

**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>III° A</b>
Disciplina	<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>
Settore	<b>PROFESSIONALE - SERVIZI</b>
Indirizzo	<b>ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA</b>
Ore settimanali	<b>3 (1 + 1 di compresenza con lab. di Sala e Vendita e 1 in compresenza con lab. di enogastronomia)</b>
Ore annuali	<b>99</b>
Docente	<b>PROF.SSA NANCYANTONELLA D'AMICO</b>

**PROFILO IN USCITA (PECUP)**

L'allievo alla fine del terzo anno sarà in grado di:

- . conoscere il concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale;
- . i principi di alimentazione equilibrata;
- . le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande;
- . i criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare;
- . conoscere le norme HACCP e le metodiche di prevenzione delle contaminazioni alimentari

**FINALITÀ EDUCATIVE**

Il terzo anno, si caratterizza per essere il segmento del percorso formativo in cui si compie quell'affinamento della preparazione culturale, tecnica e professionale che fornisce allo studente gli strumenti idonei ad affrontare le scelte per il proprio futuro di studio o di lavoro.

Pertanto sono da ritenersi fondamentali:

- predisporre prodotti, servizi, e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi, dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività, e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- sviluppare la padronanza del linguaggio scientifico specifico, la capacità di analisi e di sintesi.
- sviluppare la conoscenza dell'aspetto merceologico, dietetico e delle tecniche di conservazione e manipolazione dei prodotti utilizzati al fine organizzativo e produttivo delle diverse strutture ristorative.

**ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA (profilo generale della classe)**

La classe 3° A è composta da 23 alunni (11 femmine e 12 maschi). Sono presenti 4 alunni H di cui 3 seguono una programmazione curriculare con obiettivi minimi, mentre l'altro una programmazione differenziata. Inoltre sono presenti 3 alunni DSA per i quali è stato redatto apposito piano didattico personalizzato.

Per un primo bilancio della situazione di partenza sono state utilizzate, come fonti di rilevazione dati, questionari conoscitivi e di accertamento livelli di competenze, colloqui con gli alunni, tecniche di osservazione dalle quali si evince che il livello di partenza è sufficiente per alcuni e insufficiente per la maggior parte della classe.

Dal punto di vista disciplinare la classe nel complesso denota un comportamento corretto e la maggior parte degli alunni dimostra attenzione e partecipazione al dialogo educativo ad eccezione di pochi alunni.

**LIVELLI DI PARTENZA**

LIV. BASE NON RAGGIUNTO < 6	LIVELLO BASE 6	LIVELLO INTERMEDIO 7 – 8	LIVELLO AVANZATO 9 – 10
n. 13	n. 4	n. 3	n. 0

Alunni assenti n. 2

**COMPETENZE – ABILITÀ – CONOSCENZE**

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

**1. COMPETENZE DI CITTADINANZA**

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

**2. COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI**

X	<b>L1</b>	Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.
X	<b>L2</b>	Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.
X	<b>L3</b>	Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.
X	<b>L4</b>	Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.
	<b>L5</b>	Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.
X	<b>L6</b>	Utilizzare e produrre testi multimediali.
X	<b>M1</b>	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.
	<b>M2</b>	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.

	<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.
X	<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.
X	<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 testi orali 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	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.
X	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>Hospitality Management</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
-Saper distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi; - Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona; - Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande; - Individuare i prodotti tipici del territorio riconoscere la qualità di un alimento dal punto di vista nutrizionale, merceologico ed organolettico.	- Concetto di alimentazione come espressioni della cultura, delle tradizioni della storia locale e nazionale; - Conoscere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi e la classificazione dei 5 gruppi alimentari; - Principi di alimentazione equilibrata; - Caratteristiche merceologiche, chimico- fisiche e nutrizionali di alimenti di origine animale e vegetale e delle bevande; - Conoscere le risorse enogastronomiche del territorio; - Conoscere i criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare

### PIANO DELLE UNITÀ DI APPRENDIMENTO

UdA 0	ACCERTAMENTO LIVELLI DI PARTENZA	Primo trimestre
competenze	abilità	conoscenze
IE1, IE2	Saper interpretare descrivere e applicare dati e conoscenze pregresse. Identificare gli aspetti scientifici dell'alimentazione.	Test d'ingresso. Aspetti generali sull'origine e il valore nutritivo degli alimenti.
UdA 1	ELEMENTI DI DIETETICA E NUTRIZIONE	Primo trimestre
competenze	abilità	Conoscenze
IE1, IE2 IE3, IE7 IE8, IE11	Applicare criteri di selezione di menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.	Alimenti e alimentazione. Alimentazione nella ristorazione.
UdA 2	I PRODOTTI VEGETALI	Primo trimestre
competenze	abilità	Conoscenze
IE1, IE2 IE3, IE7 IE8, IE11	Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze del mercato. Valorizzare i prodotti Made in Italy	I Prodotti ortofrutticoli I Prodotti cerealicoli I Legumi
UdA 3	I PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	Secondo trimestre
competenze	abilità	Conoscenze
IE1, IE2 IE3, IE7 IE8, IE11	Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze del mercato. Valorizzare i prodotti Made in Italy	Il Latte I Formaggi Le uova I prodotti ittici La carne
UdA 4	GRASSI E DOLCI	Terzo trimestre
competenze	abilità	Conoscenze
IE1, IE2 IE3, IE7 IE8, IE11	Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze del mercato. Valorizzare i prodotti Made in Italy	Oli e grassi
UdA 5	I PRODOTTI ACCESSORI	Terzo trimestre
competenze	abilità	Conoscenze
IE1, IE2 IE3, IE5 IE7, IE8	Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze del mercato.	Dolcificanti e prodotti dolciari La birra Il vino

