



**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: 2 sez. E

Anno scolastico 2015-2016

N. ore settimanali nella classe 2ore

1. ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA

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

La classe è costituita da 17 alunni, 5 femmine e 12 maschi. Da una prima analisi gli alunni si presentano poco motivati e poco interessati all'attività didattica e mostrano evidenti carenze pregresse. Risulta inoltre molto evidente la scarsa abitudine degli stessi alunni a seguire in maniera attenta e costruttiva una lezione in classe, essendo essi continuamente distratti ed interessati ad altro anziché all'attività proposta dal docente. Vengono inoltre dagli stessi alunni assunti spesso atteggiamenti poco 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;

[] colloqui con gli alunni

[] colloqui con le famiglie

[] continuità didattica

[] _____

LIVELLI DI PROFITTO IN INGRESSO – ARGOMENTI (i principi nutritivi, gli alimenti e la loro classificazione)

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.	Alunni N. 2	Alunni N. 10	Alunni N. 5	Alunni N.
%	%	%	12%	59%	29%	%

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">• Digestione, assorbimento e utilizzazione dei nutrienti• Ruolo dell'educazione alimentare: alimentazione, nutrizione, abitudini alimentari, alimentazione equilibrata e malnutrizioni	<ul style="list-style-type: none">• Descrivere differenze e analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale• Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare• Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute

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">• Conservazione degli alimenti• Cottura degli alimenti	<ul style="list-style-type: none">• Scegliere i metodi di conservazione più adatti ai diversi tipi di alimenti• Valutare le principali modificazioni degli alimenti in cottura

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">• Ruolo dell'educazione alimentare• Gli elementi che compongono un sistema di comunicazione• I diversi canali impiegati nella trasmissione dei messaggi pubblicitari	<ul style="list-style-type: none">• Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare• Descrivere il ruolo che la pubblicità può svolgere in campo alimentare• Riconoscere il tipo di pubblicità commerciale

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">• Le tecniche innovative di cottura e conservazione degli alimenti	<ul style="list-style-type: none">• Identificare metodi di cottura e conservazione appropriati per le diverse tipologie di alimento• Distinguere tra prodotti DOP, IGT, STG e biologici

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">• Le indicazioni obbligatorie delle etichette alimentari	<ul style="list-style-type: none">• Leggere criticamente un'etichetta alimentare• Interpretare le etichette alimentari e riconoscere la tracciabilità dell'alimento

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">• Ruolo dell'educazione alimentare• Confezioni alimentari ed etichette	<ul style="list-style-type: none">• Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare• Individuare confezioni e imballaggi a norma

Moduli	Unità didattiche	COMPETENZE	TEMPI
Modulo 1 La digestione e il metabolismo	L'apparato digerente e la digestione <ul style="list-style-type: none"> Digestione e assorbimento dei nutrienti Elementi di bioenergetica <ul style="list-style-type: none"> Metabolismo e bioenergetica Fabbisogno energetico Bilancio energetico Il peso corporeo <i>I trimestre</i>	N. 1	ottobre novembre dicembre
Modulo 2 Principi di dietologia	Dieta nell'età evolutiva Dieta dell'adolescente Dieta mediterranea Dietoterapia: <ul style="list-style-type: none"> obesità, diabete, aterosclerosi, ipertensione disturbi del comportamento alimentare: anoressia e bulimia nervosa <i>II trimestre</i>	N. 1	dicembre gennaio febbraio
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 <i>III trimestre</i>	N. 2; 4	marzo aprile
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 <i>III trimestre</i>	N. 3; 5; 6	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:

- ☒ 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

- ☐ Libro di testo: Titolo Scienza degli Alimenti Vol. 2 Autore A. Machado Casa Editrice Poseidonia Scuola
☐ Laboratori: _____; ☐ Palestra coperta; ☐ Palestra scoperta; ☒ Computer
☒ Testi di consultazione; ☐ Lavagna luminosa; ☐ LIM ☐ Videocamera;
☒ Sussidi multimediali; ☐ Audioregistratore; ☒ Fotocopie ; ☐ _____;

7. MODALITA' DI VERIFICA DEL LIVELLO DI APPRENDIMENTO

TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA	
<input checked="" type="checkbox"/> Test;	<input type="checkbox"/> Analisi testuale;
<input type="checkbox"/> Questionari;	<input checked="" type="checkbox"/> Risoluzione di problemi ed esercizi;
<input checked="" type="checkbox"/> Relazioni;	<input type="checkbox"/> Sviluppo di progetti;
<input type="checkbox"/> Temi;	<input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni;
<input type="checkbox"/> Saggi brevi;	<input type="checkbox"/> Prove grafiche;
<input type="checkbox"/> Traduzioni;	<input type="checkbox"/> Prove pratiche;
<input type="checkbox"/> Articoli di giornale;	<input type="checkbox"/> Test motori.

MODALITÀ DI RECUPERO	MODALITÀ DI APPROFONDIMENTO
----------------------	-----------------------------

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