

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "C. BARONIO"
03039 S O R A (FR) DISTRETTO n. 56

SEDE: Viale San Domenico, s.n.c
e-mail: friso27009@istruzione.it
Web: <http://www.iisbaronio.it/>

Tel.(0776/ 831284 Fax 0776/824594
pec: friso27009@pec.istruzione.it

(Sede Accreditata e Certificata)
Codice Fiscale 91026720606
Codice Istituto: FRIS027009

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE

DOCENTE: Salvucci Carlo

MATERIA: Scienza degli Alimenti

CLASSE: 2B

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 nel complesso si presenta:

- rispettosa delle regole scolastiche e delle regole di civile convivenza. Il comportamento è corretto, se si esclude qualche studente un po' più vivace, confermando l'andamento manifestato l'anno scorso;
- la classe è puntuale per quel che riguarda l'orario di ingresso;
- si presenta abbastanza eterogenea rispetto a stili di apprendimento;
- la maggior parte degli studenti dimostra un atteggiamento positivo verso il dialogo educativo-didattico, anche se un gruppo minoritario deve essere sollecitato;
- è presente un buon dialogo tra gli alunni e tra alunni e docente;
- gli studenti tutti rispondono alle sollecitazioni di studio e attività in aula.

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

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. _____4_____	Alunni N. _____9_____	Alunni N. _____4_____	Alunni N. _____	Alunni N. _____	Alunni N. _____
%	%23	%50	%23	%	%	%

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)
COSTRUZIONE DEL SE'	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Imparare a imparare ➤ progettare 	Essere capace di: <input type="checkbox"/> organizzare e gestire il proprio apprendimento <input checked="" type="checkbox"/> utilizzare un proprio metodo di studio e di lavoro <input checked="" type="checkbox"/> 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 : <input checked="" type="checkbox"/> comprendere e rappresentare testi e messaggi di genere e di complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi. <input type="checkbox"/> Lavorare, interagire con gli altri in precise e specifiche attività collettive. <input type="checkbox"/> 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 	<input checked="" type="checkbox"/> Essere capace di : comprendere, interpretare ed intervenire in modo personale negli eventi del mondo <input checked="" type="checkbox"/> costruire conoscenze significative e dotate di senso <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><u>Competenze disciplinari del Biennio</u> <i>Competenze della disciplina definite all'interno dei Dipartimenti</i></p>	<p>1) Osservare, descrivere e analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità</p> <p>2) Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza</p>
--	---

ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE IN ABILITA' E CONOSCENZE

(Per ciascuna competenza esplicitare le corrispondenti conoscenze e abilità)

COMPETENZA N.1 (ASSE <u>SCIENTIFICO TECNOLOGICO</u>)	
Osservare, descrivere e analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità	
CONOSCENZE	ABILITA'
Confezioni alimentare ed etichette	<p>Interpretare le etichette alimentari e riconoscere la tracciabilità dell'alimento</p> <p>Individuare confezioni ed imballaggi a norma</p> <p>Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare</p> <p>Valutare le principale modificazioni degli alimenti in cottura</p>
Conservazione e cottura	<p>Scegliere i metodi di conservazione più adatti ai diversi tipi di alimenti</p>

COMPETENZA N.2 (ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO)	
Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza	
CONOSCENZE	ABILITA'
Digestione, assorbimento e utilizzazione dei nutrienti	Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute
Ruolo dell'educazione alimentare: alimentazione, nutrizione, abitudini alimentari, alimentazione equilibrata e malnutrizioni.	Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute
	Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare

Nota: aggiungere una tabella per ogni ulteriore competenza

3. CONTENUTI DEL PROGRAMMA

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

1° trimestre	2° trimestre	3° trimestre
Modulo 1 Digestione e metabolismo Unità didattiche <u>L'apparato digerente e la digestione</u> <u>Elementi di bioenergetica</u> <ul style="list-style-type: none"> • Metabolismo e bioenergetica • Fabbisogno energetico • Bilancio energetico • Il peso corporeo 	Modulo 2 Principi di dietologia <u>Tipologie di diete</u> Dieta nell'età evolutiva Dieta dell'adolescente Dieta mediterranea Varie tipologie di diete Dietoterapia: <ul style="list-style-type: none"> ❖ obesità, diabete, aterosclerosi, ipertensione ❖ disturbi del comportamento alimentare: anoressia e bulimia nervosa 	Modulo 3 Conservazione e cottura degli alimenti Conservazione degli alimenti <ul style="list-style-type: none"> • Generalità • Alterazioni degli alimenti • Metodi fisico, chimici e biologici di conservazione Cottura degli alimenti <ul style="list-style-type: none"> • Principali tecniche di cottura • Modificazioni dei principi nutritivi per effetto della cottura Modulo 4 Educazione al consumo alimentare Le confezioni e le etichette alimentari <ul style="list-style-type: none"> • L'etichetta nutrizionale • L'etichetta alimentare: indicazioni obbligatorie sui prodotti preconfezionati
Competenze 2	Competenze 2	Competenze 1

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

Il galateo moderno. Etichettatura e pubblicità degli alimenti.

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;
☒ cooperative learning;

Indicare le strategie utilizzate:

- ☐ Lezione frontale ☐ lezione guidata ☐ lezione-dibattito ☒ lezione multimediale
☒ attività di gruppo ☒ argomentazione/discussione ☐ attività laboratoriali ☒ attività di ricerca
☒ risoluzione di problemi ☐ attività simulata ☒ studio autonomo ☒ problem solving
☐ brain storming ☐ role playing ☐ learning by doing ☒ e-learning

6. ATTREZZATURE E STRUMENTI DIDATTICI

[x] Libro/i di testo : *Titolo SCIENZA DEGLI ALIMENTI – 2014 VOL 2 Autore MACHADO A Casa Editrice POSEIDONI A*

[] Laboratori: _____; [] Palestra coperta; [] Palestra scoperta; [x] Computer
 [] Testi di consultazione; [x] Lavagna luminosa; [] LIM [] 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;	[x] Risoluzione di problemi ed esercizi;
[] Relazioni;	[] Sviluppo di progetti;
[x] Temi;	[x] Interrogazioni;
[] Saggi brevi;	[x] Prove grafiche;
[] Traduzioni;	[] Prove pratiche;
[x] 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; [x] studio in gruppo eterogeneo [] Attività guidate a crescente livello di difficoltà; [] Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro;	Per le ore di approfondimento invece, le seguenti: [x] Rielaborazione e problematizzazione dei contenuti [x] Approfondimento di tematiche di interesse dello studente [] Impulso allo spirito critico e alla creatività [x] studio in gruppo eterogeneo [] Esercitazioni per affinare il metodo di studio e di lavoro [x] Partecipazione a visite guidate
	Attività previste per la valorizzazione delle eccellenze <ul style="list-style-type: none"> • Partecipazione a gare, manifestazioni, convegni. • Partecipazione a visite guidate in: <ul style="list-style-type: none"> ○ aziende del settore agroalimentare e ristorativo ○ Musei ○ Fiere del settore agroalimentare e ristorativo.

8. CRITERI DI VALUTAZIONE

- [] Valutazione trasparente e condivisa, sia nei fini che nelle procedure;
- [] Valutazione come sistematica verifica dell'efficacia della programmazione per eventuali aggiustamenti di impostazione;
- [] Valutazione come impulso al massimo sviluppo della personalità (valutazione formativa);
- [] Valutazione come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi, tenendo conto della situazione di partenza (valutazione sommativa);
- [] Valutazione/misurazione dell'eventuale distanza degli apprendimenti degli alunni dallo standard di riferimento (valutazione comparativa);

[] 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, 20 ottobre 2015

Il Docente

Carlo Salvucci