed opportunità; riesce a scegliere tra opzioni diverse; agisce con flessibilità, progetta e pianifica; conosce l'ambiente in cui si opera anche in relazione alle proprie risorse.</p> <p>2- Risolve agevolmente i problemi che si incontrano nella vita e nel lavoro , propone soluzioni scegliendo tra opzioni diverse; riesce a prendere decisioni; progetta e pianifica; conosce l'ambiente in cui si opera anche in relazione alle proprie risorse</p> <p>1-. Risolve adeguatamente i problemi che si incontrano nella vita e nel lavoro e propone accettabili soluzioni.</p> <p>0-Non è in grado di risolvere i problemi che si incontrano sia nella vita che nel lavoro .</p>
	8.CONSAPEROVALE Z ZA ed ESPRESSIONE CULTURALE	<p>3- Ha interiorizzato ampiamente e criticamente il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione. Stabilisce correttamente collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale ,sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. Riconosce 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>Comprende a pieno gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.</p> <p>2- Riconosce il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione. Stabilisce collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p>Riconosce 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. Comprende gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.</p> <p>1-E' sufficientemente consapevole del valore e potenzialità dei beni artistici e ambientali, riesce a stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, Comprende vari aspetti dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.</p> <p>0-Non riesce a riconoscere il valore dei beni artistici e ambientali né a stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. Non comprende l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo</p>

SCHEDA RILAVAZIONE DEL LIVELLO DI COMPETENZE CHIAVE EUROPEE

Alunno/a	1 Comunicazione in madre lingua	2 Comunicazione in lingua straniera	3 Competenza in mat- scit- tecn	4 Competenza digitale	5 Imparare ad imparare	6 Competenze sociali e civiche	7 Spirito di iniziativa e imprenditorialità	8 Consapevolezza ed espressione culturale
	Livello 0-1-2-3	Livello 0-1-2-3	Livello 0-1-2-3	Livello 0-1-2-3	Livello 0-1-2-3	Livello 0-1-2-3	Livello 0-1-2-3	Livello 0-1-2-3

ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

La **Legge 107/2015**, prevede obbligatoriamente un **percorso di alternanza scuola-lavoro** articolato in **400 ore** nel triennio. Le competenze acquisite costituiscono credito sia ai fini della prosecuzione del percorso scolastico o formativo per il conseguimento del diploma o della qualifica, sia per gli eventuali passaggi tra i sistemi ivi compresa l'eventuale transizione nei percorsi di apprendistato. Il Consiglio di classe prende atto delle attività dell'ASL, che sono parte integrante del curriculum scolastico dell'allievo ed introduce nelle programmazioni delle singole discipline le tematiche da trattare organizzandole secondo *unità formative capitalizzabili*, da svolgersi secondo periodi e tempi stabiliti. Gli allegati delle singole discipline, aventi per oggetto la quota parte del monte ore da destinare all'ASL, sono parte integrante delle programmazioni disciplinari. Per la partecipazione alle attività di stage organizzate dalla scuola, gli alunni saranno selezionati in base al merito scolastico.

Il C.d.c. nella programmazione delle attività didattiche formative dell'ASL (vedi apposita scheda), pianifica un percorso di un monte ore (come da schema) ripartite tra le varie discipline- individuando le tematiche che, per ciascuna di esse, più si conformano alla figura professionale in uscita, in considerazione dell'articolazione di appartenenza.

PROGETTO ASL 17/18	ATTIVITA' DIDATTICHE	ALTRE ATTIVITA'	STAGE
TERZO ANNO	20 ORE	Realizzazione di Eventi e Manifestazioni sul territorio Incontri con esperti dell'Università e del mondo del lavoro Partecipazione a gare e concorsi Visite aziendali/musei/Enti e fiere di settore	80 ORE
QUARTO ANNO	40 ORE	Realizzazione di Eventi e Manifestazioni sul	120 ORE

		territorio Incontri con esperti dell'Università e del mondo del lavoro Partecipazione a gare e concorsi Visite aziendali/musei/Enti e fiere di settore	
QUINTO ANNO	20 ORE	Realizzazione di Eventi e Manifestazioni sul territorio Incontri con esperti dell'Università e del mondo del lavoro Partecipazione a gare e concorsi Visite aziendali/musei/Enti e fiere di settore	50 ORE

MODELLI DIDATTICI

La nuova didattica procede con un approccio per competenze interdisciplinari e pone al suo centro l'integrazione tra le conoscenze e le competenze stesse, ovvero tra ciò che si è appreso e l'attitudine permanente ad utilizzare, con un'adeguata carica motivazionale, quanto si conosce in contesti diversificati.

