



**MINISTERO DELLA PUBBLICA ISTRUZIONE,
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE -“L. EINAUDI- C. BARONIO”
03039 S O R A (FR) DISTRETTO n. 56**

SEDE: Viale San Domenico, s.n.c - **Tel.** (0776) 831284 - **Fax** 0776/824594 - (Sede Accreditata e Certificata)

e-mail: fris027009@istruzione.it

Codice Fiscale 91026720606

Web: <http://www.ipssceinaudi.it/>

Codice Istituto: FRIS027009

Web: <http://www.itcgbaronio.it/>

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE

DOCENTE: Mattiocco Pierfrancesco

MATERIA: Scienza degli alimenti

CLASSE: 1^a sez. E

Anno scolastico 2015-2016

N. ore settimanali nella classe:2

1. ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA

PROFILO GENERALE DELLA CLASSE (caratteristiche cognitive, comportamentali, atteggiamento verso la materia, interessi, partecipazione..)

La classe, composta da 17 alunni, 8 femmine e 9 maschi, si presenta da una prima analisi abbastanza eterogenea in termini di interesse per la materia proposta. Alcuni alunni si dimostrano più partecipi e motivati, mentre altri mostrano poco interesse e non partecipano attivamente alle lezioni. Da una prima analisi si sono evidenziate carenze pregresse ed un atteggiamento diffuso di scarsa abitudine ad avere un impegno continuativo in classe, con la conseguenza di costringere il docente a continue pause ed interruzioni. È evidente anche una certa immaturità nei comportamenti, che spesso sfocia in atteggiamenti non consoni all'ambiente scolastico.

FONTI DI RILEVAZIONE DEI DATI:

[] Prove oggettive di valutazione (test, questionari, etc.);
 [x] Prove soggettive di valutazione (temi, relazioni, interrogazioni, etc.);
 [X] Osservazioni degli studenti impegnati nelle attività didattiche;

[X] colloqui con gli alunni
 [] colloqui con le famiglie
 [] continuità didattica
 [] _____

LIVELLI DI PROFITTO IN INGRESSO – ARGOMENTI (Concetti generali sugli organismi viventi, macro e microrganismi)

1° Livello (ottimo)	2° Livello (buono)	3° Livello (discreto)	4° Livello (sufficiente)	5° Livello (mediocre)	6° Livello (insufficiente)	7° Livello (grav.insufficiente)
Alunni N.	Alunni N.	Alunni N. 4	Alunni N. 4	Alunni N. 5	Alunni N. 4	Alunni N.
%	%	24%	24%	28%	24%	%

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'
COSTRUZIONE DEL SE'	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Imparare a imparare ➤ progettare 	Essere capace di: <ul style="list-style-type: none"> ☒ organizzare e gestire il proprio apprendimento ☒ utilizzare un proprio metodo di studio e di lavoro ☒ elaborare e realizzare attività seguendo la logica della progettazione
RELAZIONE CON GLI ALTRI	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Comunicare ➤ Collaborare/partecipare ➤ Agire in modo autonomo e responsabile 	Essere capace di : <ul style="list-style-type: none"> ☒ comprendere e rappresentare testi e messaggi di genere e di complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi. ☒ Lavorare, interagire con gli altri in precise e specifiche attività collettive. ☒ Inserirsi in modo attivo nella vita sociale facendo valere i propri diritti e riconoscendo quelli altrui, nel rispetto delle regole comuni.
RAPPORTO CON LA REALTA' NATURALE E SOCIALE	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Risolvere problemi ➤ Individuare collegamenti e relazioni ➤ Acquisire /interpretare l'informazione ricevuta 	Essere capace di : <ul style="list-style-type: none"> ☒ comprendere, interpretare ed intervenire in modo personale negli eventi del mondo ☒ costruire conoscenze significative e dotate di senso ☒ 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

<u>Competenze disciplinari del Biennio</u> <i>Competenze della disciplina definite all'interno dei Dipartimenti</i>	<ol style="list-style-type: none">1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.5. Applicare le normative vigenti, nazionali internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
---	---

ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE IN ABILITA' E CONOSCENZE

(Per ciascuna competenza esplicitare le corrispondenti conoscenze e abilità)

COMPETENZA N.1	
Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.	
CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none">• Ruolo dell'educazione alimentare: alimentazione, nutrizione, abitudini alimentari• Alimentazione equilibrata• Classificazione degli alimenti• Macro- e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni e fabbisogno	<ul style="list-style-type: none">• Utilizzare dati e documenti impiegati in campo alimentare• Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute• Classificare gli alimenti in base alla funzione prevalente• Individuare analogie e differenze tra i diversi alimenti e classificarli• Descrivere differenze e analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione prevalente

