

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE

IIS "ENZO FERRARI"
Battipaglia
ANNO SCOLASTICO
2023-2024

DISCIPLINA:	Scienza degli Alimenti
ASSE CULTURALE:	Scientifico-Tecnologico
DOCENTE:	Rossella Buonocore
CLASSE e SEZIONE:	1^a D IPSEOA
ORE SETTIMANALI DISCIPLINA:	2 (due)
DATA PRESENTAZIONE:	30/10/2023

1 - SITUAZIONE DI PARTENZA		
Livello della classe	Comportamento	N.° ALLIEVI 22 Osservazioni :
<input type="checkbox"/> Medio-alto <input type="checkbox"/> Medio X <input type="checkbox"/> Medio-basso <input type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Vivace X <input type="checkbox"/> Tranquillo <input type="checkbox"/> Passivo <input type="checkbox"/> Problematico	Un alunno Diversamente Abile
Strumenti utilizzati per l'analisi		
<input type="checkbox"/> test d'ingresso X <input type="checkbox"/> questionari	<input type="checkbox"/> Osservazione X <input type="checkbox"/> Dialogo X	verifiche alla lavagna <input type="checkbox"/> Altro _____

LIVELLI DI PROFITTO IN INGRESSO

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)	Tot. Alunni che hanno effettuato il Test
Alunni N.	Alunni N.	Alunni N.	Alunni N.	Alunni N.	Alunni N.
66,67%	14,29%	9,52%	%	9,52%	%

2. QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA

21 COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA TRASVERSALI DA PERSEGUIRE A CONCLUSIONE DELL'OBBLIGO SCOLASTICO

AMBITO DI RIFERIMENTO	COMPETENZE CHIAVE da conseguire a fine obbligo scolastico	CAPACITA' (Ogni docente indichi le capacità che si intendono sviluppare in modo particolare nell'A.S. in corso)
COSTRUZIONE DEL SE'	Imparare a imparare competenza imprenditoriale competenza in materia di cittadinanza	Essere capace di: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> organizzare e gestire il proprio apprendimento <input type="checkbox"/> utilizzare un proprio metodo di studio e di lavoro <input type="checkbox"/> elaborare e realizzare attività seguendo la logica della progettazione
		Essere capace di:

RELAZIONE CON GLI ALTRI	Competenza sociale Consapevolezza Competenza digitale	<input type="checkbox"/> comprendere e rappresentare testi e messaggi di genere e di complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi. <input type="checkbox"/> Lavorare, interagire con gli altri in precise e specifiche attività collettive.
RAPPORTO CON LA REALTA' NATURALE E SOCIALE	Risolvere problemi Individuare collegamenti e relazioni Acquisire /interpretare l'informazione ricevuta	Essere capace di: <input type="checkbox"/> comprendere, interpretare ed intervenire in modo personale negli eventi del mondo <input type="checkbox"/> costruire conoscenze significative e dotate di senso <input type="checkbox"/> esplicitare giudizi critici distinguendo i fatti dalle operazioni, gli eventi dalle congetture, le cause dagli effetti

22 COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI

DA PERSEGUIRE A CONCLUSIONE DELL'OBBLIGO SCOLASTICO

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

<p><u>Competenze disciplinari del Biennio</u> <i>Competenze della disciplina definite all'interno dei Dipartimenti</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> Osservare, descrivere e analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità. Comprendere il legame tra materia, stati della materia, mondo reale. Comprendere le diversità tra sistemi organici e inorganici e saperli descrivere utilizzando un linguaggio specifico. Saper scegliere gli alimenti in base al loro contenuto in nutrienti in relazione ad un'alimentazione corretta. Comprendere il legame esistente tra alimenti e salute. Acquisire comportamenti responsabili nella manipolazione degli alimenti, mettere in pratica adeguate e corrette procedure igieniche nel campo della ristorazione.
--	---

ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE IN ABILITA' E CONOSCENZE

(Per ciascuna competenza esplicitare le corrispondenti conoscenze e abilità)

<p>COMPETENZA N.1 (Asse Scientifico-Tecnologico) <u>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.</u></p> <hr/>	
<p><u>CONOSCENZE</u> 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.</p>	<p><u>ABILITA'</u> 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.</p>

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 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 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

(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

Modulo 1. (titolo) Gli alimenti: classificazione, le caratteristiche organolettiche, la qualità degli alimenti. Alimentazione e nutrizione. Abitudini alimentari Ruolo dell'educazione alimentare.

UDA di riferimento: Benvenuti in laboratorio

MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO

Modulo 2. (titolo) I principi nutritivi: glucidi, protidi, lipidi, vitamine, sali minerali acqua. Differenza tra macro e micronutrienti. Proprietà, funzioni e fabbisogno dei principi nutritivi.

UDA di riferimento: Attenti, puliti, ordinati

MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO

Modulo 3. (titolo) Igiene degli alimenti. Elementi di microbiologia. Igiene professionale. Valutazione e prevenzione del rischio alimentare. Il sistema di controllo HACCP.

UDA di riferimento: Conoscere me stesso

4 - OBIETTIVI MINIMI PER ALLIEVI BES/DSA

Conoscere differenze e analogie dei principi nutritivi

Conoscere le funzioni dei principi nutritivi

Individuare i rischi di contaminazioni alimentare e le regole per prevenirli

5 - METODOLOGIA

Mediazione didattica (metodi)	Soluzioni organizzative (Mezzi)	Spazi
Flipped Classroom	<i>Testi</i>	<i>Aula</i>
Debate	Lavagna	Aula virtuale
Peer To Peer	Vocabolari	Aula multimediale
Cooperative Learning	<i>Materiale in fotocopia</i>	Spazi laboratoriali
Didattica breve	Giornali	Azienda Istituto
<i>Lezione Frontale</i>	<i>Supporti multimediali</i>	<i>Visite guidate</i>
<i>Lettura ed interpretazione del testo</i>	Stage	Altro (specificare)
Lezione introduttiva	Altro (specificare)	
<i>Approfondimento disciplinare con contestualizzazione del problema</i>		

Attività laboratoriale		
Costruzione di mappe/schemi		
Utilizzo delle fonti (indicare quali)	Risorse digitali. Materiali e schede autoprodotti dall'insegnante.	
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	X
Risorse digitali in rete (link, videolezioni, mappe)	X
App Google: (specificare quali)	
Testi didattici di supporto	X
Chat WhatsApp	
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)	

6 - Valutazione e verifica

6.1 – Strumenti di verifica

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

Verifiche scritte

- Quesiti
- Vero/falso
- Scelta multipla
- Completamento
- 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)

Verifiche orali

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

6.2. INDICATORI DI VALUTAZIONE AI FINI DELLA CERTIFICAZIONE

LIVELLO	DESCRITTORI (livelli di padronanza)
0 (insufficiente)	
1 (base) Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali	1 Parziale 2 Basilare 3 Adeguato 4 Eccellente
2 (intermedio) Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite	1 Parziale 2 Basilare 3 Adeguato 4 Eccellente
3 (avanzato) Lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli	1 Parziale 2 Basilare 3 Adeguato 4 Eccellente
7 – Rubriche valutative degli apprendimenti	

Competenze dell'asse Scientifico-Tecnologico n 1, 2, 3.:

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 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, cos' 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 alcuni 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	<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	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 Ottobre 2023

IL DOCENTE
Prof. ssa. Rossella Buonocore