Implicito nel nuovo modello di insegnamento è l'attenzione a modelli didattici innovativi tra cui la prassi della pratica laboratoriale, il problem solving, il cooperative learning, la assegnazione di compiti di realtà (messa in situazione) che diventano centrali, anche per valorizzare stili di apprendimento induttivi, favorire l'orientamento progressivo e, gradualmente, l'analisi e la soluzione dei problemi relativi al settore produttivo di riferimento, il lavoro cooperativo per progetti, la personalizzazione dei prodotti e dei servizi attraverso l'uso delle tecnologie e del pensiero creativo, la gestione di processi in contesti organizzati.

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE- LINEE GUIDA

La programmazione disciplinare terrà conto dell'importanza della progettazione interdisciplinare, della cooperazione tra docenti e dei raccordi contenutistici individuati per il raggiungimento, in un cammino comune e condiviso, delle competenze attese al termine del percorso professionale.

La nuova norma prevede l'esigenza di operare per progetti e UDA puntando su tematiche quali: evoluzione dei processi e dei servizi, le componenti naturali, sociali, economiche e tecnologiche, la salute.

In particolare nelle classi **prime** sarà svolta l'UDA: "La raccolta differenziata", mentre nelle seconde sarà svolta l'UDA: "La dieta Mediterranea".

Per le **classi prime e seconde**, si prevedono prove di livello comuni, per assi culturali di fine quadrimestre, per il raggiungimento delle competenze secondo lo schema: contenuti /prerequisiti / obiettivi /.

Per le **classi terze e quarte** si lavorerà cercando di sviluppare e potenziare le competenze acquisite nel primo biennio con particolare riferimento all'asse tecnico pratico coerentemente a quanto previsto nel PdM.

Si mirerà alla preparazione per l'esame di qualifica e al raggiungimento delle competenze relative alla certificazione di qualifica professionale.

Per le **quinte** particolare attenzione sarà rivolta non solo alle tematiche afferenti l'ASL ma anche a percorsi didattici mirati alla preparazione dell'esame di stato.

CRITERI COMUNI DI VALUTAZIONE

La valutazione deve essere finalizzata a favorire negli alunni un processo di comprensione delle proprie capacità e dei propri limiti, prendendo sempre più coscienza del proprio processo di apprendimento.

Si deve considerare la valutazione un processo continuo di confronto critico tra gli obiettivi educativo-didattici proposti, come traguardo del processo formativo, ed il livello conseguito dall'alunno. Per questo sarà sempre necessario sottolinearne il carattere formativo ed orientativo.

Lo sviluppo di una competenza si ha quando lo studente è in grado di risolvere un compito a lui assegnato, utilizzando le proprie risorse, oltre a quelle esterne; la natura del compito caratterizza la tipologia e il livello di competenza acquisite.

Alla base dei criteri di valutazione c'è il principio che si deve valutare non ciò che lo studente conosce, ma ciò che sa fare con le conoscenze in suo possesso in relazione alla natura del compito assegnato e al grado di difficoltà alla interdisciplinarietà o al suo collegamento con attività tecnico – professionali.

La valutazione per competenze è legata alla responsabilizzazione dello studente nel suo processo formativo e fa riferimento ad una conoscenza flessibile e aperta: è una valutazione che non pone attenzione esclusiva alla prestazione, ma guarda all'integrazione tra processo e prodotto ottenuto.

TIPOLOGIE DI VERIFICHE

- Interrogazioni
- Prove strutturate e semistrutturate
- Questionari
- Prove pratiche
- Discussioni di gruppo
- Esercitazioni scritte, lavori di sintesi attraverso relazioni
- Compiti di realtà
- Valutazione in situazione: stage, simulazione decontestualizzante, ecc.

VALUTAZIONE

Per una valutazione globale dell'alunno si dovrà tener conto dei seguenti fattori:

- Livello individuale di conoscenze di partenza
- Livello individuale di abilità e competenze acquisite
- Impegno
- Partecipazione
- Progressi compiuti rispetto al livello di partenza. Ciò che conosceva e ciò che conosce
- Frequenza
- Interesse
- Comportamento

INDICATORI DI VALUTAZIONE

- Abilità di esporre con linguaggio appropriato
- Capacità di assimilazione dei contenuti proposti
- Capacità di analizzare, sintetizzare ed elaborare personalmente quanto studiato
- Abilità di applicare le conoscenze apprese e di utilizzarle in contesti vari.

