

# PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE

**IIS ENZO FERRARI**  
**Battipaglia**  
 ANNO SCOLASTICO

**2024-2025**

<b>DISCIPLINA:</b>	<b>Scienza degli Alimenti</b>
<b>ASSE CULTURALE:</b>	<b>Scientifico-Tecnologico</b>
<b>DOCENTE:</b>	<b>Oliva Carmine</b>
<b>CLASSE e SEZIONE:</b>	<b>2<sup>a</sup> A IPSEOA</b>
<b>ORE SETTIMANALI DISCIPLINA:</b>	<b>2 (due)</b>
<b>DATA PRESENTAZIONE:</b>	<b>04 novembre 2024</b>

1 - SITUAZIONE DI PARTENZA		
Livello della classe	Comportamento	N.° ALLIEVI 21 Osservazioni :
<input type="checkbox"/> Medio-alto <input type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Medio-basso <input type="checkbox"/> <b>Basso</b>	<input type="checkbox"/> <b>Vivace</b> <input type="checkbox"/> Tranquillo <input type="checkbox"/> Passivo <input type="checkbox"/> <b>Problematico</b>	
Strumenti utilizzati per l'analisi		
<input type="checkbox"/> <b>test d'ingresso</b> <input type="checkbox"/> questionari	<input type="checkbox"/> <b>Osservazione</b> <input type="checkbox"/> <b>Dialogo</b>	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. 0	Alunni N. 1	Alunni N. 2	Alunni N. 5	Alunni N. 5	Alunni N. 13
0,00%	7,69%	15,38%	38,46%	38,46%	

## 2. QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA

### 2.1 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)
<b>COSTRUZIONE DEL SE'</b>	Imparare a imparare competenza imprenditoriale competenza in materia di	Essere capace di: <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> <b>organizzare e gestire il proprio apprendimento</b></li> <li><input type="checkbox"/> <b>utilizzare un proprio metodo di studio e di lavoro</b></li> <li><input type="checkbox"/> <b>elaborare e realizzare attività seguendo la logica della</b></li> </ul>

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

## **2.2 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><b><u>Competenze disciplinari del Biennio</u></b>  <i>Competenze della disciplina definite all'interno dei Dipartimenti</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Saper descrivere i fabbisogni energetici e nutrizionali dell'organismo. Saper relazionare le proprietà degli alimenti con la funzione biologica nell'organismo. Saper utilizzare ed impostare una dieta equilibrata, assumere comportamenti responsabili circa il modo di alimentarsi dimostrando di essere in grado di effettuare scelte consapevoli.</li> <li>2. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali individuando le nuove tendenze di filiera. Agire nel sistema di qualità relativa alla filiera produttiva di interesse applicando le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> <li>3. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi di riferimento. Saper indicare le tecniche di conservazione e cottura piu' adeguate per ogni tipo di alimento. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti, considerando i principi della sostenibilità.</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>	
<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>	
<b>CONOSCENZE</b> 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.	<b>ABILITA'</b> 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.

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

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

# CURRICOLO EDUCAZIONE CIVICA 2020/2023

## CLASSI SECONDE

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 <i>annuali</i>
COSTITUZIONE	<p>a) Costituzione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Il Parlamento;</li> <li>○ Il Presidente della Repubblica;</li> <li>○ Il Governo;</li> <li>○ La Magistratura;</li> </ul> <p>b) Educazione alla legalità e al contrasto delle mafie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Origine della mafia</li> <li>-Il conflitto tra Stato e mafia</li> <li>-Il maxiprocesso di Palermo</li> <li>-La camorra</li> <li>-Utilizzo per la collettività di beni della criminalità organizzata</li> <li>-L Forze dell'Ordine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● competenza alfabetica funzionale</li> <li>● competenza multilinguistica</li> <li>● competenza digitale</li> <li>● competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</li> <li>● competenza in materia di cittadinanza</li> <li>● competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</li> </ul>	<p><b>IPSIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Diritto ed economia (h 11)</li> <li>● Storia (h 2)</li> <li>● Italiano (h 4)</li> <li>● Religione (h 2)</li> <li>● Scienze motorie (h 2)</li> <li>● TIC (h 8)</li> <li>● Geografia (h 2)</li> <li>● Lingua inglese (h 2)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Conoscere le organizzazioni e i sistemi sociali, amministrativi, politici studiati, loro organi, ruoli e funzioni</li> <li>● Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale</li> <li>● Adottare comportamenti coerenti con i doveri previsti dai propri ruoli e compiti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.</li> <li>● Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.</li> <li>● Partecipare al dibattito culturale.</li> <li>● Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.</li> </ul>	14 H

