CLASSE: 2 LSA (Liceo scientifico scienze applicate)

MATERIA: Scienze Naturali DOCENTE: Cinzia Rota

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA

☐ ASSE CULTURALE SCIENTIFICO TECNOLOGICO

competenze chiave	competenze base	conoscenze	abilità
Competenza matematica	Osservare, descrivere e	Le biomolecole.	Raccogliere dati
e competenze di base in	analizzare fenomeni	La cellula: tipologia,	attraverso l'osservazione
scienza e tecnologia	appartenenti alla realtà	struttura e	diretta dei fenomeni
	naturale e artificiale.	caratteristiche.	naturali e artificiali.
	Riconoscere nelle sue	La Biodiversità.	Organizzare,
	varie forme i concetti di	Le relazioni tra i viventi.	rappresentare e
	sistema e complessità.	Evoluzionismo.	interpretare i dati
	Utilizzare in modo	Le leggi dei gas	raccolti.
	corretto le abilità e le	La quantità chimica	Presentare i risultati
	conoscenze per una	L'atomo	dell'analisi, utilizzando
	comunicazione efficace.	La tavola periodica	diversi supporti per
	(competenze da maturare	I legami chimici	migliorare la
	nell'arco dell'intero		comunicazione.
	biennio)		Individuare linguaggi
			idonei in ogni situazione di studio.
Competenza digitale	La padronanza della	Le principali funzioni di	Utilizzare e sfruttare le
Competenza digitale	Rete e delle risorse	programmi di grafica,	potenzialità degli
	multimediali.	fogli di lavoro e le	strumenti informatici.
	L'utilizzo delle nuove	principali app di scienze.	Interpretare con senso
	risorse informatiche per	principali app ai scienze.	critico i risultati
	l'apprendimento e la		di ricerca di
	trasmissione delle abilità		informazioni per
	acquisite.		produrre, sviluppare,
	(competenze da maturare		organizzare e presentare
	nell'arco dell'intero		il
	biennio)		proprio lavoro.
			Condividere e scambiare
			documenti
			attraverso piattaforme
			multimediali.
Imparare ad imparare	Essere consapevoli che	Essere a conoscenza	Praticare un ascolto
	lo studio si può	delle competenze,	consapevole. Usare testi
	apprendere. Riconoscere	conoscenze, abilità e	cartacei e digitali.
	il proprio stile di	qualifiche richieste.	Riconoscere i concetti
	apprendimento e dei	Conoscere e	chiave nei testi cartacei e
	propri eventuali errori	comprendere le proprie	digitali. Prendere
	comportamentali e	strategie di	appunti ed integrarli con
	cognitivi.	apprendimento, i punti di forza e debolezza delle	i libri di testo. Costruire
	(competenze da maturare nell'arco dell'intero		mappe concettuali.
	biennio)	proprie abilità-	
Competenze sociali e	Utilizzare conoscenze e	Conoscere le regole di	Lavorare in gruppo
civiche	abilità per risolvere	un corretto	attivamente, rispettare le
CIVICIIC	problemi, esporre e	comportamento:	consegne e i ruoli
	analizzare situazioni	rispettare sé e gli altri,	assegnati. Aiutare i
	ananzzaro situazioni	inspermie se e gir airri,	assegnan. Humici

	complesse. Partecipare ordinatamente alle discussioni, accettando eventuali critiche. Sentirsi parte integrante del gruppo classe/scuola. (competenze da maturare nell'arco dell'intero biennio)	gli spazi e l'ambiente condivisi, i materiali e gli strumenti utilizzati. Conoscere le potenzialità del lavoro di gruppo.	compagni in difficoltà e farsi aiutare. Individuare strategie finalizzate alla ottimale realizzazione del progetto.
Consapevolezza ed espressione culturale	Applicare conoscenze teoriche a situazioni concrete. Distinguere i fatti dalle opinioni. Sviluppare capacità critica, ponendosi domande per acquisire una maggior comprensione dei fenomeni studiati. (competenze da maturare nell'arco dell'intero biennio)	Conoscere le principali scoperte scientifiche e i contributi apportati a livello locale, nazionale e internazionale. Conoscere le diversità culturali e linguistiche.	Correlare i propri punti di vista creativi ed espressivi ai pareri degli altri. Comprendere l'importanza delle innovazioni scientifiche rapportate al contesto storico/culturale.

