

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “Renato Guttuso” - MILAZZO

□ LICEO ARTISTICO - ISTITUTO STATALE d'ARTE

X ISTITUTO PROFESS. SERVIZI COMMERCIALI E SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA
ANNO SCOLASTICO 2023/2024**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE**

Anno scolastico	2023/2024
Classe	I° A
Disciplina	SCIENZA DEGLI ALIMENTI
Settore	PROFESSIONALE - SERVIZI
Indirizzo	ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Ore settimanali	2 (1+1 in compresenza con lab. di enogastronomia)
Ore annuali	66
Docente	PROF.SSA NANCY ANTONELLA D'AMICO

PROFILO IN USCITA (PECUP)

Al termine del percorso scolastico lo studente dovrà:

- Conoscere le principali norme igieniche e i principali microrganismi specifici, al fine di prevenire i rischi delle contaminazioni alimentari
- Saper analizzare le abitudini alimentari al fine di riconoscere e correggere eventuali errori nutrizionali mediante l'applicazione delle linee guida per una sana alimentazione.
- Riconoscere i principali composti organici e inorganici presenti negli alimenti e conoscere nelle linee essenziali la chimica dei principi nutritivi e la funzione che essi svolgono all'interno dell'organismo umano.
- Conoscere le caratteristiche essenziali dell'acqua da un punto di vista chimico, fisico, igienico, sanitario ed alimentare.

FINALITÀ EDUCATIVE

Lo studio della disciplina è finalizzato a:

- Favorire lo sviluppo delle funzioni intellettive quali attenzione, memoria, analisi, sintesi, valutazione, creatività.
- Sollecitare lo sviluppo di una cultura scientifica intesa come capacità di orientamento e di interpretazione in un ambito del sapere, sempre in più rapida e continua evoluzione.
- Favorire la maturazione di un comportamento cosciente e responsabile nei confronti della tutela della salute, dell'igiene e degli equilibri alimentari.
- Favorire l'uso di un linguaggio specifico per comprendere e comunicare dati.
- Acquisire competenze sia come privati cittadini che come professionisti.

ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA (profilo generale della classe)

La classe è composta da 22 alunni (10 maschi e 12 femmine), sono presenti 4 alunni DSA per i quali è stato predisposto un PDP e 2 alunni H di cui 1 segue una programmazione differenziata. Dalla somministrazione dei test d'ingresso si evince che all'interno della classe una parte presenta conoscenze di livello base, una buona parte non raggiunge un livello sufficiente. La classe cerca di acquisire una metodica di lavoro razionale nello studio della materia ed al contempo di "orientarsi" nella lettura di un testo scientifico. Il comportamento è corretto ed aperto al dialogo educativo.

LIVELLI DI PARTENZA

LIV. BASE NON RAGGIUNTO < 6	LIVELLO BASE 6	LIVELLO INTERMEDIO 7 – 8	LIVELLO AVANZATO 9 – 10
n. 17	n. 3	n. 0	n. 0

Alunni assenti: 1

COMPETENZE – ABILITÀ – CONOSCENZE

X 1° BIENNIO ☐ 3° ANNO ☐ 4° ANNO ☐ 5° ANNO

1. COMPETENZE DI CITTADINANZA

X	C1	COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE
X	C2	COMPETENZA MULTILINGUISTICA
X	C3	COMPETENZA MATEMATICA E COMPETENZA IN SCIENZE, TECNOLOGIE E INGEGNERIA
X	C4	COMPETENZA DIGITALE
X	C5	COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE A IMPARARE
X	C6	COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA
	C7	COMPETENZA IMPRENDITORIALE

2. COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI

X	L1	Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.
X	L2	Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.
X	L3	Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.
X	L4	Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.
	L5	Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.
X	L6	Utilizzare e produrre testi multimediali.
X	M1	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.
	M2	Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.
X	M3	Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.
	M4	Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.
X	S1	Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.
	S2	Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della

		collettività e dell'ambiente.
X	S3	Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.
X	T1	Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.
X	T2	Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.
X	T3	Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.
	SM	SM1 Movimento - SM2 Linguaggi del corpo - SM3 Sport, regole e fair play - SM4 Salute e benessere.
	IRC	Riconoscere come la religione cattolica promuove, attraverso un'adeguata mediazione educativo-didattica, la conoscenza della concezione cristiano-cattolica del mondo e della storia, come risorsa di senso per la comprensione di sé, degli altri e della vita.

