

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE
Classe

IIS ENZO FERRARI
Battipaglia
ANNO SCOLASTICO

2022-2023

DISCIPLINA:	Scienze degli alimenti
ASSE*:	<u>ASSE CULTURALE SCIENTIFICO TECNOLOGICO</u>
DOCENTE:	MARIATERESA LO CONTE
CLASSE e SEZIONE:	III-IV
ORE SETTIMANALI DISCIPLINA:	3 ORE
DATA PRESENTAZIONE:	24/11/2022

1 - SITUAZIONE DI PARTENZA		
Livello della classe	Comportamento	N.° ALLIEVI Osservazioni :
<input type="checkbox"/> Medio-alto <input type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Medio-basso X <input type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Vivace <input type="checkbox"/> Tranquillo <input type="checkbox"/> Passivo <input type="checkbox"/> Problematico	20 iscritti non tutti frequentanti
Strumenti utilizzati per l'analisi <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div> <input type="checkbox"/> test d'ingresso X <input type="checkbox"/> questionari </div> <div> <input type="checkbox"/> osservazione <input type="checkbox"/> Dialogo X </div> <div> verifiche alla lavagna <input type="checkbox"/> Altro _____ </div> </div>		

LIVELLI DI PROFITTO IN INGRESSO – ARGOMENTI composizione degli alimenti alimenti e salute

1° Livello (> 7,4) (ottimo)	2° Livello (da 6,5 a 7,4) (buono)	3° Livello da 5,5 a 6,4 (sufficiente)	4° Livello da 4,5 a 5,4 (mediocre)	5° Livello 4,5< (insufficiente)	6° Livello NC
Alunni N. _____	Alunni N. _____	Alunni N. _____	Alunni N. _____3_____	Alunni N. _____7_____	Alunni N. _____3_____
%	%	%	%	%	%

2. QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA

2.1 COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI

Nella tabella che segue ciascun docente indichi l'asse culturale cui appartiene la propria disciplina e le competenze che si intendono sviluppare per l'anno scolastico in corso.

COMPETENZE IN AMBITO DISCIPLINARE

☐ ASSE CULTURALE DEI LINGUAGGI

☒ ASSE CULTURALE SCIENTIFICO TECNOLOGICO

☐ ASSE CULTURALE MATEMATICO

☐ ASSE CULTURALE STORICO-SOCIALE

<p>Competenze disciplinari del Biennio Competenze della disciplina definite all'interno dei Dipartimenti</p>	<p>1. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie negli specifici campi professionali di riferimento.</p> <p>2. Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico chimico/fisico, nutrizionale e gastronomico. Predisporre prodotti, servizi e menu' coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessita' dietologiche.</p> <p>3. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali individuando le nuove tendenze di filiera.</p>
---	--

ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE IN ABILITA' E CONOSCENZE

(Per ciascuna competenza esplicitare le corrispondenti conoscenze e abilità)

COMPETENZA N.1 (ASSE CULTURALE SCIENTIFICO TECNOLOGICO) 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.	
CONOSCENZE	ABILITA'
Le basi fondamentali relative alla composizione della materia e alle sue trasformazioni. Le caratteristiche basilari relative alla struttura degli esseri viventi e alla loro interazione con l'ambiente. Gli aspetti fondamentali	Saper cogliere il ruolo della scienza e della tecnologia nella società attuale e dell'importanza del loro impatto sulla vita sociale e dei singoli, avendo come base imprescindibile delle conoscenze di base nell'area scientifica di settore.

relativi al clima, all'ambiente naturale e i principali effetti dell'interazione con le attività umane. L'ambiente con particolare riferimento agli aspetti fondamentali relativi al clima e ai principali effetti della sua interazione con le attività umane.	
---	--

COMPETENZA N.2 (ASSE CULTURALE SCIENTIFICO TECNOLOGICO)

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

CONOSCENZE	ABILITA'
Competenze in materia di cittadinanza	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale. Collaborare e partecipare. Agire in modo autonomo e responsabile

COMPETENZA N.3 (ASSE CULTURALE SCIENTIFICO TECNOLOGICO)

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.

CONOSCENZE	ABILITA'
Competenza alfabetica funzionale.	Individuare collegamenti e relazioni. Acquisire ed interpretare l'informazione. Elaborare testi funzionali orali, scritti di varia tipologia, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.

