

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE

Classe

IIS ENZO FERRARI

Battipaglia

ANNO SCOLASTICO

2022-2023

DISCIPLINA:	Scienze degli Alimenti
ASSE*:	scientifico-tecnologico
DOCENTE:	Maria Barone
CLASSE e SEZIONE:	5 C FPP
ORE SETTIMANALI DISCIPLINA:	cinque
DATA PRESENTAZIONE:	30/10/2023

1 - SITUAZIONE DI PARTENZA		
Livello della classe	Comportamento	N.° ALLIEVI 11 Osservazioni :
X Medio-alto <input type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Vivace X Tranquillo <input type="checkbox"/> Passivo <input type="checkbox"/> Problematico	12
Strumenti utilizzati per l'analisi		
X test d'ingresso	X Osservazione	verifiche alla lavagna
X questionari	<input type="checkbox"/> Dialogo X	<input type="checkbox"/> Altro _____

LIVELLI DI PROFITTO IN INGRESSO – ARGOMENTI Piramide alimentare

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. 6	Alunni N. 5	Alunni N. 1	Alunni N. _____	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 _____

<p>Competenze disciplinari del Biennio <i>Competenze della disciplina definite all'interno dei Dipartimenti</i></p>	<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.	
<hr/>	
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	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.

Nota: aggiungere una tabella per ogni ulteriore competenza

<p>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.</p>
<p>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.</p>
<p>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.</p>
<p>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.</p>
<p>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.</p>

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. Abitudini alimentari. Valore simbolico degli alimenti. Nuovi prodotti alimentari. Diete e stili alimentari.

UDA di riferimento: Valorizzare chi siamo attraverso i colori della nostra terra: Marchi di qualità e Made in Italy.

UDA di riferimento : Le esigenze della clientela: stesura ed elaborazione di un menu speciale con lavoro multimediale..

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.

UDA di riferimento: Le esigenze della clientela

UDA di riferimento: catering e banqueting

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 alimentare. Autocontrollo, Prevenzione, Autoanalisi. Il sistema HACCP e l'elaborazione del Piano di Autocontrollo.l'

UDA PCTO: Nuove forme di ristorazione: Catering e Banqueting.

La simulazione di un evento di Banqueting.

UDA Educazione civica: Agenda 2030

- OBIETTIVI MINIMI PER ALLIEVI BES/DSA

- Conoscere le caratteristiche salienti delle diverse diete, anche nelle principali patologie legate all'alimentazione**
 - Conoscere i nuovi alimenti**
-  **Conoscere i principali metodi di conservazione ecottura degli alimenti**
-  **Conoscere le principali contaminazioni chimiche- fisiche e biologiche**
 - Sapere che cosa è un piano HACCP**

6 - METODOLOGIA

Mediazione didattica (metodi)	Soluzioni organizzative (Mezzi)	Spazi
Flipped Classroom	Testi X	Aula
Debate	Lavagna	Aula virtuale
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 introduttiva	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	
Film	
Documentario	
Filmato didattico	
Video-registrazioni	
Altro: (specificare)	

7 - Valutazione e verifica

7.1 – Strumenti di verifica

- ⤴ Prove autentiche
- ⤴ Prova esperta
- ⤴ 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	DESCRITTORI
1 insufficiente	1 Parziale
2 intermedio	2 Basilare
3 avanzato	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		<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
------------------------------	--	---

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 27/10/2023

Maria Barone