

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “Renato Guttuso” - MILAZZO

□ LICEO ARTISTICO - ISTITUTO STATALE d'ARTE

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

Anno scolastico	2023/2024
Classe	II° C
Disciplina	SCIENZA DEGLI ALIMENTI
Settore	PROFESSIONALE - SERVIZI
Indirizzo	ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Ore settimanali	2 (1+1 in compresenza con lab. di cucina)
Ore annuali	66
Docente	PROF. MASSIMO ARENA

PROFILO IN USCITA (PECUP)

Al termine del percorso scolastico lo studente dovrà:

- Conoscere le principali norme igieniche 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 17 alunni (11 maschi e 6 femmine), in cui sono presenti un alunno DSA per il quale è stato predisposto apposito PDP, e un alunno H affiancato da un'insegnante di sostegno. Per un primo bilancio della situazione di partenza sono state utilizzate, come fonti di rilevazione dati, questionari conoscitivi e di accertamento i livelli di competenze, colloqui con gli alunni, tecniche di osservazione. Dai test di ingresso si evince un livello di conoscenze medio-basso.

Dal punto di vista disciplinare la classe è chiasiosa e indisciplinata, poco incline all'ascolto distolta dalla partecipazione al dialogo educativo e di apprendimento da comportamenti inadeguati e infantili.

LIVELLI DI PARTENZA

LIV. BASE NON RAGGIUNTO < 6	LIVELLO BASE 6	LIVELLO INTERMEDIO 7 – 8	LIVELLO AVANZATO 9 – 10
n. 6	n. 2	n. 4	n. 0

Alunni assenti 2

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 testiorali 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
<ul style="list-style-type: none"> -Individuare le nuove tendenze nei consumi alimentari -Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari e agli stati fisiologici -Applicare il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa vigente. -Descrivere differenze e analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale -Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute -Classificare gli alimenti e le bevande -Scegliere i metodi di conservazione e di cottura più adatti alle diverse tipologie di alimenti -Saper leggere le etichette alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> -Classificazione degli alimenti in base alla funzione prevalente. -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 -Nozioni di igiene e di chimica gastronomica
UdA 1	ALIMENTAZIONE E SALUTE	Primo e Secondo trimestre
competenze	abilità	Conoscenze
IE1, IE2 IE3, IE6 IE8	Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute	-L'apparato digerente -Metabolismo energetico e peso corporeo -Alimentazione equilibrata -Alimentazione e malattie correlate
UdA 2	I PRODOTTI AGROALIMENTARI E LA FILIERA	Terzo trimestre
competenze	abilità	Conoscenze
IE1, IE2 IE3, IE6 IE8, IE11	Classificare gli alimenti e le bevande Scegliere i metodi di conservazione e di cottura più adatte alle diverse tipologie di alimenti Saper leggere le etichette alimentari	-Gli alimenti e la filiera -Le bevande -La conservazione degli alimenti -La cottura degli alimenti -Imballaggi, etichettatura e marketing degli alimenti

UNITA' DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI

UDA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	PRODOTTO	MONTE ORE
Alla scoperta del nostro territorio	Valorizzazione della elaborazione e presentazione di prodotti locali, utilizzando tecniche tradizionali ed innovative	Scegliere i metodi di conservazione e cottura più idonei alle diverse tipologie di alimenti Saper leggere le etichette alimentari	La filiera alimentare Principi base di scienze e tecnologie alimentari	Realizzazione di un ppt	3
L' evento a scuola	Predisporre prodotti e servizi coerenti con il contesto	Eseguire le fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menu nella corretta sequenza	Linee guida per una sana alimentazione I principi nutritivi La conservazione nei buffet	Realizzazione di un ppt	3

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 A. Machado – Poseidonia primo biennio</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 checked="" 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	

Attività di compresenza con cucina

Attività	Obiettivi	Metodologie	n° ore
ALIMENTAZIONE E SALUTE	Saper individuare alimenti per una sana alimentazione realizzando piatti equilibrati.	Lezioni frontali Lavori di gruppo Discussioni cooperative	11
I PRODOTTI AGROALIMENTARI E LA FILIERA	Saper riconoscere i nutrienti e le relative proprietà organolettiche nei principali gruppi alimentari.	Lezioni frontali Lavori di gruppo Discussioni cooperative	11
CONSERVAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI	Saper riconoscere i diversi metodi di conservazione e cottura degli alimenti	Lezioni frontali Lavori di gruppo Discussioni cooperative	6
IMBALLAGGI, ETICHETTATURA E MARKETING	Saper leggere le etichette alimentari	Lezioni frontali Lavori di gruppo Discussioni cooperative	5

Compresenza classi seconde cucina /alimenti