

	<p>Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca ISTITUTO TECNICO COMMERCIALE STATALE "ABBA - BALLINI" Via Tirandi n. 3 - 25128 BRESCIA – www.abba-ballini.gov.it tel. 030/307332-393363 - fax 030/303379 bstd150001@pec.istruzione.it : info@abba-ballini.it: bstd150001@istruzione.it</p>	
---	---	---

PIANO DI LAVORO DEL DOCENTE

I.I.S. "Abba – Ballini" – Brescia	
Anno scolastico 2018/19	
Docente CEPPA M.F.	Classe 2 C turistico
<p>Risultati di apprendimento da raggiungere</p> <p>-- 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> <p>-Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza</p> <p>-Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate</p>	
<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Far acquisire agli studenti un metodo di studio e di lavoro progressivamente più consapevole e autonomo. • Far acquisire agli studenti abilità linguistiche che permettano gradualmente di: <ul style="list-style-type: none"> ✓ leggere e interpretare testi; ✓ utilizzare registri linguistici adeguati ai vari contesti disciplinari; ✓ abituare gli studenti a documentare e motivare il proprio lavoro; ✓ abituare gli studenti ad elaborare dati e rappresentarli efficacemente; ✓ abituare gli studenti ad analizzare ogni nuova informazione e ad interpretarla con competenza; ✓ abituare gli studenti a relazionare a livelli di complessità crescente; ✓ stimolare l'approccio graduale ai problemi di attualità e la riflessione sugli stessi; ✓ stimolare la disponibilità degli studenti a collaborare e a socializzare le esperienze, accogliendo punti di vista diversi per giungere ad un risultato condiviso. 	
<p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere al microscopio ottico preparati a "fresco" di cellule animali e vegetali. • Saper riconoscere i principi nutritivi in alimenti diversi • Saper interpretare le informazioni 	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le molecole che costituiscono gli organismi viventi. • Conoscere le teorie evoluzionistiche. • Conoscere le caratteristiche principali degli organismi viventi.

<p><i>contenute nelle etichette alimentari.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Comprendere le uniformità e le diversità degli organismi viventi.</i> • <i>Comprendere l'unitarietà del corpo umano</i> • <i>Conoscere e comprendere i meccanismi che regolano la trasmissione dei caratteri ereditari.</i> • <i>Comprendere la relazione cromosoma-gene-DNA.</i> • <i>Comprendere l'anatomia e fisiologia dell'apparato riproduttore umano.</i> • <i>comprendere i meccanismi delle difese immunitarie</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Conoscere la struttura e le funzioni cellulari.</i> • <i>Conoscere la riproduzione cellulare.</i> • <i>Conoscere il concetto di metabolismo</i> • <i>Conoscere l'anatomia e la fisiologia degli apparati: digerente, circolatorio, respiratorio, escretore.</i> • <i>Conoscere i requisiti di una dieta equilibrata</i> • <i>Conoscere le malattie ereditarie.</i> • <i>Conoscere l'anatomia e fisiologia dell'apparato riproduttore umano.</i> • <i>Conoscere i meccanismi di trasmissione dell'impulso nervoso</i> • <i>Conoscere l'anatomia e la fisiologia dei sistemi: nervoso , endocrino ed immunitario</i> • <i>Conoscere come le droghe agiscono sul cervello</i>
<p>Contenuti</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Glucidi, Protidi, Lipidi, Acidi nucleici, Acqua ,Sali minerali, Vitamine.</i> • <i>Ormoni.</i> • <i>Alimentazione e disturbi collegati</i> • <i>Linee guida per una sana alimentazione</i> • <i>Origine della vita sulla terra.</i> • <i>Elementi distintivi degli organismi viventi.</i> • <i>Teorie evoluzionistiche.</i> • <i>Classificazione dei viventi.</i> • <i>Definizione di cellula.</i> • <i>Organismi unicellulari e pluricellulari.</i> • <i>Struttura e funzioni della cellula:</i> • <i>Principi nutritivi negli alimenti</i> • <i>Potere calorico</i> • <i>Metabolismo</i> • <i>Apparati :digerente, circolatorio, respiratorio ed escretorio.</i> • <i>Significato di una dieta alimentare</i> • <i>Modalità di conservazione degli alimenti</i> • <i>Additivi alimentari</i> • <i>Meccanismi di trasmissione dei caratteri ereditari. Le leggi di Mendel. Malattie ereditarie (cromosomiche e legate al sesso)</i> • <i>Apparati riproduttori nell'uomo</i> • <i>Malattie a trasmissione sessuale</i> • <i>Prevenzione</i> • <i>Sistema nervoso ,endocrino, immunitario.</i> • <i>Sostanze nervine e droghe</i> • <i>Immunità aspecifica e specifica</i> • <i>La cooperazione tra sistema nervoso, endocrino e immunitario</i> 	<p>Metodi</p> <p><i>a) Spiegazione alla classe di fatti, fenomeni e relazioni.</i></p> <p><i>b) Conversazione volta a mettere in evidenza le caratteristiche di alcuni fenomeni con l'uso del laboratorio.</i></p> <p><i>c) Attività con materiale predisposto in previsione di un'unica soluzione (problemi ed esercizi).</i></p> <p><i>d) Attività con materiale predisposto per stimolare la produzione libera (relazioni - ricerche).</i></p> <p><i>e) Visite guidate a musei e di tipo naturalistico.</i></p> <p><i>f) Prove di verifiche orali (quotidiane e periodiche).</i></p>
<p>Tempi</p> <p>PRIMO TRIMESTRE</p> <p>1) <i>Le macromolecole organiche ed educazione alimentare</i></p>	<p>Verifiche e valutazioni</p> <p><i>Per quanto riguarda le procedure e gli strumenti di valutazione si effettueranno: interrogazioni orali; discussioni guidate durante lo svolgimento delle lezioni; prove strutturate; produzione di testi adeguati sulla base di un progetto stabilito; costruzione e interpretazione di schemi, grafici e carte; controllo sistematico dei lavori assegnati a</i></p>

