



Ministero dell'Istruzione - Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia
Istituto Professionale di Stato per i Servizi "GRAZIELLA FUMAGALLI"

Via della Misericordia, 4 - 23880 CASATENOVO (LC)

TEL. 039 9205385 PEO: lcrc02000l@istruzione.it PEC: lcrc02000l@pec.istruzione.it

C.F. 94024420138 Sito Web: www.istitutograziellafumagalli.edu.it C.M. LCRC02000L C.U. UFG6KN

ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Programmazione
SCIENZA DEGLI ALIMENTI
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docenti: Cazzaniga Marta, Nuzzi Monica, Quarello Caterina Federica, Maria Pericotti

Il docente di Scienza degli Alimenti (primo biennio) e di Scienza e cultura dell'alimentazione (terzo, quarto e quinto anno), concorre a far acquisire le COMPETENZE di indirizzo "ENOGASTRONOMIA e OSPITALITÀ ALBERGHIERA" indicate nell' Allegato 2 G del Regolamento emanato con decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 24 maggio 2018, n. 92. Tali competenze sono riportate per ciascun anno e ciascun gruppo di classi e indirizzo all'interno della programmazione.

METODOLOGIE UTILIZZATE

Lezione frontale, lavori a piccoli gruppi, lavagna interattiva, brainstorming, flipped classroom, compiti di realtà/progetti, compresenze con i laboratori di enogastronomia e accoglienza turistica.

STRUMENTI DI LAVORO

Tabelle di composizione chimica, audiovisivi, articoli di riviste e giornali, fotocopie e appunti, libri di testo, google suite.

TIPOLOGIE DI VERIFICA

Verifiche formative, sommative, conversazioni, prove testuali (temi, testi di differente genere), prove pratiche, interrogazioni orali e scritte, questionari a risposta chiusa, aperta, a completamento, prove che comportano soluzioni di problemi, brevi relazioni, costruzione mappe (di sintesi, ecc.), schemi logici e cronologici, grafici, tabelle, esercizi di lettura documenti, esercizi di comprensione documenti, simulazioni disciplinari e interdisciplinari.

CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione riguarda sia l'ambito cognitivo sia quello non cognitivo.

Ambito Cognitivo

Conoscenza (acquisizione consapevole e organizzata di nozioni, termini, concetti, regole, procedure, metodi, tecniche applicative)

Competenza (utilizzo consapevole delle conoscenze per eseguire compiti e/o risolvere problemi in un contesto reale o verosimile)

Capacità /Abilità (rielaborazione critica e personale delle conoscenze al fine di):

- Esprimere valutazioni motivate
- Compiere analisi in modo autonomo
- Affrontare positivamente situazioni nuove

Ambito Non Cognitivo

Il comportamento (rispetto delle regole della civile convivenza e delle norme scolastiche) ed insieme l'interiorizzazione dell'insegnamento di Cittadinanza e Costituzione

La partecipazione (disponibilità a collaborare costruttivamente con i docenti nell'attività didattica)

L'impegno (lavoro svolto dallo studente in relazione alle sue possibilità)

La valutazione periodica del profitto si fonda sul conseguimento sia degli obiettivi cognitivi sia di quelli non cognitivi ed anche sulla verifica delle competenze gradualmente acquisite.

Il profitto viene valutato, tenendo conto anche della progressione rispetto ai livelli di partenza, con voti che vanno da uno a dieci.

Per gli indicatori e i criteri di misurazione si fa riferimento ai criteri di valutazione e di misurazione indicati nel PTOF. Per le prove scritte, è stata formulata una griglia di valutazione specifica per verifiche non strutturate (domande aperte). Per le prove orali, il Dipartimento adotta una griglia di valutazione concordata allegata alla presente programmazione disciplinare

STRATEGIE PER IL RECUPERO

- Favorire la partecipazione dell'intero gruppo classe all'attività didattica;
- Calibrare adeguatamente il ritmo dello svolgimento dei programmi e delle verifiche sulle concrete esigenze della classe;
- Proporre esercitazioni guidate;
- Dare indicazioni metodologiche personalizzate
- Attivare colloqui con le famiglie al fine di raggiungere una proficua e mirata collaborazione;
- Attuazione degli interventi di recupero secondo le modalità deliberate nel CdD