3 - OBIETTIVI COGNITIVO - FORMATIVI DISCIPLINARI

PROGRAMMAZIONE CLASSI TERZE (ENOGASTRONOMIA)

MODULI	UNITÀ DIDATTICHE	CONOSCENZE	ABILITÀ
Igiene e sicurezza alimentare	<ul style="list-style-type: none"> - Igiene nell'ambiente ristorativo - Il sistema Haccp 	<ul style="list-style-type: none"> - Igiene dei locali, delle attrezzature, del personale e degli alimenti. - Utilità dell'Attestato per addetti alla manipolazione degli alimenti. - Principi per una corretta applicazione del sistema Haccp. 	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare le corrette prassi igieniche. - Individuare i principali pericoli nelle diverse filiere alimentari.
Alimenti e alimentazione UDA di riferimento: <i>-Cucina e scarto zero</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Gli alimenti - Tabella nutrizionale e profilo calorico di un piatto 	<ul style="list-style-type: none"> - Concetto di alimento e alimentazione. - Concetto di principio nutritivo. - Concetto di dieta equilibrata. - Fabbisogno calorico dei principi nutritivi. - Tabelle di composizione degli alimenti. - Calcolo calorico e nutrizionale. - Commento del profilo calorico e nutrizionale di un piatto. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il linguaggio specifico della disciplina. - Riconoscere differenze e analogie tra i diversi principi alimentari. - Indicare la funzione nutrizionale e calorica svolta da ciascun principio nutritivo. - Individuare, attraverso l'uso delle tabelle, la composizione in macronutrienti di un alimento. - Calcolare l'apporto calorico nutrizionale di un piatto. - Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.
Gli alimenti di origine animale UDA di riferimento: -I cereali e le tradizioni a tavola	<ul style="list-style-type: none"> - La carne e i salumi - I prodotti ittici - Le uova - Il latte - I formaggi 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche merceologiche, nutrizionali di alimenti di origine animale. - Risorse gastronomiche del territorio. - Criteri di qualità degli alimenti di origine animale, tracciabilità e sicurezza alimentare. 	<ul style="list-style-type: none"> -Individuare le caratteristiche merceologiche e nutrizionali di alimenti di origine animale. - Individuare i prodotti tipici del territorio. - Riconoscere la qualità di alimenti di origine animale dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.
Gli alimenti di origine vegetale	<ul style="list-style-type: none"> - I Cereali e loro derivati. - I legumi. - I prodotti orto 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche merceologiche e nutrizionali di alimenti di origine vegetale. - Risorse gastronomiche del 	<ul style="list-style-type: none"> -Individuare le caratteristiche merceologiche e nutrizionali di alimenti di origine

UDA di riferimento: <i>-Energia e risparmio energetico</i>	frutticoli	territorio. - Criteri di qualità degli alimenti di origine vegetale, tracciabilità e sicurezza alimentare.	vegetale. -Individuare i prodotti tipici del territorio. -Riconoscere la qualità di alimenti di origine vegetale dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.
Oli e grassi da condimento	- Olio - Margarina - Crema di latte - Burro	-Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli oli e dei grassi da condimento. -Risorse gastronomiche del territorio. -Criteri di qualità degli oli e dei grassi da condimento, tracciabilità e sicurezza alimentare.	- Individuare le caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli oli e dei grassi da condimento. - Individuare i prodotti tipici del territorio. - Riconoscere la qualità degli oli e dei grassi da condimento dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.

PROGRAMMAZIONE CLASSI QUARTE (ENOGASTRONOMIA)

MODULI	UNITÀ DIDATTICHE	CONOSCENZE	ABILITÀ
Biochimica alimentare	La cellula L'apparato digerente e la digestione	Cenni di morfologia e fisiologia cellulare. Anatomia dell'apparato digerente. Fisiologia dell'apparato digerente.	Riconoscere le caratteristiche della cellula procariota ed eucariota. Riconoscere le differenze tra cellula animale e vegetale. Descrivere la funzione dei vari organi dell'apparato digerente. Individuare le tappe più importanti della digestione dei principi nutritivi.
I nutrienti	I glucidi I protidi I lipidi Le vitamine L'acqua e i sali minerali	Classificazione dei principi nutritivi. Fonti alimentari. Funzione nutrizionale dei principi nutritivi. Importanza dell'assunzione dei principi nutritivi in una dieta equilibrata.	Descrivere le caratteristiche dei principi nutritivi. Individuare le principali fonti alimentari dei nutrienti. Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi. Essere in grado di ripartire i nutrienti in una dieta equilibrata.

Alimentazione e salute	Fabbisogno energetico e nutrizionale Valutazione dello stato nutrizionale	Principi di alimentazione equilibrata. Metodi per misurare il fabbisogno energetico giornaliero. LARN 2014 e linee guida per una sana alimentazione italiana. Metodi per la valutazione dello stato nutrizionale.	Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona. Essere in grado di calcolare il bisogno energetico giornaliero a partire dal metabolismo basale e dai costi energetici delle varie attività. Descrivere le raccomandazioni nutrizionali per una sana alimentazione. Utilizzare formule e tabelle per valutare il peso corporeo.
Tecnologie alimentari UDA di riferimento <i>-Sua maasta' oro bianco la mozzarella di bufala campana</i>	Metodi di conservazione degli alimenti Cottura degli alimenti	Tecniche di conservazione degli alimenti. Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti.	- Applicare tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari.

