

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE

Classe

IIS ENZO FERRARI

Battipaglia

ANNO SCOLASTICO

2024-2025

DISCIPLINA:	Scienza degli Alimenti
ASSE CULTURALE:	Scientifico-Tecnologico
DOCENTE:	Oliva Carmine
CLASSE e SEZIONE:	4 ^a A FPP
ORE SETTIMANALI DISCIPLINA:	4
DATA PRESENTAZIONE:	04 Novembre 2024

1 - SITUAZIONE DI PARTENZA		
Livello della classe	Comportamento	N.° ALLIEVI 15 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"/> Tranquillo <input type="checkbox"/> <i>Passivo</i> <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 effettuato il test
Alunni N. 2	Alunni N. 2	Alunni N. 5	Alunni N.	Alunni N. 5	Alunni N. 11
14,29%	14,29%	35,71%	0,00%	35,71%	%

2. QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA

2.1 COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA TRASVERSALI DA PERSEGUIRE A CONCLUSIONE DELL'OBBLIGO SCOLASTICO 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>Competenze disciplinari del secondo Biennio <i>Competenze della disciplina definite all'interno dei Dipartimenti</i></p>	<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. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. 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)	
<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>	
CONOSCENZE	ABILITA'
<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>

COMPETENZA N.2 (ASSE Scientifico-Tecnologico)	
<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p>	
CONOSCENZE	ABILITA'
<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>

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

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>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.</p> <p style="text-align: center;">CONOSCENZE:</p> <p>Principali attrezzature, strumenti del processo ristorativo. Normativa di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore.</p> <p style="text-align: center;">ABILITA':</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>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.</p> <p style="text-align: center;">CONOSCENZE:</p> <p>Competenza alfabetica funzionale e competenza linguistica.</p> <p style="text-align: center;">ABILITA':</p> <p>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione dei prodotti locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p>
<p>COMPETENZA N. 6: Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.</p> <p style="text-align: center;">CONOSCENZE:</p> <p>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</p> <p style="text-align: center;">ABILITA':</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>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.</p> <p style="text-align: center;">CONOSCENZE:</p> <p>competenze digitali.</p> <p style="text-align: center;">ABILITA':</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>

CLASSI QUARTE

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
		<ul style="list-style-type: none"> ● competenza alfabetica funzionale ● competenza multilinguistica ● competenza digitale ● competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare 	<p>IPSIA (per tutti gli indirizzi):</p> <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 valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise e della normativa specifica di settore. 	<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. 	33 H
SVILUPPO SOSTENIBILE	<p>a) Educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Tutela e valorizzazione nella legislazione italiana dei beni culturali: coordinate legislative -Cos'è il patrimonio culturale -Il patrimonio digitale -I beni materiali -I beni immateriali italiani, Patrimonio dell'Umanità UNESCO -Abbigliamento sostenibile: griffe ed etichette 	<ul style="list-style-type: none"> ● competenza in materia di cittadinanza ● competenza imprenditoriale ● competenza in 	<p>Inoltre:</p> <p>Man. e Ass. Tecn.:</p> <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"> ● Applicare, nelle condotte quotidiane, i principi di sicurezza, sostenibilità, buona tecnica, salute. ● Mantenere comportamenti e stili di vita rispettosi della sostenibilità, della salvaguardia delle risorse naturali, dei beni comuni, della salute, del benessere e della sicurezza propria e altrui. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. ● Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in 	17 H

	<p>-Tecnologie e tecniche sostenibili -Strutture ricettive e ristorative sostenibili -L'Agenda 2030 delle Nazioni Unite per lo sviluppo sostenibile e il patrimonio culturale -Il traffico illecito di beni culturali e i conflitti armati: due minacce per i beni culturali -I parchi letterari I beni pubblici comuni. b) Formazione di base in materia di Protezione Civile -Il Dipartimento della Protezione civile -Compiti e funzioni di previsione, prevenzione e gestione delle emergenze -Legislazione base del Servizio Nazionale della Protezione civile: Forze Armate, Polizia di Stato, Polizia Municipale, Vigili del fuoco, Croce Rossa, Servizio Sanitario Nazionale, Comunità scientifica, Associazioni di Volontariato, CAI.</p>	<p>materia di consapevolezza ed espressione culturali</p>	<p>manutenzione (h 2)</p> <p>Made in Italy Industria:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Tecniche di prod. e org. (h2) ● Tecniche di gestione-conduzione macchine (h.2) ● Tecniche di distribuzione e marketing(h 2) <p>Made in Italy Artigianato:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Progettazione tecnica – abbigliamento, moda e costume (4) ● Tecniche di distribuzione e marketing (h 2) <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>materia di primo intervento e protezione civile.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. ● Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
--	--	---	---	--	---

			<p>Enogastronomia</p> <ul style="list-style-type: none"> •Diritto e T.A. (h.14) •Italiano (h.4) •Lab. Cucina (h.3) •Lab. Sala (h. 2) •Scienze Alimenti (h. 2) <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>Acc. Tur:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Diritto e T.A. (h.14) •Italiano (h.4) •Lab. Accoglienza (h.3) •Scienze Alimenti (h. 2) 		
--	--	--	---	--	--

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. I Principi Nutritivi e le molecole bioattive. Alimentazione e Salute.

UDA di riferimento: "Bakery chef": il profumo del pane,

UDA di riferimento: la cottura sottovuoto a bassa temperatura

MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO

Modulo 2. Sicurezza e Tecnologie alimentari.

UDA di riferimento: Autocontrollo, prevenzione, autoanalisi. Il sistema HACCP.

MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO

Modulo 3. Filiera, qualità e analisi sensoriale degli alimenti.

UDA di riferimento: PCTO "I presidi slow food della regione Campania"

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 in 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)	Siti Web e riviste di settore	
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	X
Risorse digitali in rete (link, videolezioni, mappe)	X
App Google: (specificare quali)	
Testi didattici di supporto	X
Chat WhatsApp	
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
- 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)
0 (insufficiente)	
1 (base) 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
2 (intermedio) 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
3 (avanzato) 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

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

STRATEGIE DI RECUPERO	<ul style="list-style-type: none"> • 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
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	<p>Si adotteranno (a seconda del caso) le seguenti misure:</p> <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;

		<ul style="list-style-type: none">• 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

04 novembre 2024

IL DOCENTE

Prof. Oliva Carmine