QUADRO ORARIO

CLASSE/ANNO	ORE SETTIMANALI	ORE IN COMPRESA CON I LABORATORI
CLASSE PRIMA	2	2 [CUCINA]
CLASSE SECONDA	2	2 [CUCINA]
CLASSE TERZA	4	1 [CUCINA / SALA / PASTICCERIA / ACCOGLIENZA]
CLASSE QUARTA	4	1 [CUCINA / SALA / PASTICCERIA / ACCOGLIENZA]
CLASSE QUINTA	5	2 [CUCINA / SALA / PASTICCERIA / ACCOGLIENZA]

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

PUNTEGGIO ALUNNO

CONOSCENZA ___/5 - ABILITA' ___/3 COMPETENZA ___/2

CONOSCENZE (studio e acquisizione dei contenuti) Punteggio ___\5	ABILITÀ (chiarezza espositiva concetti, analisi e sintesi) Punteggio ___\3	COMPETENZA (rielaborazione critica, problem solving e collegamenti) Punteggio ___\2
1: Non risponde ad alcun quesito	0: Non risponde ad alcun quesito	0: Non risponde ad alcun quesito
2: Possiede una conoscenza quasi nulla dei contenuti o inesatta è carente	1: L'esposizione è scorretta o poco chiara	1: Collegamenti logici e capacità di problem solving di base o solo guidati
3: Possiede una conoscenza di base dei contenuti in larga misura inesatta e carente	2: L'esposizione è frammentaria o buona ma meramente scolastica	2: Collegamenti logici e capacità di problem solving avanzata e autonoma
4: Possiede una conoscenza completa dei contenuti	3: L'esposizione è ricca e il lessico è appropriato	
5: Possiede una conoscenza completa e approfondita dei contenuti		

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE

Griglia di valutazione per domande aperte (nel caso di prova non strutturata)

Indicatori	Descrittori	Punteggio
Conoscenza dei contenuti	Gravemente insufficiente	1-3
	Insufficiente	4
	Mediocre	5
	Sufficiente	6
	Discreto	7
	Buono	8
	Ottimo	9-10
Capacità espressiva	Gravemente insufficiente	1-3
	Insufficiente	4
	Mediocre	5
	Sufficiente	6
	Discreto	7
	Buono	8
	Ottimo	9-10
Capacità di trattazione sintetica	Gravemente insufficiente	1-3
	Insufficiente	4
	Mediocre	5
	Sufficiente	6
	Discreto	7
	Buono	8
	Ottimo	9-10
Capacità di utilizzare un linguaggio specifico	Gravemente insufficiente	1-3
	Insufficiente	4
	Mediocre	5
	Sufficiente	6
	Discreto	7
	Buono	8
	Ottimo	9-10
Voto complessivo:		
Ottenuto sommando i punteggi relativi agli indicatori prescelti e dividendo per il numero degli indicatori utilizzati, arrotondando se necessario.		

Nel caso di alunni con DSA/BES occorre:

- A. valutare, in presenza di disgrafia e/o disortografia, contenuto e forma in modo distinto eventuali errori ortografici o scorretta struttura morfosintattica della frase non dovrebbero penalizzare la valutazione globale;
- B. concedere l'uso di mediatori didattici (formulari, sintesi, schemi di regole e verbi)
- C. consentire l'uso della calcolatrice per compensare la lentezza di lettura e scrittura anche in assenza di discalculia, ma in presenza di disgrafia, disortografia o dislessia.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA ESAMI DI STATO

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Articolazione: Enogastronomia

ALUNNO _____

CLASSE

INDICATORI	DESCRITTORI		Punti			
A. Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Pertinente e completa		3			
	Pertinente ma non completa		2			
	Parzialmente pertinente e non completa		1			
B. Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Presente, coerente e adeguata		6			
	Presente ma essenziale		5			
	Parzialmente presente		4			
	Parzialmente presente e non sempre adeguata		3			
	Lacunosa		2			
	Lacunosa e non adeguata		1			
C. Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Coerente, originale, corretta		7-8			
	Coerente e corretta		5-6			
	Generica e/o poco corretta		3-4			
	Incoerente e frammentaria		1-2			
D. Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Appropriata		3			
	Complessivamente corretta		2			
	Impropria e scorretta		1			
TOTALE PARZIALE	A ...	B ...	C ...	D ...	TOTALE	.../20

La Commissione

Il Presidente