CONTENUTI DEL PROGRAMMA:

BIOLOGIA

INTRODUZIONE ALLA BIOLOGIA

Caratteristiche degli esseri viventi

Gli organismi sono fatti di cellule

Dal disordine all'ordine: organizzazione e complessità dei viventi

LE MOLECOLE DELLA VITA

Le proprietà dell'acqua

Le biomolecole: carboidrati, proteine, lipidi e acidi nucleici.

Struttura e proprietà.

LA CELLULA

La cellula elemento comune degli esseri viventi

Le caratteristiche della cellula procariote ed eucariote.

Organismi mono e pluricellulari

L'osservazione delle cellule

Gli organuli cellulari

Il lavoro della cellula: gli scambi di energia e materia.

La struttura delle membrane biologiche

Endocitosi ed esocitosi

Gli enzimi e le reazioni metaboliche

Respirazione cellulare e fotosintesi

La divisione cellulare e la riproduzione: mitosi e meiosi

L'evoluzione degli esseri viventi: la biodiversità

ALIMENTAZIONE E SPORT

I macro e i micronutrienti

L'alimentazione corretta e la composizione corporea Patologie legate all'alimentazione: anoressia ed obesità

Ruolo dei nutrienti

Metabolismo ed esercizio fisico

Le diete alimentari

Integratori e supplementi alimentari.

CHIMICA

LE LEGGI DEI GAS

Le leggi di Boyle, Charles e Gay-Lussac.

Volume molare dei gas Legge di Avogadro

LA QUANTITÀ CHIMICA

La massa di atomi e molecole: massa atomica e molecolare

La mole e i calcoli stechiometrici

L'ATOMO

Le particelle subatomiche

Le teorie atomiche: da Dalton a Rutherford. Numero atomico, numero di massa e isotopi.

L'atomo di Bohr

Numeri quantici e orbitali

La configurazione elettronica

LA TAVOLA PERIODICA

La classificazione degli elementi

Il sistema periodico di Mendeleev

La tavola periodica moderna

Le proprietà periodiche

Metalli, non metalli e semimetalli

I LEGAMI CHIMICI

I gas nobili e la regola dell'ottetto

Il legame covalente: puro, polare e dativo

Il legame ionico

Il legame metallico

Le forze intermolecolari.

Nomenclatura dei composti inorganici IUPAC e tradizionale

Esperienze in laboratorio:

Reazione di sintesi. Reazione di decomposizione. Reazione di scambio semplice. Reazione di doppio scambio.

I saggi alla fiamma.

La spettroscopia.

Il microscopio.

Preparazione dei vetrini.

La cellula vegetale della cipolla al microscopio

La cellula della foglia al microscopio.

L'osmosi.

Analisi del biureto per studiare le proteine del latte

Disidratazione di un disaccaride. Analisi di un polisaccaridi: amido. Densità dei lipidi.

Attività del docente e metodologia	Attività dello studente	Materiali e spazi utilizzati
Lezione frontale, informatizzata e/o partecipata.	Ascoltare e prendere appunti sul quaderno/tablet.	Testi cartacei e digitali.
		Computer e proiettore,
Lezione interattiva e/o multimediale	Interagire in modo costruttivo durante le lezioni, rispettando	collegamento internet.
	tempi e modalità della lezione.	Riviste e articoli scientifici.
Didattica attiva: brain-storming,	_	
dibattiti, cooperative-learning, problem-solving, flipped-classroom.	Avere un atteggiamento critico e propositivo.	Aule, laboratorio, cortile e orto della scuola.
Esercitazioni e attività laboratoriale.	Rileggere e rielaborare gli appunti a casa, integrandoli con i testi didattici e materiale online.	

Il docente, facilitatore di conoscenze, promuove una didattica inclusiva, stimolando e guidando gli studenti alla costruzione attiva e consapevole del sapere. Lo stesso accompagna gli alunni nella comprensione che gli errori e gli ostacoli sono parte	Eseguire le attività didattiche assegnate dal docente con costanza e impegno.	
gli errori e gli ostacoli sono parte integrante del processo di		
apprendimento e della crescita personale.		