4 - OBIETTIVI MINIMI PER ALLIEVI BES/DSA	
2	Avere rispetto di se e degli altri.
3	Rispettare le regole più elementari della buona educazione.
4	Saper ascoltare l'altro. Collaborare con i compagni.
5	Imparare a intervenire nel momento opportuno.
✓	Acquisire termini e convenzioni proprie della materia.
✓	Prendere sicurezza di se nell'ambito della disciplina e della futura professione.
✓	Saper coordinare il proprio lavoro sequenzialmente e in maniera ordinata.
✓	Collaborare con il gruppo.
✓	Portare sempre il materiale necessario (divisa completa, libro - ricettario, eccetera)
✓	Utilizzare in modo appropriato gli strumenti di lavoro.
✓	Mantenere in ordine e pulita la propria postazione di lavoro.
✓	Portare avanti e a termine individualmente e/o in gruppo un lavoro programmato.

✓	Coordinare il lavoro pratico con il proprio gruppo.
✓	Organizzare e tenere in ordine costantemente il proprio ricettario.

5 - TIPOLOGIA DI GESTIONE DELL'INTERAZIONE CON GLI ALUNNI NELLA DIDATTICA A DISTANZA

(specificare la modalità di interazione, possono essere barrate più modalità e più voci)

☐ **Modalità asincrona** (trasmissione dei materiali, delle indicazioni di studio, delle esercitazioni da parte dell'insegnante in un dato momento e fruizione da parte degli studenti in un tempo a loro scelta, ma in un arco temporale indicato dall'insegnante)

- ☐ Registro elettronico Argo scuola next X
- ☐ Videolezioni X
- ☐ Audiolezioni
- ☐ Gruppo Whatsapp di classe X
- ☐ Piattaforma G-suite For Educational; X
- ☐ Piattaforme collegate con i libri di testo;
- ☐ Restituzione elaborati corretti X
- ☐ Altro (specificare)

❖ **Modalità sincrona** (interazione immediata tra l'insegnante e gli alunni di una classe, previo accordo sulla data e sull'ora del collegamento).

- ☐ Piattaforma suggerita dall'Istituto: Hangouts Meet – G. Suite X
- ☐ Altro (specificare)

TEMPI

(indicare la frequenza con cui si tengono le attività nella DaD)

- ☐ tutti i giorni X
- ☐ una o due a settimana
- ☐ secondo l'orario ordinario delle lezioni X
- ☐ altro

6 - METODOLOGIA

Mediazione didattica (metodi)	Soluzioni organizzative (Mezzi)	Spazi
Flipped Classroom	Testi X	Aula X
Debate	LavagnaX	Aula virtuale X
Peer To Peer	Vocabolari	Aula multimediale
Cooperative Learning	Materiale in fotocopia X	Spazi laboratoriali
Didattica breve	Giornali	Azienda Istituto
Lezione Frontale X	Supporti multimediali X	Visite guidate
Lettura ed interpretazione del testo X	Stage	Altro (specificare)
Lezione introduttivaX	XAltro (specificare)	
Approfondimento disciplinare con contestualizzazione del problema X		
Attività laboratoriale		
Costruzione di mappe/schemi X		
Utilizzo delle fonti (indicare quali)		
Analisi criticaX		
Lavori di gruppo		

- Eterogenei al loro interno		
- Per fasce di livello		
Tutoraggio		
Altro: specificare		

6 STRUMENTI DI LAVORO	
Libro di Testo	X
Risorse digitali libro di testo	
Risorse digitali in rete (link, videolezioni, mappe)	X
App Google: (specificare quali)	
Testi didattici di supporto	X
Chat WhatsApp	X
Stampa specialistica	
Materiali autoprodotti dall'insegnante	X
Scheda predisposta dall'insegnante	
App Case Editrici	
Personale Computer	X
Tablet	
Sussidi audiovisivi	
Film	
Documentario	
Filmato didattico	
Video-registrazioni	
Altro: (specificare)	

7 - Valutazione e verifica

7.1 – Strumenti di verifica

- ☒ Prove autentiche X
- ☒ Prova esperta X
- ☒ Analisi del testo legislativo
- ☒ Prove pratiche
- ☒ Esercitazioni di gruppo