COMPETENZA N.2	
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.	
CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none">• Le tappe che costituiscono la filiera agroalimentare• I caratteri organolettici di un alimento	<ul style="list-style-type: none">• Descrivere le caratteristiche delle analisi sensoriali• Individuare i parametri che concorrono a determinare la qualità degli alimenti

COMPETENZA N.3

Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi

CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none">• Conoscere i fattori che influiscono sulle abitudini alimentari• Conoscere i parametri che concorrono a determinare la qualità degli alimenti• Conoscere i criteri con cui si classificano gli alimenti	<ul style="list-style-type: none">• Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare• Individuare tipologie di alimenti che più soddisfano il gusto del cliente• Spiegare le conseguenze di un'alimentazione poco corretta

COMPETENZA N.4

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none">• Conoscere le differenze tra tracciabilità e rintracciabilità della filiera	<ul style="list-style-type: none">• Descrivere il fenomeno della globalizzazione dei costumi alimentari

COMPETENZA N.5

Applicare le normative vigenti, nazionali internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none">• Igiene degli alimenti, nozioni di microbiologia e igiene professionale• I principali microrganismi responsabili delle tossinfezioni alimentari	<ul style="list-style-type: none">• Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli• Individuare comportamenti igienici scorretti nella manipolazione degli alimenti

COMPETENZA N.6	
Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	
CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le regole igieniche che gli addetti alla manipolazione degli alimenti devono rispettare • I requisiti che i locali delle aziende di ristorazione devono possedere 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare i principi fondamentali del sistema di autocontrollo HACCP

3. CONTENUTI DEL PROGRAMMA

(E' possibile esporli anche per moduli ed unità didattiche, in relazione almeno al trimestre. Specificare eventuali approfondimenti)

Moduli	Unità didattiche	COMPETENZE	TEMPI
Modulo 1 Igiene nella ristorazione	<p>I microrganismi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aspetti generali • Virus, batteri, funghi • Crescita dei microrganismi • Tossinfezioni alimentari • Principali batteri responsabili delle tossinfezioni • Principali malattie infettive trasmesse dagli alimenti <p>Igiene professionale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Igiene del personale, dei locali, delle attrezzature • Operazioni di pulizia, disinfezione e disinfestazione • I sistemi di controllo HACCP <p><i>I trimestre</i></p>	N. 5; 6	<p>ottobre</p> <p>novembre</p> <p>novembre/ dicembre</p>
Modulo 2 Chimica degli alimenti	<p>Concetti fondamentali di chimica (aspetti generali)</p> <p>I principi nutritivi (glucidi, lipidi, protidi)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aspetti generali e classificazione • Proprietà nutrizionali <p><i>II trimestre</i></p>	N. 1; 2	<p>dicembre/ gennaio/</p> <p>febbraio/ marzo</p>

Modulo 3 Alimenti e bevande	<p>Gli alimenti</p> <ul style="list-style-type: none">• Classificazione degli alimenti• La filiera alimentare• Le caratteristiche organolettiche degli alimenti <p>Le bevande</p> <ul style="list-style-type: none">• Acque destinate al consumo umano• Le etichette delle acque minerali <p><i>III trimestre</i></p>	N. 1; 2; 4	marzo
Modulo 4 Educazione alimentare	<p>Le abitudini alimentari</p> <ul style="list-style-type: none">• Alimentazione e nutrizione• Nuove tendenze alimentari <p>Alimentazione e salute</p> <ul style="list-style-type: none">• Alimentazione equilibrata• Le linee guida dell'INRAN• I 5 gruppi di alimenti <p><i>III trimestre</i></p>	N. 1; 3; 4	aprile/ maggio
MAGGIO			maggio

4. EVENTUALI MODULI INTERDISCIPLINARI (Tra discipline dello stesso asse o di assi diversi)

5. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Indicare le metodologie utilizzate:

☒ Lezione frontale; ☒ Lezione dialogata; ☐ Metodo induttivo; ☐ Metodo deduttivo;
☐ Metodo esperienziale; ☐ Metodo scientifico; ☒ Ricerca individuale e/o di gruppo;
☒ Scoperta guidata; ☒ Lavoro di gruppo; ☒ Problem solving; ☐ Brainstorming;

Indicare le strategie utilizzate:

