

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE

Classe

IIS ENZO FERRARI

Battipaglia

ANNO SCOLASTICO

2022-2023

DISCIPLINA:	Scienze degli Alimenti
ASSE*:	scientifico-tecnologico
DOCENTE:	Ornella Salomone
CLASSE e SEZIONE:	5 A FPP
ORE SETTIMANALI DISCIPLINA:	5
DATA PRESENTAZIONE:	30 Novembre 2022

1 - SITUAZIONE DI PARTENZA		
Livello della classe	Comportamento	N.° ALLIEVI 18 Osservazioni :
<input type="checkbox"/> Medio-alto <input checked="" type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Medio-basso <input type="checkbox"/> Basso	<input checked="" type="checkbox"/> Vivace <input type="checkbox"/> Tranquillo <input type="checkbox"/> Passivo <input type="checkbox"/> Problematico	2 ALUNNI NON FREQUENTANTI 1 DISCENTE SEGUE PROGRAMMAZIONE DIFFERENZIATA
Strumenti utilizzati per l'analisi		
<input type="checkbox"/> test d'ingresso X	<input type="checkbox"/> Osservazione X	verifiche alla lavagna X
<input type="checkbox"/> Questionari X	<input type="checkbox"/> Dialogo X	<input type="checkbox"/> Altro _ELABORATI DI REALTA'_ _____

LIVELLI DI PROFITTO IN INGRESSO – ARGOMENTI _____

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 2
Alunni N. ___2___	Alunni N. ___5___	Alunni N. ___1___	Alunni N. ___5___	Alunni N. _____	Alunni N. ___
%	%	%	%	%	%

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 MATEMATICO _____

☒ ASSE CULTURALE SCIENTIFICO TECNOLOGICO ☐ ASSE CULTURALE STORICO-SOCIALE _____

Competenze disciplinari del Biennio <i>Competenze della disciplina definite all'interno dei Dipartimenti</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie negli specifici campi professionali di riferimento.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.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.
--	---

ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE IN ABILITA' E CONOSCENZE

(Per ciascuna competenza esplicitare le corrispondenti conoscenze e abilità)

COMPETENZA N.1 (ASSE __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 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.	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.

COMPETENZA N.2 (ASSE _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 Conoscenza e comprensione dei principali articoli costituzionali in materia della sicurezza alimentare in Italia e comunità europea nonché degli articoli riguardanti la tutela della salute dei lavoratori	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 _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. Saper adoperare un adeguato glossario relativamente agli aspetti ecologici, sostenibilità degli ecosistemi naturali in stretta connessione con le strutture sociali, culturali e sui cambiamenti climatici e loro conseguenze	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.

Nota: aggiungere una tabella per ogni ulteriore competenza

COMPETENZA n 4 (asse scientifico-tecnologico) :

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.

CONOSCENZE : principali attrezzature, strumenti del processo ristorativo. Normativa di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore.

ABILITA' : Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.

COMPETENZA n 5 : Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

CONOSCENZE : competenza alfabetica funzionale e competenza linguistica.

ABILITA' : Valorizzare l'elaborazione e la presentazione dei prodotti locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

COMPETENZA N 6 : Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.

CONOSCENZE : competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

ABILITA' : Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

COMPETENZA n 7 : Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

CONOSCENZE : competenze digitali.

ABILITA' : Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi gastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

COMPETENZA n 8 : Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.

CONOSCENZE : Competenza matematica e competenze in scienze e tecnologia.