<p>2) <i>La biodiversità</i></p> <p>3) <i>La nutrizione, funzioni di base per la sopravvivenza dell'organismo</i></p> <p>SECONDO PENTAMESTRE</p> <p>1) <i>La cellula</i></p> <p>2) <i>Riproduzione ed ereditarietà</i></p> <p>3) <i>Apparati e sistemi</i></p>	<p><i>casa.</i></p> <p><i>Per quanto riguarda la valutazione da attribuire agli studenti negli scrutini intermedi, il Dipartimento si esprime per una valutazione unica orale (alla valutazione possono concorrere diverse tipologie di prove)</i></p> <p><i>La valutazione terrà conto dei seguenti aspetti:</i></p> <p><i>-saper ideare, progettare e formulare ipotesi</i></p> <p><i>-saper leggere (analizzare, comprendere, interpretare)</i></p> <p><i>-saper generalizzare e astrarre e saper strutturare e collegare</i></p> <p><i>-saper comunicare</i></p>
<p>Strumenti Libro di testo.</p> <p>Riviste scientifiche, grafici, appunti riassuntivi, eserciziari allegati ai testi.</p> <p>Sussidi audiovisivi, informatici.</p> <p>Si prevedono esercitazioni pratiche di laboratorio, supporto indispensabile per la comprensione di molti fenomeni.</p>	
<p>Eventuali recuperi: tempi, saperi essenziali, metodi</p> <p>Attività di sostegno: nel corso delle ore curricolari, gli alunni carenti saranno coinvolti più frequentemente durante lo svolgimento delle lezioni e nella risoluzione di esercizi e problemi svolti in classe.</p> <p>Attività di recupero: saranno svolte, quando se ne presenterà la necessità, con le modalità decise dal Consiglio di classe e si procederà alla soluzione ragionata (alunno-insegnante) di problemi e/o quesiti relativi agli argomenti da recuperare.</p> <p>Gli alunni dovranno poi riepilogare, per i compagni di classe, gli stessi argomenti</p>	
<p>Firmato dal docente</p>	<p>Visto dal Dirigente Scolastico</p>
<p>MARIA FIAMMA CEPPA</p>	

Data di presentazione: 3/11/2018