<input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale	<input checked="" type="checkbox"/> lezione guidata	<input checked="" type="checkbox"/> lezione-dibattito	<input checked="" type="checkbox"/> lezione multimediale
<input checked="" type="checkbox"/> attività di gruppo	<input checked="" type="checkbox"/> argomentazione/discussione	<input type="checkbox"/> attività laboratoriali	<input checked="" type="checkbox"/> attività di ricerca
<input type="checkbox"/> risoluzione di problemi	<input type="checkbox"/> attività simulata	<input type="checkbox"/> studio autonomo	<input checked="" type="checkbox"/> problem solving
<input type="checkbox"/> brain storming	<input type="checkbox"/> role playing	<input type="checkbox"/> learning by doing	<input checked="" type="checkbox"/> e-learning

6. ATTREZZATURE E STRUMENTI DIDATTICI

[x] Libro di testo :

Titolo Scienza dell'alimentazione Vol. 1 *Autore* A. Machado *Casa Editrice* Poseidonia Scuola

☐ Laboratori:_____;

☒ Testi di consultazione;

☐ Palestra coperta;

☐ Lavagna luminosa;

☐ Palestra scoperta;

☐ LIM

☒ Computer

☐ Videocamera;

[x] Sussidi multimediali; [] Audioregistratore; [x] Fotocopie ; [] _____;

7. MODALITA' DI VERIFICA DEL LIVELLO DI APPRENDIMENTO

TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA	
[x] Test;	[] Analisi testuale;
[] Questionari;	[] Risoluzione di problemi ed esercizi;
[x] Relazioni;	[] Sviluppo di progetti;
[] Temi;	[x] Interrogazioni;
[] Saggi brevi;	[] Prove grafiche;
[] Traduzioni;	[] Prove pratiche;
[] Articoli di giornale;	[] Test motori.

MODALITÀ DI RECUPERO	MODALITÀ DI APPROFONDIMENTO
Per le ore di recupero , si adopereranno le seguenti strategie e metodologie didattiche: [x] Riproposizione dei contenuti in forma diversificata; [] Attività guidate a crescente livello di difficoltà; [x] Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro;	Per le ore di approfondimento invece, le seguenti: [] Rielaborazione e problematizzazione dei contenuti [x] Impulso allo spirito critico e alla creatività [x] Esercitazioni per affinare il metodo di studio e di lavoro
	Attività previste per la valorizzazione delle eccellenze <ul style="list-style-type: none"> Analisi di casi e situazioni specifici.....

8. CRITERI DI VALUTAZIONE

- [x] Valutazione trasparente e condivisa, sia nei fini che nelle procedure;
- [x] Valutazione come sistematica verifica dell'efficacia della programmazione per eventuali aggiustamenti di impostazione;
- [x] Valutazione come impulso al massimo sviluppo della personalità (valutazione formativa);
- [x] Valutazione come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi, tenendo conto della situazione di partenza (valutazione sommativa);
- [x] Valutazione/misurazione dell'eventuale distanza degli apprendimenti degli alunni dallo standard di riferimento (valutazione comparativa);
- [x] Valutazione come incentivo alla costruzione di un realistico concetto di sé in funzione delle future scelte (valutazione orientativa).

9. TABELLA PER LA VALUTAZIONE PERIODICA E FINALE DEGLI APPRENDIMENTI

Corrispondenza tra voti e livello di apprendimento

voto	descrittore	giudizio sintetico
9-10	L'allievo rielabora correttamente ed in modo originale i concetti appresi e fatti propri	ottimo
8	L'allievo dimostra di aver appreso gli argomenti in modo consapevole e sa applicarli senza errori	buono
7	L'allievo dimostra di aver appreso gli argomenti ma commette imprecisioni non gravi	discreto
6	L'allievo dimostra di aver compreso le parti essenziali degli argomenti/contenuti commette però alcuni errori anche se non gravi;	sufficiente
5	L'allievo dimostra di non aver acquisito completamente i contenuti .Commette errori di carattere tecnico e rivela lacune nella comprensione degli argomenti	mediocre
4	L'allievo dimostra di non aver studiato a sufficienza e commette gravi errori di carattere tecnico e concettuale	insufficiente
3-2	L'allievo dimostra di non aver acquisito i contenuti in nessuna forma	Gravemente insufficiente

Valutazione del Comportamento

Il comportamento degli studenti sarà oggetto di valutazione collegiale da parte del Consiglio di Classe, in sede di scrutinio intermedio e finale, sulla base di fattori quali la partecipazione al dialogo educativo, l'impegno, la diligenza nello studio, ecc

10. 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
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
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

Sora, 15/10/2015

Il Docente

Pierfrancesco Mattiocco