



**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)
<b>COSTRUZIONE DEL SE'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Imparare a imparare</li> <li>➤ progettare</li> </ul>	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
<b>RELAZIONE CON GLI ALTRI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Comunicare</li> <li>➤ Collaborare/partecipare</li> <li>➤ Agire in modo autonomo e responsabile</li> </ul>	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.
<b>RAPPORTO CON LA REALTA' NATURALE E SOCIALE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Risolvere problemi</li> <li>➤ Individuare collegamenti e relazioni</li> <li>➤ Acquisire /interpretare l'informazione ricevuta</li> </ul>	<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)

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

### 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 <b>recupero</b> , si adopereranno le seguenti strategie e metodologie didattiche: <input checked="" type="checkbox"/> Riproposizione dei contenuti in forma diversificata; <input checked="" type="checkbox"/> studio in gruppo eterogeneo <input type="checkbox"/> Attività guidate a crescente livello di	Per le ore di <b>approfondimento</b> invece, le seguenti: <input checked="" type="checkbox"/> Rielaborazione e problematizzazione dei contenuti <input checked="" type="checkbox"/> Approfondimento di tematiche di interesse dello studente <input type="checkbox"/> Impulso allo spirito critico e alla creatività <input checked="" type="checkbox"/> studio in gruppo eterogeneo <input type="checkbox"/> Esercitazioni per affinare il metodo di studio e di lavoro <input checked="" type="checkbox"/> Partecipazione a visite guidate

difficoltà; [ ] Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro;	Attività previste per la valorizzazione delle eccellenze <ul style="list-style-type: none"> <li>• Partecipazione a gare, manifestazioni, convegni.</li> <li>• Partecipazione a visite guidate in: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ aziende del settore agroalimentare e ristorativo</li> <li>○ Musei</li> <li>○ Fiere del settore agroalimentare e ristorativo.</li> </ul> </li> </ul>
--	--

## 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

<b>LIVELLO</b>	<b>DESCRITTORI (livelli di padronanza)</b>
<b>0 (insufficiente)</b>	
<b>1 (base)</b>	Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali
<b>2 (intermedio)</b>	Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite
<b>3 (avanzato)</b>	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