

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	III D
Disciplina	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Settore	PROFESSIONALE - SERVIZI
Indirizzo	ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Ore settimanali	3
Ore annuali	99
Docente	PROF. MASSIMO ARENA

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, 12 maschi e 10 femmine, dei quali due alunni non frequentanti, 3 DSA muniti di apposito PDP, due alunni H affiancati 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 tuttavia si dimostra incline all'ascolto sebbene siano necessari richiami e spesso delle pause per riattivare l'attenzione durante lo svolgimento delle lezioni.

LIVELLI DI PARTENZA

LIV. BASE NON RAGGIUNTO < 6	LIVELLO BASE 6	LIVELLO INTERMEDIO 7 – 8	LIVELLO AVANZATO 9 – 10
n. 5	n. 5	n. 7	n. 1

COMPETENZE – ABILITÀ – CONOSCENZE

☐ 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.
	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.

X	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.
X	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 testi orali 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.
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
La legalità e la mafia	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	

Compresenza con laboratorio di sala

<i>Attività¹</i>	<i>Obiettivi ²</i>	<i>Metodologie³</i>	<i>n° ore</i>
ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE	-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
ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	-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
GRASSI E DOLCI	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