GRIGLIE DI CORRISPONDENZA

Il Dipartimento ritiene di adottare nel corrente a.s. la griglia di corrispondenza tra voto e giudizio
Griglie di **misurazione prove orali**

PARAMETRI	COMPETENZE/ABILITA'	CONOSCENZE
1 - 2	Non ha alcuna competenza né è in grado di comprendere o rispondere	Non conosce alcun argomento
3 - 4	Conoscenze inesatte e/o gravemente incomplete	Ha scarse competenze, non comprende la maggior parte delle richieste, cui risponde in modo confuso
4 - 5	Ha scarse competenza di carattere generale e il linguaggio adottato è stentato e impreciso	Conoscenze lacunose e frammentarie
5 - 6	Ha qualche competenza di carattere generale e il linguaggio utilizzato è stentato ed impreciso	Conoscenza superficiale e/o frammentaria degli argomenti
6 - 7	Pur con qualche incertezza nella comprensione piena dei concetti, dimostra di sapersi esprimere con una certa coerenza e applica correttamente le conoscenze	Conoscenza della maggior parte degli argomenti
7 - 8	Raggiunge in buona parte tutti gli obiettivi. E' capace di fare collegamenti semplici e il linguaggio è corretto ed appropriato. Sa operare qualche approfondimento.	Conoscenza quasi completa degli argomenti
8 - 9	Raggiunge quasi tutti gli obiettivi. Utilizza un linguaggio corretto ed ha capacità di analisi, di sintesi e di approfondimento	Conoscenza completa degli argomenti
9 - 10	Raggiunge tutti gli obiettivi ed apporta significativi contributi personali con capacità di elaborazione critica	Conoscenza completa degli argomenti

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA CLASSI IV e V PRIMA PARTE

INDICATORI	PUNTEGGIO	PUNTEGGIO ASSEGNATO
PERTINENZA ALL'ELABORATO		
- è solo in parte pertinente, non tratta tutti i punti	1	
- rielabora in modo completo i punti richiesti	2	
CONOSCENZA DEI CONTENUTI DELLA MATERIA		
- ha solo qualche nozione isolata	0	
- conosce in modo solo frammentario gli argomenti proposti	1	
- conosce in modo superficiale e generico gli argomenti	2	
- conosce con sufficiente precisione gli argomenti proposti	3	
- conosce gli argomenti proposti in modo preciso e completo	3,5	
ORGANIZZAZIONE DEL DISCORSO USO DI UNA TERMINOLOGIA CORRETTA		
- svolge il discorso in modo frammentario, usando termini non corretti	1	
- sa organizzare il discorso usando non sempre termini corretti	2	
- sa organizzare il discorso con una terminologia corretta	2,5	
CAPACITA' DI APPROFONDIMENTO		
- ha approfondito in parte quanto richiesto	1	
- ha effettuato correlazioni e approfondimenti degli argomenti proposti	2	
TOTALE PUNTEGGIO Prima parte	10/10/10

SECONDA PARTE

Primo Quesito		
CONOSCENZA DEI CONTENUTI DELLA MATERIA		
conosce in modo superficiale e generico l'argomento trattato	0,25	
conosce gli argomenti trattati in modo preciso e completo	0,5	
ORGANIZZAZIONE DEL DISCORSO E USO DI UNA CORRETTA TERMINOLOGIA		
svolge il discorso in modo frammentario, usando termini non corretti	0,25	
sa organizzare il discorso usando non sempre termini corretti	0,5	
sa organizzare il discorso con una terminologia corretta	1	
CAPACITA' DI APPROFONDIMENTO		
ha approfondito in parte quanto richiesto	0,5	
ha effettuato correlazioni e approfondimenti degli argomenti proposti in modo corretto	1	
TOTALE PUNTEGGIO	2,5	
Secondo Quesito		
CONOSCENZA DEI CONTENUTI DELLA MATERIA		
conosce in modo superficiale e generico l'argomenti trattato	0,25	
conosce gli argomenti trattati in modo preciso e completo	0,5	
ORGANIZZAZIONE DEL DISCORSO E USO DI UNA CORRETTA TERMINOLOGIA		
svolge il discorso in modo frammentario, usando termini non corretti	0,25	
sa organizzare il discorso usando non sempre termini corretti	0,5	
sa organizzare il discorso con una terminologia corretta	1	
CAPACITA' DI APPROFONDIMENTO		
ha approfondito in parte quanto richiesto	0,5	
ha effettuato correlazioni e approfondimenti degli argomenti proposti in modo corretto	1	

TOTALE PUNTEGGIO	2,5	
TOTALE X DUE QUESITI	5/5/5
Eventuale arrotondamento		
TOTALE PROVA	15/15	/15

PROGRAMMAZIONE DIPARTIMENTALE : Scienze della terra, Biologia, Fisica, Chimica, Scienza degli alimenti, Scienze motore e sportive.

