

# PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE

**Classe**  
**IV B BES**  
**IIS ENZO FERRARI**  
**Battipaglia**  
**ANNO SCOLASTICO**

**2024-2025**

<b>DISCIPLINA:</b>	<b>Scienze e cultura dell'alimentazione</b>
<b>ASSE*:</b>	<b>Scientifico-Tecnologico</b>
<b>DOCENTE:</b>	<b>Maria Barone</b>
<b>CLASSE e SEZIONE:</b>	<b>IV B Sala e VEndita</b>
<b>ORE SETTIMANALI DISCIPLINA:</b>	<b>2+1 presenza docente di lab. Eno sett. cucina</b>
<b>DATA PRESENTAZIONE:</b>	<b>04/11/2024</b>

1 - SITUAZIONE DI PARTENZA		
Livello della classe	Comportamento	N.° ALLIEVI Osservazioni :
<input type="checkbox"/> Medio-alto <input checked="" type="checkbox"/> X Medio <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	<b>18</b>
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 – ARGOMENTI** \_\_\_\_\_ *Classificazione degli alimenti, funzione degli alimenti*

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
Alunni N. ____ 2 ____	Alunni N. ____ 4 ____	Alunni N. ____ 12 ____	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><b>Competenze disciplinari del Biennio</b>  <i>Competenze della disciplina definite all'interno dei Dipartimenti</i></p>	<p>1.</p> <p>2. PREDISPORRE PRODOTTI ,SERVIZI E MENU' COERENTI CON IL CONTESTO E LE ESIGENZE DELLA CLIENTELA, ANCHE IN RELAZIONE A SPECIFICHE NECESSITA' DIETOLOGICHE</p> <p>UTILIZZARE TECNICHE TRADIZIONALI E INNOVATIVE DI LAVORAZIONE ,DI ORGANIZZAZIONE ,DI COMMERCIALIZZAZIONE DEI SERVIZI E DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI , RISTORATIVI E DI ACCOGLIENZA TURISTICO-ALBERGHIERA, PROMU</p> <p>3. OVENDO LE NUOVE TENDENZE ALIMENTARI ED ENOGASTRONOMICHE</p> <p>3. APPLICARE LE NORMATIVE VIGENTI, NAZIONALI E INTERNAZIONALI,IN FATTO DI SICUREZZA, TRASPARENZA E TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI</p> <p>4.</p> <p>3.</p>
---	---

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

(Per ciascuna competenza esplicitare le corrispondenti conoscenze e abilità)

<p align="center"><b>COMPETENZA N.1 ASSE __ Scientifico –tecnologico</b></p> <p><b>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</b></p>		
CONOSCENZE	ABILITA'	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Principi nutritivi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoscere le caratteristiche chimiche dei principi nutritivi e le principali fonti alimentari.</li> <li>Conoscere la digestione e l'assorbimento di principi nutritivi</li> <li>Conoscere le trasformazioni dei nutrienti dopo i principali metodi di cottura</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>D</li> <li>N</li> <li>R</li> <li>A</li> <li>P</li> <li>M</li> </ul>

<b>COMPETENZA N.2 ASSE Scientifico-tecnologico</b> <b>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici,ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiero,promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche</b>	
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Risorse enogastronomiche del territorio.</li> <li>• Qualità alimentare e valutazione sensoriale del cibo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper elencare e descrivere gli elementi che caratterizzano la qualità totale di un alimento.</li> <li>• Distinguere i prodotti certificati e riconoscere la loro identità dalla lettura delle etichette alimentari</li> </ul>

<b>COMPETENZA N.3 ASSE: Scientifico –tecnologico</b> <b>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali,in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</b>	
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sistema di tracciabilità e rintracciabilità ed etichettatura dei prodotti alimentari.</li> <li>• Filiera agroalimentare.</li> <li>• Innovazione di filiera</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere le principali risorse enogastronomiche del territorio.</li> <li>• Saper effettuare un'analisi sensoriale e merceologica di un alimento</li> </ul>

### 3 - OBIETTIVI COGNITIVO - FORMATIVI DISCIPLINARI

<b>MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO</b>
Modulo 1. Conservazione e cottura degli alimenti; filiera agroalimentare; qualità totale degli alimenti. UDA interdisciplinare: il pane e il vino nella storia dell'alimentazione
UDA di riferimento: Tutela e sicurezza alimentare UDA interdisciplinare di riferimento PCTO "Igiene e Sicurezza "

<b>MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO</b>
Modulo 2. Principi nutritivi e molecole bioattive; UDA interdisciplinare di riferimento: i cinque colori del benessere nell'art del flambage
UDA di riferimento: Valore nutrizionale degli alimenti ; alimentazione e salute UDA interdisciplinare i cinque colori del benessere

### 4 - OBIETTIVI MINIMI PER ALLIEVI BES/DSA

- |                          |   |
|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | Conoscere le funzioni dei principi nutritivi                  |
| <input type="checkbox"/> | Conoscere le linee guida di una sana e corretta alimentazione |

Altro (specificare)

## 6 - METODOLOGIA

<b>Mediazione didattica (metodi)</b>	<b>Soluzioni organizzative (Mezzi)</b>	<b>Spazi</b>
Flipped Classroom X	Testi	Aula
Debate X	Lavagna	Aula virtuale X
Peer To Peer X	Vocabolari	Aula multimediale
Cooperative Learning X	Materiale in fotocopia	Spazi laboratoriali
Didattica breve	Giornali	Azienda Istituto
Lezione Frontale X	Supporti multimediali	Visite guidate
Lettura ed interpretazione del testo	Stage	Altro (specificare)
Lezione introduttiva	Altro (specificare)	
Approfondimento disciplinare con contestualizzazione del problema		
Attività laboratoriale		
Costruzione di mappe/schemi X		
Utilizzo delle fonti (indicare quali)X	Siti web, riviste specifiche	
Analisi critica X		
Lavori di gruppo X		
- Eterogenei al loro interno X		
- Per fasce di livello		
Tutoraggio X		
Altro: specificare		

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

#### 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) X
- Laboratori virtuali
- Altro (specificare)

#### Verifiche orali

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

### 7.2

#### Indicatori di valutazione ai fini della certificazione

LIVELLO	DESCRITTORI
<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.	Parziale Basilare Adeguato eccellente
<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	Parziale Basilare Adeguato Eccellente
<b>3 ( avanzato ):</b> lo studente svolge compiti e problemi 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	Parziale Basilare Adeguato Eccellente

### 8 – Rubriche valutative degli apprendimenti

#### 8 – 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 una certa attenzione al metodo; le sa riutilizzare e interpretare con discreta efficacia; coglie i principali aspetti degli argomenti e li inserisce in situazioni complesse; si esprime in modo ben organizzato e possiede una padronanza del linguaggio soddisfacente.

### **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 con una 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 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 i compiti semplici in situazioni note; 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

<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 04/11/2024

FIRMA Maria Barone