

# PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE

Classe

IIS ENZO FERRARI

Battipaglia

ANNO SCOLASTICO

2024-2025

<b>DISCIPLINA:</b>	Scienza degli Alimenti
<b>ASSE CULTURALE:</b>	scientifico-tecnologico
<b>DOCENTE:</b>	Oliva Carmine
<b>CLASSE e SEZIONE:</b>	3 <sup>a</sup> A ASA
<b>ORE SETTIMANALI DISCIPLINA:</b>	4 (quattro)
<b>DATA PRESENTAZIONE:</b>	04 Novembre 2024

1 - SITUAZIONE DI PARTENZA		
Livello della classe	Comportamento	N.° ALLIEVI 13 Osservazioni :
<input type="checkbox"/> Medio-alto <input type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> <i>Medio-basso</i> <input type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Vivace <input type="checkbox"/> <i>Tranquillo</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</i>	verifiche alla lavagna
<input type="checkbox"/> questionari	<input type="checkbox"/> <i>Dialogo</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. 0	Alunni N. 0	Alunni N. 3	Alunni N. 2	Alunni N. 3	Alunni N. 8
0,00%	0,00%	37,50%	25,00%	37,50%	%

## 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 SCIENTIFICO TECNOLOGICO**

ASSE CULTURALE MATEMATICO

ASSE CULTURALE STORICO-SOCIALE

<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. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</li> <li>2. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> <li>3. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali di sicurezza, trasparenza e tracciabilità.</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>	
<b>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.</b>	
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
<p>Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale.</p>	<p>Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari.</p>

<b>COMPETENZA N.2 (ASSE Scientifico-Tecnologico)</b>	
<b>Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.</b>	
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
<p>Caratteristiche alimentari funzionali e culturali del cibo (grassi vegetali, cereali e derivati, frutta e ortaggi, carne, prodotti ittici, latte e derivati, vino con particolare attenzione ai prodotti tipici campani.</p>	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti e delle bevande.</p>

<b>COMPETENZA N.3 (ASSE Scientifico-Tecnologico)</b>	
<b>Promuovere e gestire le attività di accoglienza attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.</b>	
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
<p>Risorse enogastronomiche del territorio.</p>	<p>Individuare i prodotti tipici della Campania.</p>

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

**EDUCAZIONE CIVICA 2 ore**

<b>Macroarea tematiche</b>	<b>Articolazione aree tematiche</b>	<b>Competenze chiave</b>	<b>Contitolarietà: Discipline coinvolte</b>	<b>Risultati di apprendimento</b>	<b>Traguardi di competenze</b>
Costituzione e Sviluppo sostenibile	Il lavoro nella Costituzione; tutele e diritti dei lavoratori	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Competenza personale sociale e capacità di imparare ad imparare.</li> <li>• Competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali</li> </ul>	<b>2 ore</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare le forme di comunicazione visiva e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali strutturate che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise.</li> <li>• Assumere comportamenti nel rispetto delle diversità personali, culturali, di genere</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.</li> <li>• Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030.</li> <li>• Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese</li> </ul>

**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 (alimenti e cultura alimentare; filiera qualità e analisi sensoriale degli alimenti).

**UDA di riferimento:** *La Piana del Sele: risorse storico-culturali, naturalistiche ed enogastronomiche.*

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

Modulo 2. Alimenti di origine vegetale (cereali e derivati; i legumi; i prodotti ortofrutticoli).

**UDA di riferimento:** *La valorizzazione e la promozione del prodotto turistico-alberghiero a livello territoriale.*

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

Modulo 3 Alimenti di origine animale (carne, prodotti ittici, uova, latte e derivati).

**UDA di riferimento:** *Turismo ed ospitalità alberghiera nel percorso PCTO.*

#### 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

<b>Mediazione didattica (metodi)</b>	<b>Soluzioni organizzative (Mezzi)</b>	<b>Spazi</b>
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		
<i>Costruzione di mappe/schemi</i>		
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	1. <b>Parziale</b> 2. <b>Basilare</b> 3. <b>Adeguito</b> 4. <b>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	1. <b>Parziale</b> 2. <b>Basilare</b> 3. <b>Adeguito</b> 4. <b>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	1. <b>Parziale</b> 2. <b>Basilare</b> 3. <b>Adeguito</b> 4. <b>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>	-Solo opportunamente guidato sa gestire gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro / -Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera inadeguata. -Solo opportunamente guidato utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi semplici ma nuovi: - 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 -Conosce e/o applica le tecniche e le procedure relative ai diversi casi pratici semplice ma in maniera lacunosa / inappropriata. -Interpreta, utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico in maniera lacunosa / inappropriata

## 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>		Si adotteranno ( <b>a seconda del caso</b> ) le seguenti misure: <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 novembre 2024

IL DOCENTE  
Prof. Carmine Oliva