

# PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE

Classe  
5<sup>a</sup> Serale  
**IIS ENZO FERRARI**  
**Battipaglia**  
ANNO SCOLASTICO

2025-2026

<b>DISCIPLINA:</b>	Scienza degli Alimenti
<b>ASSE CULTURALE:</b>	Scientifico-tecnologico
<b>DOCENTE:</b>	IASELLI KATIA
<b>CLASSE e SEZIONE:</b>	5 <sup>a</sup> Serale
<b>ORE SETTIMANALI DISCIPLINA:</b>	2 (due)
<b>DATA PRESENTAZIONE:</b>	14/11/25

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"/> <i>Tranquillo X</i> <input type="checkbox"/> Passivo <input type="checkbox"/> Problematico	
Strumenti utilizzati per l'analisi		
<input type="checkbox"/> <i>Test d'ingresso</i>	<input type="checkbox"/> <i>Osservazione X</i>	verifiche alla lavagna
<input type="checkbox"/> questionari	<input type="checkbox"/> <i>Dialogo X</i>	<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 partecipato al test
Alunni N.	Alunni N.	Alunni N.	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**

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> <u>ASSE CULTURALE DEI LINGUAGGI</u>                      | <input type="checkbox"/> <u>ASSE CULTURALE MATEMATICO</u>      |
| <input checked="" type="checkbox"/> <u>ASSE CULTURALE SCIENTIFICO TECNOLOGICO</u> | <input type="checkbox"/> <u>ASSE CULTURALE STORICO-SOCIALE</u> |

<p><b>Competenze disciplinari del Biennio</b>  <i>Competenze della disciplina definite all'interno dei Dipartimenti</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie negli specifici campi professionali di riferimento.</li> <li>2. Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico chimico/fisico, nutrizionale e gastronomico. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</li> <li>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.</li> </ol>
---	---

**ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE IN ABILITA' E CONOSCENZE**

(Per ciascuna competenza esplicitare le corrispondenti conoscenze e abilità)

<b>COMPETENZA N.1 (ASSE Scientifico-Tecnologico)</b>	
<p>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.</p>	
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
<p>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.</p>	<p>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>

<b>COMPETENZA N.2 (ASSE Scientifico-Tecnologico)</b>	
<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p>	
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
<p>Competenze in materia di cittadinanza</p>	<p>Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale. Collaborare e partecipare. Agire in modo autonomo e responsabile.</p>

<b>COMPETENZA N.3 (ASSE Scientifico-Tecnologico)</b>	
<p>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.</p>	
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>

Competenza alfabetica funzionale.	<p>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.</p>
-----------------------------------	--

**Nota:** aggiungere una tabella per ogni ulteriore competenza

<p><b>COMPETENZA n 4 (asse scientifico-tecnologico):</b>          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.</p> <p style="text-align: center;"><b>CONOSCENZE:</b></p> <p>principali attrezzature, strumenti del processo ristorativo. Normativa di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore.</p> <p style="text-align: center;"><b>ABILITA':</b></p> <p>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><b>COMPETENZA n 5:</b>          Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p style="text-align: center;"><b>CONOSCENZE:</b></p> <p>Competenza alfabetica funzionale e competenza linguistica.</p> <p style="text-align: center;"><b>ABILITA':</b></p> <p>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione dei prodotti locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p>
<p><b>COMPETENZA N 6:</b>          Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.</p> <p style="text-align: center;"><b>CONOSCENZE:</b></p> <p>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</p> <p style="text-align: center;"><b>ABILITA':</b></p> <p>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><b>COMPETENZA n 7:</b>          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.</p> <p style="text-align: center;"><b>CONOSCENZE:</b></p> <p>Competenze digitali.</p> <p style="text-align: center;"><b>ABILITA':</b></p> <p>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><b>COMPETENZA n 8:</b>          Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p style="text-align: center;"><b>CONOSCENZE:</b></p> <p>Competenza matematica e competenze in scienze e tecnologia.</p> <p style="text-align: center;"><b>ABILITA':</b></p> <p>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:** Banqueting e catering. (banqueting day)

**UDA di riferimento:** valorizzare chi siamo attraverso i colori della nostra terra

#### 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

#### 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:** la Sicurezza alimentare.

#### 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 - 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 fotocopiato</i>	Spazi laboratoriali
Didattica breve	Giornali	Azienda Istituto
<i>Lezione Frontale</i>	<i>Supporti multimediali</i>	<i>Visite guidate</i>
<i>Letture ed interpretazione del testo</i>	Stage	Altro (specificare)
Lezione introduttiva	Altro (specificare)	
<i>Approfondimento disciplinare con contestualizzazione del problema</i>		

