

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE

Classe
III A FPP

IIS ENZO FERRARI
Battipaglia
ANNO SCOLASTICO

2024-2025

DISCIPLINA:	Scienze e Cultura dell'alimentazione
ASSE*:	Scientifico-tecnologico
DOCENTE:	Oliva Carmine
CLASSE e SEZIONE:	III A FPP
ORE SETTIMANALI DISCIPLINA:	2+ 2 copresenza con il docente di cucina
DATA PRESENTAZIONE:	04 novembre 2024

1 - SITUAZIONE DI PARTENZA		
Livello della classe	Comportamento	N.° ALLIEVI 18 Osservazioni :
<input type="checkbox"/> Medio-alto <input type="checkbox"/> <i>Medio</i> <input type="checkbox"/> Medio-basso <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"/> test d'ingresso X <input type="checkbox"/> Osservazione X verifiche alla lavagna <input type="checkbox"/> questionari <input type="checkbox"/> Dialogo X <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. 3	Alunni N. 6	Alunni N. 8	Alunni N. 18
0,00%	5,56%	16,67%	33,33%	44,44%	%

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

Competenze disciplinari del secondo Biennio <i>Competenze della disciplina definite all'interno dei Dipartimenti</i>	<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)	
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.	
CONOSCENZE	ABILITA'
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.	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.

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

COMPETENZA N.3 (ASSE Scientifico - Tecnologico)

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.

CONOSCENZE	ABILITA'
Competenza alfabetica funzionale.	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.

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>

5 - METODOLOGIA

Mediazione didattica (metodi)	Soluzioni organizzative (Mezzi)	Spazi
Flipped Classroom X	Testi X	Aula
DebateX	Lavagna	Aula virtuale X
Peer To Peer X	Vocabolari	Aula multimediale
Cooperative Learning X	Materiale in fotocopia X	Spazi laboratoriali
Didattica breve X	Giornali	Azienda Istituto
Lezione Frontale X	Supporti multimediali X	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	
Analisi critica	X	
Lavori di gruppo	X	
- Eterogenei al loro interno	X	
- Per fasce di livello		
Tutoraggio	X	
Altro: specificare		

6 STRUMENTI DI LAVORO	
Libro di Testo	SI
Risorse digitali libro di testo	SI
Risorse digitali in rete (link, videolezioni, mappe)	SI
App Google: (specificare quali)	classroom
Testi didattici di supporto	
Chat WhatsApp	
Stampa specialistica	SI
Materiali autoprodotti dall'insegnante	SI
Scheda predisposta dall'insegnante	
App Case Editrici	
Personale Computer	
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 X
- ⤴ 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)
- 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
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.	Parziale Basilare Adeguito 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	Parziale Basilare Adeguito Eccellente
3 (avanzato): 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 Adeguito 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 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

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		Si adotteranno (a seconda del caso) le seguenti misure: <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;• 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, 04/11/2024

IL DOCENTE

Prof. Oliva Carmine