

**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>IV D</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 (2+1 in compresenza con lab. di sala)</b>
Ore annuali	<b>99</b>
Docente	<b>PROF.SSA ANTONINA ALIQUÒ</b>

**PROFILO IN USCITA (PECUP)**

Gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Particolare attenzione è riservata: alla valorizzazione dei prodotti tipici locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; ad interpretare e agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse; a valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; ad applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; a saper controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. A saper predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche; a riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo; a saper correlare la conoscenza storica generale degli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

**FINALITÀ EDUCATIVE**

Il quarto 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:

- Sviluppare la conoscenza dei principi alimentari e dell'alimentazione
- Educare a tutelare la propria salute e quella degli utenti della ristorazione.

- Sviluppare il linguaggio tecnico specifico della disciplina
- Sviluppare le capacità di analisi e di sintesi, di rielaborazione critica e personale delle informazioni
- Ampliare e approfondire le conoscenze acquisite nel triennio di qualifica mediante un'analisi sistematica dei processi alimentari, nutrizionali ed igienici legati alla ristorazione.

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

La classe 4° D è composta da 20 alunni (13 femmine e 7 maschi), tutti frequentano regolarmente; 19 alunni provengono dalla 3D (A. S. 2022-2023), un'alunna proviene da un altro istituto scolastico, si è integrata al gruppo classe senza apparente difficoltà. Sono presenti cinque alunni DSA, per i quali è stato predisposto apposito PDP. Nella classe sono presenti anche due alunni diversamente abili che seguono la programmazione curriculare per obiettivi minimi, con relativo P.E.I., supportato dalla docente specializzata per nove ore settimanali. 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. 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. 6	n. 3	n. 9	n. 0

Assenti: 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.
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.
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 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.
X	<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>Hospitality Management</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
-Saper utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico. -Saper distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi. -Saper utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona. -Saper predisporre piatti scegliendo le materie prime in base al loro valore nutrizionale. -Saper applicare tecniche di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari. -Saper distinguere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti. -Saper porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari.	-Conoscere la storia dell'alimentazione come espressione della cultura e delle tradizioni. -Conoscere la fisiologia del gusto e dell'apparato digerente. -Conoscere valore e funzione dei principi nutritivi. -Conoscere i principi fondamentali dell'alimentazione equilibrata. -Conoscere i fattori di rischio professionale e ambientale -Conoscere le normative sulla tutela e sicurezza del cliente. -Conoscere le principali tecniche che preservano le caratteristiche nutrizionali, igieniche e organolettiche degli alimenti.

## PIANO DELLE UNITÀ DI APPRENDIMENTO

UdA 0	ACCERTAMENTO LIVELLI DI PARTENZA	Primo trimestre
competenze	abilità	conoscenze
IE1 IE2	Saper interpretare, descrivere, applicare dati e conoscenze pregresse. Identificare gli aspetti scientifici dell'alimentazione.	Accoglienza Test d'ingresso Saper riconoscere il valore nutrizionale degli alimenti
UdA 1	ANTROPOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE	Primo trimestre
competenze	abilità	Conoscenze
IE3, IE8	Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.	-Antropologia e alimentazione -Storia dell'alimentazione occidentale -L'atto del mangiare e la fisiologia del gusto -Fisiologia dell'apparato digerente
UdA 2	VALORE NUTRIZIONALE DEGLI ALIMENTI	Primo e secondo trimestre
competenze	abilità	Conoscenze
IE4, IE5 IE6	Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi. Riconoscere la qualità di un alimento dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico. Predisporre piatti scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità e al loro valore nutrizionale.	- Elementi di chimica - I glucidi - Le proteine - I Lipidi - Le vitamine - Acqua e Sali minerali
UdA 3	ALIMENTAZIONE E SALUTE	Terzo trimestre
competenze	abilità	Conoscenze
IE1, IE2 IE3, IE8	Favorire la diffusione di abitudini e stili alimentari di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili. Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona. Distinguere le funzioni nutrizionali dei principi nutritivi.	-Bisogni di energia e nutrienti -Valutazione dello stato nutrizionale - Nuove frontiere
UdA 4	SICUREZZA E QUALITÀ ALIMENTARE	Terzo trimestre
competenze	abilità	Conoscenze
IE1	Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della	-Sicurezza alimentare