3. COMPETENZE DELL'AREA GENERALE

X	G1	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.
X	G2a	Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali.
X	G2b	Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.
	G3	Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati.
X	G4a	Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati.
X	G4b	Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture.
	G5	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testuali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
	G6	Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati.
	G7	Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.
X	G8	Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy.
	G9	Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale.
	G10	Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia.
	G11	Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.
	G12	Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.

4. COMPETENZE DELL'AREA DI INDIRIZZO – Enogastronomia e ospitalità

alberghiera

X	IE1	Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.
X	IE2	Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.
X	IE3	Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.
X	IE4	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.
	IE5	Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.
X	IE6	Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.
X	IE7	Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.
X	IE8	Applicare i principi essenziali dell'ecosostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche.
X	IE9	Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di <i>HospitalityManagement</i> , assicurando la conformità delle attività svolte.
X	IE10	Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di <i>budgeting-reporting</i> aziendale sotto supervisione.
X	IE11	Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.

SAPERI

I saperi disciplinari sono articolati in **abilità e conoscenze** nel **Piano delle Unità di Apprendimento**.

OBIETTIVI SPECIFICI MINIMI

abilità	conoscenze
Identificare i rischi di contaminazione alimentare. - Riconoscere le cause biologiche responsabili delle contaminazioni - Saper applicare le corrette norme igieniche per prevenire le contaminazioni. -Saper catalogare gli alimenti in base alla loro composizione e in base alla loro funzione prevalente - Comprendere il nesso esistente tra regimi alimentari incongrui e stato di salute. - Essere in grado di decodificare le etichette alimentari.	- Classificazione degli alimenti in base alla funzione prevalente. -Pericoli fisici, chimici e biologici -Malattie trasmesse con gli alimenti -Il sistema di autocontrollo HACCP -La composizione della materia -Macro e micronutrienti: classificazione, proprietà, funzioni e fabbisogno -Anatomia e fisiologia dell'apparato digerente -Metabolismo e bioenergetica -Alimentazione equilibrata e malattie correlate all'alimentazione -La filiera alimentare -Classificazione degli alimenti e delle bevande -Tecniche di conservazione e di cottura degli alimenti

PIANO DELLE UNITÀ DI APPRENDIMENTO

UdA 0	ACCERTAMENTO LIVELLI DI PARTENZA	Primo trimestre
competenze	abilità	conoscenze

IE1, IE2 IE3	Saper interpretare descrivere e applicare dati e conoscenze pregresse. Identificare gli aspetti scientifici dell'alimentazione	-Test d'ingresso -Aspetti generali sull'importanza dell'alimentazione e dell'igiene nel mantenimento della salute
UdA 1	SICUREZZA ALIMENTARE E SISTEMA HACCP	Primo trimestre
competenze	abilità	Conoscenze
IE1, IE2 IE3, IE6	Applicare il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa vigente.	-Nozioni di microbiologia - Pericoli fisici, chimici e biologici - Igiene personale e professionale -Malattie trasmesse dagli alimenti; -Il sistema di autocontrollo HACCP
UdA 2	CHIMICA GASTRONOMICA	Secondo e terzo trimestre
competenze	abilità	Conoscenze
IE1, IE2 IE3, IE6 IE8, IE9 IE10,IE11	Descrivere differenze e analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale; Saper realizzare menù equilibrati per una sana e corretta alimentazione	-La composizione della materia -Macro e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni e fabbisogno.

UNITA' DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI

UDA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	PRODOTTO	MONTE ORE
Sicurezza e igiene nell'ambiente di lavoro	Applicare correttamente il sistema HACCP e la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare. -Adottare stili di vita e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale.	Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente	Presentazione in ppt delle principali malattie trasmesse dagli alimenti.	10
La visita in Albergo	Utilizzare un linguaggio	Saper valutare fatti e orientare	Evitare ogni tipologia di pericolo	Preparazione di un ppt	4

	semplice e chiaro per i principali scopi comunicativi ed operativi	i propri comportamenti personali in ambito personale e sociale.	fisico, chimico e biologico capace di creare qualsiasi forma di contaminazione		
--	--	---	--	--	--

METODOLOGIE

Si indicano sinteticamente le metodologie di lavoro più frequentemente utilizzate:

<input checked="" type="checkbox"/> lezione frontale <input checked="" type="checkbox"/> lezione interattiva lezione multimediale <input checked="" type="checkbox"/> videolezione cooperative learning <input type="checkbox"/> problem based learning <input type="checkbox"/> project based learning <input checked="" type="checkbox"/> role playing <input type="checkbox"/> digital storytelling <input type="checkbox"/> EAS - episodi di apprendimento situato	<input checked="" type="checkbox"/> flipped classroom <input type="checkbox"/> debate <input checked="" type="checkbox"/> attività di gruppo <input type="checkbox"/> attività di laboratorio <input checked="" type="checkbox"/> esercitazioni pratiche <input type="checkbox"/> altro:
---	---

STRUMENTI

Le risorse generalmente impiegate includono:

<input checked="" type="checkbox"/> libro di testo: <i>Scienza degli alimenti I°biennio A. Machado - Poseidonia</i> <input type="checkbox"/> lezioni registrate <input checked="" type="checkbox"/> aule multimediali <input checked="" type="checkbox"/> laboratori <input type="checkbox"/> sussidi didattici <input checked="" type="checkbox"/> strumenti digitali	<input checked="" type="checkbox"/> risorse didattiche online <input checked="" type="checkbox"/> visite didattiche <input type="checkbox"/> attività integrative <input type="checkbox"/> interventi di esperti <input checked="" type="checkbox"/> materiale prodotto dall'insegnante <input type="checkbox"/> altro:
---	--

MODALITÀ DI VALUTAZIONE E DI RECUPERO	
TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA	NUMERO E SCANSIONE TEMPORALE'
<input type="checkbox"/> prove scritte strutturate <input checked="" type="checkbox"/> prove scritte semi-strutturate <input type="checkbox"/> prove scritte non strutturate <input checked="" type="checkbox"/> interrogazioni orali <input type="checkbox"/> prove pratiche	- Prove scritte n. 2 per ciascun trimestre - Prove orali n. 1 per ciascun trimestre Il recupero si effettuerà in orario curriculare e durante le pause didattiche. La valutazione sarà di tipo formativo e sommativo. Si terrà conto non soltanto dei risultati ottenuti nelle prove scritte e orali, ma anche della fattiva partecipazione e coinvolgimento individuale alle lezioni in presenza e, se necessario, in DDI, della puntualità nel rispetto delle scadenze e della cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati.
MODALITÀ DI RECUPERO	
<input 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; <input checked="" type="checkbox"/> Recupero in itinere attraverso studio autonomo; <input checked="" type="checkbox"/> Recupero durante la pausa didattica; <input type="checkbox"/> Sportello didattico; <input type="checkbox"/> Corsi di recupero pomeridiani	

PROGRAMMAZIONE ATTIVITA' COMPRESENZA

MATERIA: SCIENZE DEGLI ALIMENTI/ LAB. DI ENOGASTRONOMIA

FINALITA' EDUCATIVE

La compresenza è una strategia didattica condivisa di progettazione, insegnamento e valutazione che mira a sviluppare un percorso di apprendimento comune ed integrato attraverso una fattiva collaborazione tra i docenti compresenti. Essa, oltre che consentire un approccio differente alla disciplina oggetto di studio, permette di soddisfare le esigenze degli studenti adattando la competenza professionale ai bisogni specifici. In particolare si pone come obiettivo quello di applicare l'acquisizione delle conoscenze disciplinari alla pratica laboratoriale. L'attività di compresenza permetterà di migliorare le competenze e le abilità degli studenti che acquisiranno una maggiore consapevolezza nello svolgere i compiti di realtà.

PIANO DI LAVORO

<i>Attività</i>	<i>Obiettivi</i>	<i>Metodologie</i>	<i>n° ore</i>
SICUREZZA ALIMENTARE E SISTEMA HACCP	Far conoscere le procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare e saperle applicare.	Lezioni frontali Lavori di gruppo Discussioni cooperative	11
CHIMICA GASTRONOMICA	Saper riconoscere i nutrienti e le relative proprietà organolettiche nei principali gruppi alimentari.	Lezioni frontali Lavori di gruppo Discussioni cooperative	11
EDUCAZIONE ALIMENTARE	Saper realizzare menù salutarie per una corretta alimentazione	Lezioni frontali Lavori di gruppo Discussioni cooperative	11

Milazzo, 11/10/2023

Docente
Nancy Antonella D'Amico
Parisi Fabio