ABILITA' : Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell' eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

CLASSI QUINTE

MACRO-AREE TEMATICHE (ex Linee guida 2020)	ARTICOLAZIONE AREE TEMATICHE (ex Legge 92/2019)	Competenze Chiave Europee 2018	CONTITOLARITA': DISCIPLINE COINVOLTE (33 ore annue)	RISULTATI DI APPRENDIMENTO	TRAGUARDI DI COMPETENZE (All. C Linee Guida)	TEMPI / ORARIO annuali
COSTITUZIONE	<p>Istituzioni dell'Unione europea e degli organismi internazionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> Le origini dell'Unione europea Cos'è l'Unione europea, di cosa si occupa, come funziona Il Parlamento europeo Il Consiglio europeo Il Consiglio dell'Unione europea La Commissione europea La Banca Centrale europea Organizzazione per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO) Fondo Monetario Internazionale (IMF) Nazioni Unite (UN) Conferenza delle Nazioni Unite sul Commercio e lo Sviluppo (UNCTAD) Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Educazione, la Scienza e la Cultura (UNESCO) Organizzazioni Non Governative (ONG) Alto Commissariato delle Nazioni Unite per i Rifugiati (UNHCR) Fondo delle Nazioni Unite per l'Infanzia (UNICEF) Organizzazione Mondiale per il Turismo (UNWTO) Banca Mondiale (WB) Organizzazione Mondiale della Sanità 	<ul style="list-style-type: none"> competenza alfabetica funzionale competenza multilinguistica competenza digitale competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare competenza in materia di cittadinanza competenza imprenditoriale 	<p>IPSIA (per tutti gli indirizzi):</p> <ul style="list-style-type: none"> Diritto e TA- Potenziamento A045/A046 (h 17) in sostituzione di Italiano Storia (h 2) Religione (h 2) Scienze motorie (h 2) Lingua inglese (h 4) <p>Inoltre:</p> <p>Man. e Ass. Tecn.:</p> <ul style="list-style-type: none"> Tecnologie meccaniche e applicazioni (h 2) Tecnologie elettrico-elettroniche e applicazioni (h 2) Tecnologie e tecniche di installazione e di manutenzione (h 2) 	<ul style="list-style-type: none"> Partecipare attivamente, con atteggiamento collaborativo e democratico, alla vita della scuola e della comunità. Conoscere le organizzazioni e i sistemi amministrativi, politici studiati, loro organi, ruoli e funzioni, a livello internazionale 	<ul style="list-style-type: none"> Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali Partecipare al dibattito culturale. Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate. Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali. 	16 H

	(WHO) • Organizzazione Mondiale per il Commercio (WTO)	• competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	Made in Italy Industria: <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di prod. e org. (h.2) • Tecniche di gestione- conduzione macch (h. 2) • Tecniche di distribuzione e marketing (h.2) Made in Italy Artigianato: <ul style="list-style-type: none"> • Progettazione tecnica – abbigliamento, moda e • costume (h. 4) • Tecniche di distribuzione e marketing (h. 2) 			
SVILUPPO SOSTENIBILE	Educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni <ul style="list-style-type: none"> • Tutela e valorizzazione nella legislazione italiana dei beni culturali: coordinate legislative • Cos'è il patrimonio culturale • I beni materiali 		IPSEOA (per tutti gli indirizzi): <ul style="list-style-type: none"> • Storia (h 2) • Religione (h 2) • Scienze motorie (h 2) • Lingua inglese (h 4) 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della 	<ul style="list-style-type: none"> • Partecipare al dibattito culturale. •Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte 	17 H

	<ul style="list-style-type: none"> • I beni immateriali italiani, Patrimonio dell'Umanità UNESCO • L'Agenda 2030 delle Nazioni Unite per lo sviluppo sostenibile e il patrimonio culturale • Il traffico illecito di beni culturali e i conflitti armati: due minacce per i beni culturali • I parchi letterari • I beni pubblici comuni • Musiche tradizionali e canzone italiana patrimoni culturali 		<p>Inoltre:</p> <p>Enogastronomia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diritto e T.A. (h.14) • Italiano (h.4) • Lab. Cucina (h.3) • Scienze Alimenti (h. 2) <p>Sala:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diritto e T.A. (h.14) • Italiano (h.4) • Lab. Cucina (h.2) • Scienze Alimenti (h. 3) <p>Dolciaria:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diritto e T.A. (h.14) • Lab. Pasticceria (h.3) • Tecn. Org. (h. 2) • Scienze Alimenti (h. 2) • Analisi e controlli chim. (h. 2) <p>Acc. Tur:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diritto e T.A. (h.14) • Italiano (h.4) • Lab. Accoglienza (h.3) • Scienze Alimenti (h. 2) 	<p>propria comunità.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico-culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale 	<p>personali argomentate</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità • Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni. 	
--	--	--	---	--	---	--

3 - OBIETTIVI COGNITIVO - FORMATIVI DISCIPLINARI





(Si adottano gli obiettivi in termini di competenze, abilità/capacità, conoscenze già definiti dal Dipartimento Disciplinare e declinati all'interno di ciascun Modulo).

MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO
UDA. Diete speciali per regimi dietetici alternativi. .
UDA: Banqueting e catering.
UDA Il sistema HACCP e normative sulla sicurezza alimentare .I marchi di qualità

MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO
Modulo 2.La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche. La dieta nelle principali patologie : cardiovascolari, metaboliche. Allergie ed intolleranze alimentari. Alimentazione e patologie neoplastiche.

MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO
Modulo 3 Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare. Contaminazione degli alimenti: chimica-fisica, biologica. Certificazione di qualità. HACCP.
UDA di riferimento: Sicurezza sul lavoro.

Ecc...ecc....

4 - OBIETTIVI MINIMI PER ALLIEVI BES/DSA
 XAvere rispetto di se e degli altri.
 XRispettare le regole più elementari della buona educazione.
 XSaper ascoltare l'altro. Collaborare con i compagni.
 XImparare a intervenire nel momento opportuno.
XAcquisire termini e convenzioni proprie della materia.
XPrendere sicurezza di se nell'ambito della disciplina e della futura professione.
XSaper coordinare il proprio lavoro sequenzialmente e in maniera ordinata.
Collaborare con il gruppo.
XPortare sempre il materiale necessario (divisa completa, libro - ricettario, eccetera)
Utilizzare in modo appropriato gli strumenti di lavoro.
XMantenere in ordine e pulita la propria postazione di lavoro.
XPortare 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

T1 PRESENTAZIONE DELL'UDA

T2 FAVORIRE L'USO DI UN LINGUAGGIO SPECIFICO

T3 APPROFONDIMENTI SULLE TEMATICHE

T4 VIDEOLEZIONI PER VISUALIZZARE GLI ARGOMENTI

T5 VERIFICHE FINALI

TEMPI DI APPLICAZIONE: PENTAMESTRE

6 - METODOLOGIA

Mediazione didattica (metodi)	Soluzioni organizzative (Mezzi)	Spazi
Flipped Classroom	Testi X	Aula X
Debate	Lavagna	Aula virtuale X
Peer To Peer	Vocabolari	Aula multimediale
Cooperative Learning X	Materiale in fotocopia X	Spazi laboratoriali
Didattica breve	Giornali	Azienda Istituto
Lezione Frontale X	Supporti multimediali X	Visite guidate X
Lettura ed interpretazione del testo X	Stage	Altro (specificare)
Lezione introduttiva X	Altro (specificare)	
Approfondimento disciplinare con contestualizzazione del problema X		
Attività laboratoriale		
Costruzione di mappe/schemi X		
Utilizzo delle fonti (indicare quali)		
Analisi critica		
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	X
Film	
Documentario	
Filmato didattico	X
Video-registrazioni	
Altro: (specificare)	

7 - Valutazione e verifica

7.1 – Strumenti di verifica

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

Verifiche scritte

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

Verifiche orali

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

INDICATORI DI VALUTAZIONE AI FINI DELLA CERTIFICAZIONE

LIVELLO

DESCRITTORI

1 insufficiente
2 intermedio
3 avanzato

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 rafforzamento
- Rallentamento didattico
- Studio assistito in classe
- Sportello didattico

STRATEGIE DI

- Valutazione ed analisi dei test d'ingresso, di quelli

RECUPERO		intermedi del I e II periodo <ul style="list-style-type: none"> • 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		Si adotteranno (a seconda del caso) le seguenti misure: <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 30 Novembre 2022

FIRMA Ornella Salomone