<p>CITTADINANZA DIGITALE</p>	<p>a) educazione alla cittadinanza digitale, secondo le disposizioni dell'articolo 5:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>norme comportamentali per l'utilizzo delle tecnologie digitali;</i></li> <li>• <i>creazione e gestione dell'identità digitale, gestione e tutela dei dati;</i></li> <li>• <i>politiche sulla tutela della riservatezza applicate dai servizi digitali relativamente all'uso dei dati personali;</i></li> <li>• <i>rischi per la salute e minacce al proprio benessere fisico e psicologico.</i></li> </ul>		<p><b>IPSEOA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diritto ed economia (h 11)</li> <li>• Storia (h 2)</li> <li>• Italiano (h 4)</li> <li>• Religione (h 2)</li> <li>• Scienze motorie (h 2)</li> <li>• TIC (h 8)</li> <li>• Geografia (h 2)</li> <li>• Lingua inglese (h 2)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, valutando in modo critico l'attendibilità delle fonti per produrre in autonomia testi inerenti alla sfera personale e sociale e all'ambito professionale di appartenenza</li> <li>• Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy.</li> <li>• Utilizzare gli strumenti tecnologici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.</li> <li>• Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica</li> </ul>	<p>19 H</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. (titolo) Conservazione degli alimenti: alterazione degli alimenti; metodi di conservazione fisici, chimici; fisico/chimico; biologici. Cottura degli alimenti: modificazione dei principi nutritivi..

**UDA di riferimento: Cucinare che passione, ma con le giuste tecniche di cottura.**

#### MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO

Modulo 2. (titolo) Alimentazione equilibrata. Calcolo del Fabbisogno energetico. Il MB, il LAF. Elementi di bioenergetica. Il dispendio energetico. Le linee guida dietetiche. Valutazione dello stato nutrizionale. Educazione Alimentare. La dieta nelle diverse condizioni fisiologiche e patologiche.

**UDA di riferimento: I numeri del benessere quotidiano.**

#### MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO

Modulo 3. (titolo) Funzione e classificazione degli alimenti. Le caratteristiche organolettiche. Filiera alimentare. Tracciabilità e rintracciabilità della filiera. La qualità degli alimenti.

**UDA di riferimento: Riciclo e spreco alimentare – l'oro nero nel bar pasticceria.**

### 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, ecc.)*

*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 – Testi digitali</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>Lettura ed interpretazione del testo</i>	Stage	Altro (specificare)
Lezione introduttiva	Altro (specificare)	
<i>Approfondimento disciplinare con contestualizzazione del problema</i>		
Attività laboratoriale		
<i>Costruzione di mappe/schemi</i>		
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

<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	
Sussidi audiovisivi	
Film	
Documentario	
<b>Filmato didattico</b>	<b>X</b>
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
- 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

### 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	1 Parziale 2 Basilare 3 Adeguato 4 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	1 Parziale 2 Basilare 3 Adeguato 4 Eccellente
<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	1 Parziale 2 Basilare 3 Adeguato 4 Eccellente

## 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 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.

<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> </ul> <p>Sintonizzatore vocale, domande con risposte a scelta o vero/falso, mappe concettuali, utilizzo di Lim in tutte le sue applicazioni.</p>

*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**  
4 Novembre 2024

**IL DOCENTE**  
**Prof. Carmine Oliva**