

**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	<b>2023/2024</b>
Classe	<b>II D</b>
Disciplina	<b>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</b>
Settore	<b>PROFESSIONALE - SERVIZI</b>
Indirizzo	<b>ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA</b>
Ore settimanali	<b>2 (1+1 in compresenza con lab. di cucina)</b>
Ore annuali	<b>66</b>
Docente	<b>PROF.SSA ANTONINA ALIQUÒ</b>

**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 II D è composta da 18 alunni (7 maschi e 11 femmine), tutti frequentano regolarmente, escluso un'alunna proveniente dalla 2 D dell'A.S. 2022-2023 che frequenta saltuariamente; un'alunna proveniente da altro Istituto, si è aggregata al gruppo senza apparente difficoltà. Nella classe sono presenti tre alunni diversamente abili che seguono la programmazione curricolare per obiettivi minimi, con relativo P.E.I., supportati dalle docenti specializzate per nove e diciotto ore settimanali; inoltre, sono presenti due alunni BES per le quali è stato predisposto apposito PDP. La classe appare omogenea, dai test d'ingresso somministrati si evince che la maggior parte presenta delle conoscenze di base poco soddisfacenti. Il comportamento in classe è quasi sempre corretto e rispettoso, sia tra di loro che con i docenti, il clima relazionale è abbastanza sereno. Tuttavia, alcuni ragazzi sono particolarmente vivaci creano talvolta disordine nell'ambiente scolastico. L'impegno sia a casa che a scuola è diversificato: alcuni alunni si applicano in modo costante, altri in modo superficiale.

## LIVELLI DI PARTENZA

LIV. BASE NON RAGGIUNTO < 6 n. 11	LIVELLO BASE 6 n. 1	LIVELLO INTERMEDIO 7 – 8 n. 5	LIVELLO AVANZATO 9 – 10 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	<b>M3</b>	Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.
	<b>M4</b>	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	<b>S1</b>	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.
	<b>S2</b>	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	<b>S3</b>	Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.
X	<b>T1</b>	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	<b>T2</b>	Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.
X	<b>T3</b>	Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.
	<b>SM</b>	SM1 Movimento - SM2 Linguaggi del corpo - SM3 Sport, regole e fair play - SM4 Salute e benessere.
	<b>IRC</b>	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	<b>G1</b>	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.
X	<b>G2a</b>	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	<b>G2b</b>	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.
	<b>G3</b>	Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati.
X	<b>G4a</b>	Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati.
X	<b>G4b</b>	Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture.
	<b>G5</b>	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.
	<b>G6</b>	Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati.
	<b>G7</b>	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	<b>G8</b>	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.
	<b>G9</b>	Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale.
	<b>G10</b>	Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base

		dell'economia.
	<b>G11</b>	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.
	<b>G12</b>	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	<b>IE1</b>	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	<b>IE2</b>	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	<b>IE3</b>	Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.
X	<b>IE4</b>	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.
	<b>IE5</b>	Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.
X	<b>IE6</b>	Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.
X	<b>IE7</b>	Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.
X	<b>IE8</b>	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	<b>IE9</b>	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	<b>IE10</b>	Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di <i>budgeting-reporting</i> aziendale sotto supervisione.
X	<b>IE11</b>	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"> <li>-Individuare le nuove tendenze nei consumi alimentari</li> <li>-Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari e agli stati fisiologici</li> <li>-Applicare il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa vigente.</li> <li>-Descrivere differenze e analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale</li> <li>-Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute</li> <li>-Classificare gli alimenti e le bevande</li> <li>-Scegliere i metodi di conservazione e di cottura più adatti alle diverse tipologie di alimenti</li> <li>-Saper leggere le etichette alimentari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Classificazione degli alimenti in base alla funzione prevalente.</li> <li>-Anatomia e fisiologia dell'apparato digerente</li> <li>-Metabolismo e bioenergetica</li> <li>-Alimentazione equilibrata e malattie correlate all'alimentazione</li> <li>-La filiera alimentare</li> <li>-Classificazione degli alimenti e delle bevande</li> <li>-Tecniche di conservazione e di cottura degli alimenti</li> </ul>

## 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, IE10	Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con una 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, IE9, IE10, 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
<b>Alla scoperta del nostro territorio</b>	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
<b>L'evento a scuola</b>	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</i> <input type="checkbox"/> lezioni registrate <input checked="" type="checkbox"/> file 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.
<b>MODALITÀ DI RECUPERO</b>	
<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	

Milazzo, 10/10/2023

Il docente  
Prof.ssa Antonina Aliquò

## PROGRAMMAZIONE ATTIVITA' COMPRESENZA

MATERIA: SCIENZE DEGLI ALIMENTI / ENOGASTRONOMIA - CUCINA

CLASSE: 2 D

### FINALITA' EDUCATIVE

La compresenza è una strategia didattica condivisa di progettazione, insegnamento e valutazione che mira a sviluppare in classe 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<sup>1</sup></i>	<i>Obiettivi<sup>2</sup></i>	<i>Metodologie<sup>3</sup></i>	<i>n° ore 33</i>
<b>ALIMENTAZIONE E SALUTE</b>	Saper individuare alimenti per una sana alimentazione.	Lezioni frontali Lavori di gruppo Discussioni cooperative	11
<b>I PRODOTTI AGROALIMENTARI E LA FILIERA</b>	Saper riconoscere i nutrienti e le relative proprietà organolettiche nei principali gruppi alimentari.	Lezioni frontali Lavori di gruppo Discussioni cooperative	11
<b>CONSERVAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI</b>	Saper riconoscere i diversi metodi di conservazione e cottura degli alimenti	Lezioni frontali Lavori di gruppo Discussioni cooperative	6
<b>IMBALLAGGI, ETICHETTATURA E MARKETING</b>	Saper leggere le etichette alimentari	Lezioni frontali Lavori di gruppo Discussioni cooperative	5

Milazzo, 10/10/2023

### **I Docenti**

*Antonina Aliquò*

*Elide Iannello*

---