



**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: fris027009@istruzione.it
Web: <http://www.iisbaronio.it/>

Tel.:(0776/ 831284 **Fax** 0776/824594
pec: fris027009@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: 4B
articolazione Enogastronomia

Anno scolastico 2015-16

N. ore settimanali nella classe 3

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;

[] colloqui con le famiglie

[x] continuità didattica

[] _____

[x] colloqui con gli alunni

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. _____3_____	Alunni N. _____5_____	Alunni N. _____9_____	Alunni N. _____	Alunni N. _____	Alunni N. _____
%	18%	29%	53 %	%	%	%

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 MATEMATICO

☒ ASSE CULTURALE SCIENTIFICO TECNOLOGICO

☐ 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.4 (ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO)

Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomica

CONOSCENZE	ABILITA'
Funzione nutrizionale dei principi nutritivi	Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi
Tecniche di conservazione degli alimenti	
Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti	Applicare tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari

COMPETENZA N.5 (ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO)

Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

CONOSCENZE	ABILITA'
Principi di alimentazione equilibrata	Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona

COMPETENZA N.7 (ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO)

Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento

CONOSCENZE	ABILITA'
------------	----------

Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale	Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari
--	--

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)

Moduli	Unità didattiche	COMPETENZE
Modulo 1 La digestione	Unità didattiche L'apparato digerente: le tre fasi della digestione (settembre-ottobre)	N. 4-5
Modulo 2 I principi nutritivi ottobre ottobre ottobre novembre	Unità didattiche Le funzioni dei principi nutritivi (aspetti generali) Concetto di alimentazione e nutrizione I glucidi I protidi	N. 4-5
Modulo 3 I principi nutritivi Dicembre-gennaio Gennaio Febbraio febbraio	Unità didattiche (marzo) I Lipidi Le Vitamine I sali minerali L'acqua	N. 4-5
Modulo 4 Elementi di bioenergetica	Unità didattiche (aprile) Il metabolismo : Il metabolismo basale Il fabbisogno energetico totale I consumi per la termoregolazione L'azione dinamica specifica degli alimenti Il metabolismo di riposo.	N. 4-5
Modulo 5 Cottura e conservazione degli alimenti	Unità didattiche (maggio - giugno) Alterazione degli alimenti Classificazione dei vari metodi di conservazione Effetti positivi e negativi della cottura sugli alimenti Modificazioni dei glucidi, lipidi, proteine, vitamine e sali minerali con la cottura.	N. 7

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"

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/i di testo : *Titolo SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE VOLUME 4° ANNO + QUADERNO COMP +ME BOOK + RISORSE DIGITALI2 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 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 checked="" type="checkbox"/> Articoli di giornale;	<input type="checkbox"/> Test motori.

MODALITÀ DI RECUPERO	MODALITÀ DI APPROFONDIMENTO
Per le ore di recupero , si adopereranno le seguenti strategie e metodologie didattiche: <input checked="" type="checkbox"/> Riproposizione dei contenuti in forma diversificata; <input type="checkbox"/> Attività guidate a crescente livello di difficoltà; <input type="checkbox"/> Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro;	Per le ore di approfondimento invece, le seguenti: <input checked="" type="checkbox"/> Rielaborazione e problematizzazione dei contenuti <input type="checkbox"/> Impulso allo spirito critico e alla creatività <input type="checkbox"/> Esercitazioni per affinare il metodo di studio e di lavoro <hr/> Attività previste per la valorizzazione delle eccellenze <ul style="list-style-type: none"> • Partecipazione a gare, manifestazioni, convegni.

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