

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 e cultura dell'alimentazione

CLASSE: 3B

Articolazione enogastronomia

Anno scolastico: 2015-2016

N. ore settimanali nella classe: 4

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;
- la classe è puntuale per quel che riguarda l'orario di ingresso;
- si presenta abbastanza eterogenea rispetto a stili di apprendimento;
- dimostra un atteggiamento positivo verso il dialogo educativo-didattico, anche se un gruppo di studenti deve essere sollecitato altrimenti manifesta un atteggiamento di passività;
- 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.);
[] 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. _____2_____	Alunni N. _____7_____	Alunni N. _____10_____	Alunni N. _____	Alunni N. _____	Alunni N. _____
%	10%	38%	52%			

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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> Lavorare, interagire con gli altri in precise e specifiche attività collettive. <input checked="" 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 checked="" 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 SCIENTIFICO TECNOLOGICO

☐ ASSE CULTURALE MATEMATICO

☐ ASSE CULTURALE STORICO-SOCIALE

Competenze disciplinari del secondo biennio e quinto anno*Competenze della disciplina definite all'interno dei Dipartimenti*

- 1) Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- 2) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- 3) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- 4) Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomica
- 5) Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- 6) 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 tempo
- 7) Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento

ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE IN ABILITA' E CONOSCENZE

(Per ciascuna competenza esplicitare le corrispondenti conoscenze e abilità)

COMPETENZA N.1 (ASSE _____ <u>SCIENTIFICO TECNOLOGICO</u> _____)	
Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	
CONOSCENZE	ABILITA'
Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare	Riconoscere la qualità di una bevanda o un alimento dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico

COMPETENZA N.2 (ASSE _____ <u>SCIENTIFICO TECNOLOGICO</u> _____)	
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	
CONOSCENZE	ABILITA'
Risorse enogastronomiche del territorio	Individuare i prodotti tipici di un territorio

COMPETENZA N.4 (ASSE <u>SCIENTIFICO TECNOLOGICO</u> _____)	
Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomica	
CONOSCENZE	ABILITA'
Caratteristiche merceologiche, chimico fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande	Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico fisiche e nutrizionali di bevande e alimenti
Risorse enogastronomiche del territorio	Individuare i prodotti tipici di un territorio

COMPETENZA N.5 (ASSE _____ <u>SCIENTIFICO TECNOLOGICO</u> _____)	
Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche	
CONOSCENZE	ABILITA'
Caratteristiche merceologiche, chimico fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande	Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico fisiche e nutrizionali di bevande e alimenti
Principi di alimentazione equilibrata	Utilizzare l'alimentazione come strumento per la cura e il benessere della persona

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 Cultura alimentare (settembre – ottobre) <ul style="list-style-type: none"> • La classificazione degli alimenti • I principi nutritivi • I 5 gruppi di alimenti • Le tabelle di composizione degli alimenti • Calcolo calorico/nutrizionale • La formulazione di una dieta equilibrata • Valutazione del peso corporeo • Le linee guida dell'INRAN 	Modulo 2 Alimenti di origine vegetale (novembre – dicembre-gennaio) <p>Cereali e derivati I legumi Frutta e ortaggi</p>	Modulo 3 Alimenti di origine animale (gennaio-febbraio-marzo) <p>La carne I prodotti ittici Le uova Il latte I formaggi</p> Modulo 4 (aprile – giugno) <p>Grassi e dolci Oli e grassi (burro)</p>
Competenza 5	Competenza 1,2,4	Competenza 1,2,4

Esercitazioni periodiche sul profilo calorico e nutrizionale dei menu

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

Unità di apprendimento in codocenza con l'insegnante di cucina: "Calcolo calorico e valutazione nutrizionale di vari piatti e menù"

Produzione di formaggi freschi e yogurt.

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 ☒ attività di ricerca

- laboratoriali
- ☐ risoluzione di problemi ☐ attività simulata ☐ studio autonomo ☐ problem solving
- ☐ brain storming ☐ role playing ☐ learning by doing ☒ e-learning

6. ATTREZZATURE E STRUMENTI DIDATTICI

- ☒ Libro/i di testo : *Titolo SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE VOLUME UNICO + QUADERNO DELLE COMPETENZE Autore MACHADO A Casa Editrice POSEIDONI A*
- ☐ 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 checked="" type="checkbox"/> Prove grafiche; |
| <input type="checkbox"/> Traduzioni; | <input type="checkbox"/> Prove pratiche; |
| <input checked="" 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><input checked="" type="checkbox"/> Riproposizione dei contenuti in forma diversificata;</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> studio in gruppo eterogeneo</p> <p><input type="checkbox"/> Attività guidate a crescente livello di difficoltà;</p> <p><input type="checkbox"/> Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro;</p>	<p>Per le ore di approfondimento invece, le seguenti:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Rielaborazione e problematizzazione dei contenuti</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Approfondimento di tematiche di interesse dello studente</p> <p><input type="checkbox"/> Impulso allo spirito critico e alla creatività</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> studio in gruppo eterogeneo</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Esercitazioni per affinare il metodo di studio e di lavoro</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Partecipazione a visite guidate</p> <p>Attività previste per la valorizzazione delle eccellenze</p> <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