PRIMO BIENNIO

Classi prime : Scienze della terra

- Il pianeta terra
- Il pianeta d'aria e d'acqua
- La dinamica endogena della terra

Fisica

- Le grandezze del SI simboli e unità di misura
- Il peso dei corpi; massa; pressione
- La legge oraria del moto; velocità; accelerazione
- I tre principi della dinamica; forme di energia e proprietà
- Dilatazione termica; equilibrio termico; passaggi di stato,
- trasferimenti di calore.

Scienza degli alimenti

- Ruolo dell'educazione alimentare: alimentazione e nutrizione
- Macro e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni, fabbisogno classificazione degli alimenti
- Igiene degli alimenti, nozioni di microbiologia ed igiene professionale
- Educazione fisica
- Le capacità condizionali e gli apparati coinvolti
- Le capacità coordinative
- Conoscenza e pratica delle attività sportive
- Regole di due giochi sportivi e di due discipline individuali
- Anatomia e funzionalità degli apparati inerenti all'attività fisica
-

Classi seconde : Biologia

- L'unitarietà della vita: cellula, metabolismo, ecosistemi
- Il corpo umano
- La genetica
- La riproduzione
- Chimica
- Le soluzioni; concentrazione e pH
- I passaggi di stato e le trasformazioni chimiche
- Conservazione, cottura e trasformazione degli alimenti
- Il sistema periodico degli elementi: atomi, molecole, ioni
- La chimica degli alimenti: proteine, carboidrati, lipidi, vitamine,
- Sali minerali, acqua.
- Suolo e inquinamento.

- I rifiuti. Riciclare, recuperare, riutilizzare.
- Scienza degli alimenti
- Metabolismo basale e fabbisogno energetico
- Conservazione e cottura degli alimenti
- Confezioni alimentari, etichette e pubblicità

Scienze Motorie e Sportive

- Le capacità condizionali e gli apparati coinvolti
- Le capacità coordinative
- Conoscenza e pratica delle attività sportive
- Regole di due giochi sportivi e di due discipline individuali
- Anatomia e funzionalità degli apparati inerenti all'attività fisica

SECONDO BIENNIO

Classi terze : Scienza e cultura dell'alimentazione (enogastronomia)

- Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande
- Risorse enogastronomiche del territorio
- Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale

Scienza e cultura dell'alimentazione (accoglienza turistica)

- Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali
- Risorse enogastronomiche del territorio
- Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale con itinerari enogastronomici

Scienze Motorie e Sportive

- Potenziamento delle capacità condizionali e coordinativi
 - Regole tecniche di due giochi sportivi e di due discipline individuali
 - Anatomia e funzionalità degli apparati inerenti all'attività fisica
- Classi quarte

Scienza e cultura dell'alimentazione (enogastronomia)

- Elementi di chimica e biologia
- I principi nutritivi e le vie metaboliche
- Metodi di conservazione
- Certificazione di qualità degli alimenti.
- La cottura degli alimenti

Scienza e cultura dell'alimentazione (accoglienza e turismo)

- Caratteristiche alimentari e culturali del cibo.
- Marchi di qualità
- Risorse enogastronomiche della regione di appartenenza
- Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici
- Stili alimentari, tracciabilità e sicurezza degli alimenti
- Mappe delle specialità enogastronomiche regionali;

Scienze Motorie e Sportive

- Potenziamento delle capacità condizionali e coordinativi
- Regole tecniche di due giochi sportivi e di due discipline individuali
- Anatomia e funzionalità degli apparati inerenti all'attività fisica
- Principali traumi e norme di primo soccorso

- Rischi per la salute derivanti da errate abitudini di vita
-

QUINTO ANNO

Classi quinte Scienza e cultura dell'alimentazione

- Igiene degli alimenti
- Metabolismo materiale ed energetico
- Dietetica
- Additivi alimentari
- Educazione fisica
- Potenziamento delle capacità condizionali e coordinative
- Regole tecniche di due giochi sportivi e di due discipline individuali
- Anatomia e funzionalità degli apparati inerenti all'attività fisica
- Principali traumi e norme di primo soccorso
- Rischi per la salute derivanti da errate abitudini di vita

Nel primo biennio saranno svolte le UDA interdisciplinari, in particolare nelle classi prime

“RIFUTI : UN PROBLEMA O UNA RISORSA?”, nelle classi seconde:” **DIETA MEDITERRANEA : “PATRIMONIO ED IDENTITA’ DI UN POPOLO”**