Attività laboratoriale		
<b>Costruzione di mappe/schemi</b>		
Utilizzo delle fonti (indicare quali)		
Analisi critica		
Lavori di gruppo		
- Eterogenei al loro interno		
- Per fasce di livello		
Tutoraggio		
Altro: specificare		

<b>6 STRUMENTI DI LAVORO</b>	
<b>Libro di Testo</b>	<b>X</b>
<b>Risorse digitali libro di testo</b>	<b>X</b>
<b>Risorse digitali in rete (link, videolezioni, mappe)</b>	<b>X</b>
App Google: (specificare quali)	
<b>Testi didattici di supporto</b>	<b>X</b>
Chat WhatsApp	
Stampa specialistica	
<b>Materiali autoprodotti dall'insegnante</b>	<b>X</b>
Scheda predisposta dall'insegnante	
App Case Editrici	
<b>Personale Computer</b>	<b>X</b>
Tablet	
<b>Sussidi audiovisivi</b>	<b>X</b>
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
- 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*

## 7.2. INDICATORI DI VALUTAZIONE AI FINI DELLA CERTIFICAZIONE

LIVELLO	DESCRITTORI (livelli di padronanza)
<b>0 (insufficiente)</b>	
<b>1 (base)</b> Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali	<b>1. Parziale</b> <b>2. Basilare</b> <b>3. Adeguato</b> <b>4. Eccellente</b>
<b>2 (intermedio)</b> Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite	<b>1. Parziale</b> <b>2. Basilare</b> <b>3. Adeguato</b> <b>4. Eccellente</b>
<b>3 (avanzato)</b> 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	<b>1. Parziale</b> <b>2. Basilare</b> <b>3. Adeguato</b> <b>4. Eccellente</b>

<b>Livello avanzato</b>	-Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in piena autonomia. -Relativamente agli obiettivi prefissati per il triennio: -Utilizza con sicurezza / Padroneggia i metodi di osservazione e di analisi ai fini della organizzazione delle procedure e approfondisce. -Conosce e applica le tecniche e le procedure relative alle diverse tipologie di cucina, di clientela, della stagionalità, delle risorse del territorio e del mercato. -Interpreta e utilizza con padronanza e in maniera autonoma le attrezzature e le procedure. -Utilizza linguaggio specifico e approfondisce autonomamente. -Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi complessi non noti.
<b>Livello intermedio</b>	-Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera corretta / autonoma. -Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi nuovi di media complessità e spesso / qualche volta approfondisce. -Conosce e applica le tecniche e le procedure relative ai diversi casi pratici di media complessità in maniera corretta / con sicurezza. -Interpreta e utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico ma con poca sicurezza / correttamente ma non approfondisce
<b>Livello base</b>	-Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera accettabile. -Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi nuovi di media complessità anche se non approfondisce. -Conosce e applica le tecniche e le procedure relative ai diversi casi pratici semplici in maniera appropriata ma non indaga appieno le ulteriori soluzioni possibili. -Non interpreta abbastanza e non utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico

<b>Livello insufficiente</b>	<p>-Solo opportunamente guidato sa gestire gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro /</p> <p>-Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera inadeguata.</p> <p>-Solo opportunamente guidato utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi semplici ma nuovi:</p> <p>- Utilizza quasi tutti i metodi di osservazione indispensabili ai fini della soluzione di problemi nuovi ma semplici in modo errato. conosce e/o applica le tecniche e le procedure relative ai diversi ai diversi casi pratici in maniera inadeguata</p> <p>-Conosce e/o applica le tecniche e le procedure relative ai diversi casi pratici semplice ma in maniera lacunosa / inappropriata.</p> <p>-Interpreta, utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico in maniera lacunosa / inappropriata</p>
------------------------------	---

**8 – Rubriche valutative degli apprendimenti**

**Competenze dell'asse:**

*\*vedi format sul sito della scuola le rubriche valutative delle competenze riferite all'asse tecnologico scientifico*  
*\*vedi format sul sito della scuola le rubriche valutative delle competenze riferite all'indirizzo specifico "Scienza del Alimenti"*

**Rubriche valutative dell'asse**

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

*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**  
14/11/25

**IL DOCENTE**  
Iaselli Katia