## UNITA' DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI

(redatta/e in concertazione con le componenti del c.d.c.)

UDA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	PRODOTTO	MONTE ORE
Dall'aroma ai sapori tipici del territorio	Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione dei beni e servizi in relazione al contesto. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali individuando le nuove tendenze di filiera di interesse.	Individuare i nutrienti presenti negli alimenti e le funzioni che svolgono nell'organismo operando scelte per una corretta alimentazione	Principi di alimentazione equilibrata prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità	PPT	5
Lo <i>street food</i> nel mondo	Riconoscere tra le tendenze nel mondo della ristorazione il rinnovo concettuale dello street food con i piatti tipici che diventano protagonisti.	Essere in grado di creare con pochi ingredienti delle ricette pratiche e ingegnose.	I 10 street food più famosi nel mondo. Ingredienti tecniche di preparazione, salute.	PPT	5

## UNITA' DI APPRENDIMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

UDA	TEMATICA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
<b>La legalità e la mafia</b>	Sicurezza alimentare	Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese.  Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.	Identificare gli elementi di tracciabilità del prodotto.  Interpretare il significato della filiera alimentare e la normativa correlata	-La Sicurezza Alimentare - Etichetta Alimentare - Tracciabilità e Rintracciabilità - Frodi Alimentari	3 ore +1 per la verifica scritta

## 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 checked="" 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 e Cultura dell'Alimentazione 3 – 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"/> <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	

## PROGRAMMAZIONE ATTIVITA' COMPRESENZA

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE/ 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<sup>1</sup></i>	<i>Obiettivi<sup>2</sup></i>	<i>Metodologie<sup>3</sup></i>	<i>n° ore</i>
<b>ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE</b>	-Saper individuare gli alimenti con le loro certificazioni - Saper individuare i prodotti tipici: DOP, IGT, STG, prodotti biologici, alimenti OGM -Saper riconoscere le frodi alimentari	Lezioni frontali Lavori di gruppo Discussioni cooperative Lezioni dimostrative	11
<b>ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE</b>	-Individuazione di piatti tipici regionali/menù e loro analisi calorico-nutrizionale -Concetti base degli alimenti: corretta manipolazione degli alimenti del gruppo	Lezioni frontali Lavori di gruppo Discussioni cooperative Lezioni dimostrative	11
<b>GRASSI E DOLCI</b>	Individuazione di piatti tipici regionali/menù e loro analisi calorico-nutrizionale -Concetti base degli alimenti: corretta manipolazione degli alimenti del gruppo	Lezioni frontali Lavori di gruppo Discussioni cooperative Lezioni dimostrative	11

I docenti  
Nancy Antonella D'Amico  
Nunzio Costanzo

---

1

Indicare il titolo del modulo

2

Indicare le competenze che si intendono perseguire

3

Indicare per ogni attività le metodologie adottate



PIANO DI LAVORO

<i>Attività<sup>4</sup></i>	<i>Obiettivi<sup>5</sup></i>	<i>Metodologie<sup>6</sup></i>	<i>n° ore</i>
<b>ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE</b>	-saper manipolare, tagliare e impiattare tutte le preparazioni realizzate con i prodotti ortofrutticoli.	Lezioni frontali Lavori di gruppo Discussioni cooperative	11
<b>ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE</b>	-Saper manipolare e presentare tutte le preparazioni realizzate con gli alimenti di origine animale. -Saper individuare la qualità organolettica e sensoriale degli alimenti.	Lezioni frontali Lavori di gruppo Discussioni cooperative Lezioni dimostrative	11
<b>GRASSI E DOLCI</b>	-Saper individuare la qualità organolettica e sensoriale degli alimenti.	Lezioni frontali Lavori di gruppo Discussioni cooperative Lezioni dimostrative	11

Milazzo, 13/10/2023

Docenti  
Nancy Antonella D'Amico  
Previti Giacomo

4

Indicare il titolo del modulo

5

Indicare le competenze che si intendono perseguire

6

Indicare per ogni attività le metodologie adottate