

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE

Classe

IIS ENZO FERRARI

Battipaglia

ANNO SCOLASTICO

2021-2022

DISCIPLINA:	Scienze degli Alimenti
ASSE*:	scientifico-tecnologico
DOCENTE:	Aliberti Vilma
CLASSE e SEZIONE:	3 B FPP (ex eno)
ORE SETTIMANALI DISCIPLINA:	quattro
DATA PRESENTAZIONE:	30 Novembre 2021

1 - SITUAZIONE DI PARTENZA		
Livello della classe	Comportamento	N.° ALLIEVI 20 Osservazioni :
<input type="checkbox"/> Medio-alto <input type="checkbox"/> Medio X <input type="checkbox"/> Medio-basso <input type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Vivace <input type="checkbox"/> Tranquillo X <input type="checkbox"/> Passivo <input type="checkbox"/> Problematico	Un alunno con sostegno Un alunno BES
Strumenti utilizzati per l'analisi		
<input type="checkbox"/> test d'ingresso X	<input type="checkbox"/> Osservazione X	verifiche alla lavagna
<input type="checkbox"/> questionari	<input type="checkbox"/> Dialogo X	<input type="checkbox"/> Altro _____

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 4
Alunni N. _____	Alunni N. _____	Alunni N. ____ 6 ____	Alunni N. _ 6 _____	Alunni N. ____ 4 ____	Alunni N. __ 20 _____
%	%	%	%	%	%

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.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

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.

CLASSI TERZE

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	a) Il lavoro nella Costituzione b) Elementi fondamentali di diritto del lavoro: <ul style="list-style-type: none"> • Il rapporto di lavoro • Obblighi e doveri del lavoratore • Le Organizzazioni sindacali • Lo Statuto dei lavoratori • Il contratto di lavoro • Tutele e diritti del lavoratore 	<ul style="list-style-type: none"> • competenza alfabetica funzionale • competenza multilinguistica • competenza digitale 	IPSIA (per tutti gli indirizzi): <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) 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper riferire e riconoscere a partire dalla propria esperienza fino alla cronaca e hai temi di studio, i diritti e i doveri delle persone, collegandoli alle disposizioni costituzionali 	<ul style="list-style-type: none"> • Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro 	16 H
SVILUPPO SOSTENIBILE	SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio: <ul style="list-style-type: none"> • Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015; • I 17 obiettivi dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile • La parità di genere • Educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari: • Accordi internazionali per il clima • Aree protette 	<ul style="list-style-type: none"> • competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare • competenza in materia di cittadinanza • competenza imprenditoriale 	Inoltre: Man. e Ass. Tecn.: <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 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali strutturate che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise. • Assumere comportamenti nel rispetto delle diversità personali, culturali, di genere 	<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 personali argomentate. • Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità • Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli 	17 H

	<ul style="list-style-type: none"> • Tutela della biodiversità • Consumo alimentare • Sistemi di produzione sostenibili • Energia pulita • Imprese sostenibili • Moda sostenibile • Città e infrastrutture sostenibili • Il Made in Italy • I Prodotti Agroalimentari Tradizionali 	<ul style="list-style-type: none"> • competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali 	<p>manutenzione (h 2)</p> <p>Made in Italy Industria:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di prod. e org. (h.3) • Tecniche di gestione-conduzione macch (h. 3) <p>Made in Italy Artigianato:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Progettazione tecnica – abbigliamento, moda e costume (h. 6) <p>IPSEOA (per tutti gli indirizzi):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Storia (h 2) • Religione (h 2) • Scienze motorie (h 2) • Lingua inglese (h 4) <p>Inoltre:</p> <p>Enogastronomia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diritto e T.A. (h.13) • Italiano (h.4) • Lab. Cucina (h.2) • Lab. Sala (h. 2) • Scienze Alimenti (h. 2) 		<p>obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese. 	
--	---	--	---	--	--	--

			<p>Sala:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diritto e T.A. (h.14) • Italiano (h.4) • Lab. Sala (h. 2) • Scienze Alimenti (h. 3) <p>Dolciaria:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diritto e TA-Potenziamento A045/A046 (h 17) in sostituzione di Italiano • Lab. Pasticceria (h.3) • Tecn. Org. (h. 3) • Scienze Alimenti (h. 3) <p>Acc. Tur:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Diritto e T.A. (h.13) •Italiano (h.4) •Lab. Accoglienza (h.3) •Scienze Alimenti (h. 3) 			
--	--	--	--	--	--	--

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. Alimenti e alimentazione : principi nutritivi, classificazione degli alimenti, composizione degli alimenti, fabbisogno energetico e nutrizionale. Calcolo calorico nutrizionale

UDA di riferimento: Prodotti ittici e sostenibilità. Caratteristiche nutrizionali dei prodotti ittici con particolare riferimento al "pesce azzurro". Pesca sostenibile.

MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO

Modulo 2. (titolo) Alimenti di origine animale, alimenti di origine vegetale.

UDA di riferimento: Prodotti tipici del territorio: la mozzarella di bufala campana.


UDA di riferimento : Sostenibilità. Risorse energetiche sostenibili.

MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO


Modulo 3. (titolo) Alimenti accessori : bevande alcoliche ed analcoliche Calcolo calorico alcolico.


UDA di riferimento (PCTO : cucina a scarto zero):

4 - OBIETTIVI MINIMI PER ALLIEVI BES/DSA

 Avere rispetto di se e degli altri.

 Rispettare le regole più elementari della buona educazione.

 Saper ascoltare l'altro. Collaborare con i compagni.

 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
- 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	Lavagna	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 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
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 2021

FIRMA Vilma Aliberti