IE2, IE3 IE4, IE5 IE6, IE7 IE9, IE10, IE11	persona. Identificare il legame di prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera.	- Qualità alimentare
--	--	----------------------

## UNITA' DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI

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

UDA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	PRODOTTO	MONTE ORE
<b>Dal campo alla tavola</b>	Sviluppare e approfondire tematiche che si collocano all'interno della figura professionale.	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di produzione, lavorazione, organizzazione, commercializzazione dei prodotti enogastronomici.	Conoscere le funzioni della filiera e l'importanza della tracciabilità e rintracciabilità al fini di prevenire contaminazioni e frodi alimentari.	Realizzare un PPT	4
<b>Lo spreco alimentare</b>	Sviluppare e approfondire tematiche che si collocano all'interno della figura professionale.	Saper pianificare l'approvvigionamento delle derrate alimentari e mettere in atto metodiche antispreco sia nella ristorazione privata che collettiva.	Principali cause dello spreco alimentare domestico e nella ristorazione; lo spreco alimentare in Italia e nel mondo; suggerimenti e decalogo antispreco.	Realizzare un PPT	4

## UNITA' DI APPRENDIMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

UDA	TEMATICA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
<b>Il lavoro e l'economia</b>	<b>Le eccellenze produttive</b>	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. Individuare i prodotti tipici e il loro legame con il territorio.	L'agricoltura biodinamica, biologica e multifunzionale. Allevamento biologico e organismi di controllo nella produzione biologica.	3 ore +1 per la verifica scritta
				Politica agricola della Comunità Europea: food function, rural function, environmental function.	

## 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: <b>Scienza e Cultura dell'Alimentazione 4 A. MACHADO-Poseidonia</b> <input type="checkbox"/> lezioni registrate <input checked="" type="checkbox"/> aule multimediali <input checked="" type="checkbox"/> laboratori <input checked="" 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	<ul style="list-style-type: none"><li>- Prove scritte n. 2 per ciascun trimestre</li><li>- Prove orali n. 1 per ciascun trimestre</li></ul> 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	

Milazzo, 06/10/2023

Il Docente  
Prof.ssa Antonina Aliquò

**ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “Renato Guttuso” - MILAZZO**

ISTITUTO PROFESS. SERVIZI COMMERCIALI E SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA  
ANNO SCOLASTICO 2023/2024

**PROGRAMMAZIONE ATTIVITA' COMPRESENZA**

MATERIE: SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE/LAB. DI SALA

ORE: N° 33

CLASSE IV 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 a consentire un approccio differente alla disciplina oggetto di studio, permette di soddisfare le esigenze degli studenti adattando la competenza professionale ai bisogni specifici. L'apprendimento di tipo esperienziale-teorico mostrerà agli alunni che le competenze acquisite in laboratorio non saranno solo realtà operative regolate dal saper fare ma uno strumento di conoscenza e acquisizione del sapere che può facilitare l'inserimento nel mondo del lavoro.

**PIANO DI LAVORO**

<b>Attività</b>	<b>Abilità</b>	<b>Metodologie</b>	<b>n° ore 33</b>
Gli alimenti e la qualità alimentare.  La degustazione e l'analisi sensoriale.	Saper individuare la qualità organolettica degli alimenti. Saper identificare attraverso l'analisi sensoriale di vivande e bevande, (abbinamento cibo-vino e cibo-beverages) la percezione del gusto.	- Lezione frontale - Didattica laboratoriale - Lavori di gruppo - Discussioni cooperative	10
Caratteristiche nutrizionali e calorica degli alimenti in uso in sala bar.	Riconoscere le caratteristiche e la funzione delle materie prime in uso in sala bar. Riconoscere le componenti culturali delle materie prime anche in relazione al territorio	- Lezione frontale - Didattica laboratoriale - Discussioni cooperative - Lavori di gruppo	11
Igiene e sicurezza alimentare nell'ambito ristorativo.	Conoscere i principali microrganismi delle contaminazioni alimentari. Saper utilizzare strumenti tecnologici prestando particolare attenzione all'igiene e sicurezza in laboratorio.	- Lezione frontale - Didattica laboratoriale. - Discussioni cooperative.	12

Milazzo, 06/10/2023

I Docenti  
*Antonina Aliquò*  
*Placido Rondoni*