VALUTAZIONE:

CONOSCENZE	VALUTA ZIONE	ABILITA'	VALUTA ZIONE	COMPETENZE	VALUTAZIONE
Conosce in maniera organica e articolata, priva di errori i concetti della materia	9-10	Espone in modo rigoroso, fluido e articolato, con padronanza del lessico specifico.	9-10	Rielabora autonomamente in modo critico e personale e approfondisce l'argomento in modo autonomo. Utilizzo consapevole e rigoroso delle procedure logiche, dei processi di analisi e sintesi, dei nessi interdisciplinari.	Eccellente/ottimo
Conosce in maniera adeguata e senza errori concettuali la materia.	8	Espone in modo articolato e fluido, con un corretto ricorso al lessico specifico.	8	Dimostra sicurezza nei procedimenti e rielaborazione critica.	buono
Dimostra una conoscenza coerente, pur con qualche errore non grave.	7	Espone in modo abbastanza scorrevole e preciso.	7	Impiega in modo sostanzialmente corretto le procedure logiche, di analisi e sintesi. Presenta elementi di rielaborazione personale.	discreto
Conosce gli elementi essenziali della materia.	6	Espone in modo semplice, abbastanza chiaro e sufficientemente coerente.	6	Dimostra alcuni elementi di rielaborazione personale, pur con alcune incertezze non gravi. Talvolta necessita di essere guidato dall'insegnante.	sufficiente
Conosce in modo parziale e	5	Espone in modo incerto e con	5	Incertezze significative e scarsa rielaborazione	mediocre

frammentario i contenuti minimi disciplinari.		lessico impreciso. Difficoltà a procedere nell'applicazione, anche con la guida dell'insegnante.		personale.	
Mancata acquisizione degli elementi essenziali.	4	Espone in modo frammentario e scorretto con linguaggio inappropriato. Incapacità a procedere nell'applicazione anche con la guida dell'insegnante.	4	Gravi errori diffusi e assenza di rielaborazione personale.	insufficiente
Assenza totale di conoscenze o rifiuto a priori di eseguire la prova.	2-3	Gravissime lacune di ordine logico-linguistico. Rifiuto o totale incapacità a procedere nell'applicazione anche con la guida dell'insegnante.	2-3	Gravissimi errori diffusi e assenza di rielaborazione personale.	Gravemente insufficiente

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA PROVA PRATICA DI LABORATORIO

N°	Elementi di valutazione	Indicatore di valutazione	Punteggio
1		Assenti	0
	Lo scopo e le ipotesi di lavoro	Pertinenti ma scorrette	0,5
		Pertinenti e corrette	1
2		Assente	0
	Elenco materiali occorrenti	Incompleto	0,5
		Completo	1
3		Assente	0
		Scorrettezze terminologiche e /o	0,5
		chimiche- osservazioni semplici	
	Descrizione del procedimento con	Corretta dal punto di vista della	1
	eventuali osservazioni	terminologia, ma mancante di alcuni	
		passaggi fondamentali	

		Corretta ma incompleta	1,5
		Corretta, completa e corredata di	2
		osservazioni pertinenti	
4		Assente e calcoli matematici errati	0
	Eventuali calcoli matematici,	Incompleta e calcoli matematici scorretti	0,5
	presentazione dei risultati e compilazione	Corretta, ma calcoli matematici incompleti	1
	delle tabelle e grafici	Corretta e calcoli matematici completi	2
5		Assenti	0
		Non pertinenti	0,5
		Pertinenti ma incomplete	1
	Conclusioni, finalità e valutazione del	Pertinenti e corrette ma con errori	1,5
	lavoro svolto	nell'uso del linguaggio specifico	
		Corrette scientificamente e dal punto	2
		di vista della terminologia	2,5
		Approfondite con riferimenti di teoria	4

Ad ogni indicatore viene attribuito un punteggio, fino a raggiungere il voto massimo di 10/10.

N.B. Si precisa che tale programmazione potrà essere suscettibile di eventuali modifiche da parte del Dipartimento o del singolo Docente qualora fosse necessario.

CRITERI VALUTAZIONE

Durante il corso dell'anno il docente somministrerà differenti tipologie di test atti a verificare, di volta in volta, il grado di conoscenza, abilità e competenza acquisite dall'alunno. L'insegnate si impegnerà ad illustrare alla classe i criteri valutativi e in che modo i parametri incideranno sulla valutazione della verifica .

Per gli studenti con Bisogni Educativi Speciali si farà riferimento ai singoli PdP allegati ai verbali dei Consigli di Classe.