



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: 5C
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;
- gli studenti non sempre manifestano un atteggiamento positivo verso il dialogo educativo-didattico, e devono essere sollecitati;
- è presente un buon dialogo tra gli alunni e tra alunni e docente;
- gli studenti non sempre rispondono alle sollecitazioni di studio e attività in aula.

Tre alunni ad oggi non hanno frequentato le lezioni.

FONTI DI RILEVAZIONE DEI DATI:

[x] 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. 1	Alunni N. _____7_____	Alunni N. _____	Alunni N. _____	Alunni N. _____
%	27%	10%	63%			

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.1 (ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO)

Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse

CONOSCENZE	ABILITA'
Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari	Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento

COMPETENZA N.3 (ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO)

Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

CONOSCENZE	ABILITA'
Certificazione di qualità e sistema HACCP	Redigere un piano di HACCP
Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni	Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti

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'
Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie	Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari
Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione	Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela

COMPETENZA N.7 (ASSE <u>SCIENTIFICO TECNOLOGICO</u>)	
Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento	
CONOSCENZE	ABILITA'
Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari	Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento
Consuetudini alimentari nelle grandi religioni	Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni

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 dieta in condizioni fisiologiche e nelle principali patologie	Unità didattiche I LARN: introduzione; ripartizione dell'energia totale giornaliera in base ai LARN; ripartizione dell'energia totale nelle razioni alimentari; le <i>linee guida</i> per una sana alimentazione italiana: il decalogo della buona (settembre) La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche: dieta nell'età evolutiva; dieta del lattante; dieta dell'adolescente; dieta dell'adulto; dieta in gravidanza; dieta della nutrice; dieta nella terza età; la dieta mediterranea (ottobre) La dieta nelle malattie dell'apparato digerente: celiachia e intolleranza al lattosio (novembre)	N. 5
Modulo 2 Certificazioni di qualità e sistema HACCP	Unità didattiche (dicembre) Igiene e sicurezza nell'ambiente ristorativo: generalità; igiene degli ambienti di lavoro; igiene del personale; sistema di controllo HACCP, rintracciabilità, certificazioni di qualità	N. 1-3
Modulo 3 Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni	Unità didattiche Fattori tossici e contaminazioni alimentari (chimiche, biologiche, radioattive): aspetti generali. (gennaio) Contaminazione biologica degli alimenti: tossinfezioni alimentari e malattie trasmesse con gli alimenti (generalità); modalità di trasmissione dei microrganismi e sviluppo della malattia; tossinfezioni e infezioni alimentari (salmonellosi, intossicazione stafilococcica, botulismo, epatite A). I prioni e l'encefalopatia spongiforme bovina. (febbraio) Struttura di un manuale di autocontrollo e valutazione del rischio (marzo)	N. 1-3

Modulo 4 Cibo e religione	Unità didattiche (aprile) Il valore simbolico degli alimenti Le regole alimentari nella tradizione ebraica, nel cristianesimo, nell'islam, nell'induismo	N. 7
Modulo 5 Nuovi prodotti alimentari	Unità didattiche (maggio - giugno) Alimenti e tecnologie Gli integratori Gli alimenti funzionali I novel foods Gli OGM	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 5° 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
<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 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	mediocre

	degli argomenti	
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