

2D INDIRIZZO PESCA

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA

UNITA' 0 – SETTEMBRE- OTTOBRE

“SICUREZZA E STRUMENTAZIONI DI LABORATORIO”:

- Sicurezza nei luoghi di lavoro. Norme di comportamento in laboratorio
- Dispositivi di Protezione Individuale
- Etichettatura e schede di sicurezza delle sostanze

UNITA' 1 –OTTOBRE-NOVEMBRE

“I LEGAMI CHIMICI”:

- Classificazione dei legami : primari e secondari. Tipologie
- Sostanze polari e apolari
- Forze intermolecolari e secondari
- Solubilità e miscibilità
- soluzioni

UNITA' 2 – DICEMBRE

“UDA TRASVERSALE”:

- Navigare sicuri

UNITA'3– GENNAIO- FEBBRAIO

“REAZIONI CHIMICHE”:

- Rappresentazione delle reazioni chimiche
- Tipologie di reazioni: esotermiche ed endotermiche, reversibili e irreversibili
- Bilanciamento di semplici reazioni

UNITA'4 –MARZO-APRILE

“REAZIONI ACIDO BASE”:

- Soluzioni acido base. La scala del pH
- Individuazione delle caratteristiche acido e/o basiche delle sostanze di uso quotidiano in relazione all'impatto ambientale

UNITA' 5–MAGGIO

“NOMENCLATURA DEI COMPOSTI INORGANICI”

- Introduzione al numero di ossidazione e nomenclatura dei composti binari

COMPETENZE e CONTENUTI DI RIFERIMENTO

(Dalle linee guida e relativi allegati, annessi al Decreto Direttoriale n. 1400 del 25 Settembre 2019)

N°1 – Gestire e pianificare il viaggio, il governo del mezzo, le operazioni di pesca nel rispetto delle normative nazionali ed internazionali

COMPETENZE INTERMEDIE : riconoscere gli elementi strutturali, i mezzi navali e le variabili ambientali che influiscono sulle operazioni di navigazione e pesca.

N° 2 - Gestire, monitorare e mantenere il funzionamento degli apparati, delle attrezzature e degli impianti di bordo in ottemperanza alla normativa sulla salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.

COMPETENZE INTERMEDIE : Riconoscere strumenti, attrezzi e macchinari di bordo e collaborare a procedure di riordino nel rispetto delle norme sulla salute e sicurezza sul lavoro e tutela ambientale.

N° 5 - Verificare, monitorare e ripristinare il funzionamento degli apparati, degli impianti e delle attrezzature riferiti alle specifiche tecniche di produzione.

COMPETENZE INTERMEDIE: Riconoscere apparati, impianti, materiali e attrezzature riferiti alle tecniche di produzione.

N° 6 - Presidiare e assicurare la funzionalità degli impianti e servizi di bordo e lungo la logistica a valle, in particolare quelli asserviti alla gestione della catena del freddo (refrigerazione, congelazione e surgelazione) del prodotto ittico, per garantirne la sicurezza alimentare e la migliore conservazione delle proprietà organolettiche.

COMPETENZE INTERMEDIE: Riconoscere gli impianti e servizi asserviti alla gestione della catena del freddo per il prodotto ittico lungo tutta la filiera anche sulla base delle sue caratteristiche di deperibilità.

N° 7 – Area generale - Individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

N° 8 – Area generale - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.

Le competenze trasversali, secondo il Decreto Interministeriale 92/2018 allegato 1, saranno sviluppate mediante l'UDA trasversale "Navigare sicuri"

FIRMA

Prof.ssa MATILDE SURIANO

Prof.ssa LORENA TASSO