Verifiche scritte

- ☐ Quesiti X
- ☐ Vero/falso X
- ☐ Scelta multipla X
- ☐ Completamento X
- ☐ Libero X
 - ☐ Restituzione elaborati corretti/feedback X
 - ☐ Test on line (Google Moduli, Altro)
 - ☐ App didattiche (Geogebra, Coogle, Kahoot, Padlet..altro)
- ☐ Presentazioni (PPT, Relazioni, Altro)
 - ☐ Laboratori virtuali
 - ☐ Altro (specificare)

Verifiche orali

- ☐ Interrogazione X
- ☐ Intervento X
- ☐ Dialogo X
- ☐ Discussione
- ☐ Ascolto X
- ☐ Altro

INDICATORI DI VALUTAZIONE AI FINI DELLA CERTIFICAZIONE

LIVELLO

- 1 insufficiente
- 2 intermedio
- 3 avanzato

DESCRITTORI

- 1 Parziale
- 2 Basilare
- 3 Adeguato
- 4 Eccellente

8 – Rubriche valutative degli apprendimenti

Competenze dell'asse :

Rubriche valutative dell'asse

Competenze dell'asse n 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7.. :

Rubriche valutative dell'asse

Livello eccellente :

L'alunno è completamente autonomo nello svolgere i compiti assegnati e gestisce le risorse disponibili in modo efficace anche in situazioni nuove e complesse; ricerca e raccoglie le informazioni con cura e pertinenza, utilizzando un valido metodo di lavoro, le sa riutilizzare e interpretare in modo efficace in situazioni nuove e complesse, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti; si esprime in modo appropriato e ben articolato e possiede una ricchezza lessicale e settoriale che usa in modo pertinente.

Livello adeguato:

L'alunno ha raggiunto un discreto livello di autonomia nello svolgere i compiti assegnati, così come nella scelta degli strumenti e delle informazioni, anche in situazioni nuove; ricerca e raccoglie le informazioni con una certa attenzione al metodo; le sa riutilizzare e interpretare con discreta efficacia; coglie i principali aspetti dell'argomento e li inserisce in relazioni complesse; si esprime in modo ben organizzato e possiede una padronanza del linguaggio soddisfacente.

Livello basilare:

L'alunno ha raggiunto un'autonomia parziale nello svolgere i compiti assegnati, in contesti noti e semplici; possiede le conoscenze e le abilità fondamentali; coglie alcuni aspetti dell'argomento e li mette in semplice relazione in modo coerente, con un certo grado di autonomia; si esprime in modo semplice ma corretto e possiede un lessico essenziale.

Livello parziale:

L'alunno è poco autonomo nello svolgere i compiti assegnati, nella scelta degli strumenti e delle informazioni e solo se opportunamente guidato svolge compiti semplici in situazioni semplici; possiede conoscenze incomplete; coglie aspetti dell'argomento e non sempre riesce a metterli in relazione in modo coerente; si esprime in modo semplice, utilizzando parzialmente il linguaggio specifico della disciplina.

STRATEGIE DI RECUPERO

- Valutazione ed analisi dei test d'ingresso, di quelli intermedi del I e II periodo
- Corsi di recupero e rafforzamentoX
- Rallentamento didatticoX
- Studio assistito in classeX
- Sportello didattico

STRATEGIE DI RECUPERO		<ul style="list-style-type: none"> ● Valutazione ed analisi dei test d'ingresso, di quelli intermedi del I e II periodo ● Corsi di recupero e rafforzamento ● Rallentamento didattico ● Studio assistito in classe ● Sportello didattico
BES (Bisogni Educativi Speciali)		Saranno individuati Piani Educativi Personalizzati dai Consigli di classe, così come definito nel Piano di Inclusione previsto dal dlgs 66/2017
Misure dispensative/compensative Ove dovesse occorrere un caso di DSA L.170		<p>Si adotteranno (a seconda del caso) le seguenti misure:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Dispensare dai compiti a casa o in classe; ● Dispensare dalla lettura in classe ad alta voce; ● Dispensare dall'esercizio scritto; ● Dispensare da test a tempo; ● Compensare assegnando un maggior tempo per lo svolgimento di una prova; ● Compensare con materiale predisposto dal docente; ● Compensare con l'ausilio del compagno affidabile e generoso (peer to peer); ● Compensare esigendo solo risposta orale; ● Compensare con adeguati mezzi multimediali; ● Sintonizzatore vocale, domande con risposte a scelta o vero/falso, mappe concettuali, utilizzo di Lim in tutte le sue applicazioni.

La presente programmazione è suscettibile di modifiche o integrazioni nel corso dell'anno scolastico, in considerazione dei ritmi di apprendimento, degli interessi emersi e del tempo effettivamente a disposizione.

Data

24-11-2022

FIRMA

Prof.ssa Mariateresa Lo Conte