

**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 C</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</b>
Ore annuali	<b>99</b>
Docente	<b>PROF. MASSIMO ARENA</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 è composta da 22 alunni, 11 maschi e 11 femmine, dei quali 1 DSA munito di apposito PDP, un alunno BES, 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.

Dal punto di vista disciplinare la classe è vivace ma partecipa al dialogo educativo ad eccezione di una parte esigua che spesso disturba e rallenta il normale svolgimento della lezione costringendo l'insegnante a continui richiami.

**LIVELLI DI PARTENZA**

LIV. BASE NON RAGGIUNTO < 6	LIVELLO BASE 6	LIVELLO INTERMEDIO 7 – 8	LIVELLO AVANZATO 9 – 10
n. 3	n. 1	n. 7	n.10

**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, la tracciabilità di un prodotto e la 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	PTT	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.	PTT	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"/> 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	

Compresenza con laboratorio di sala

<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, ITG, 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

---

1

Indicare il titolo del modulo

2

Indicare le competenze che si intendono perseguire

3

Indicare per ogni attività le metodologie adottate