

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	V E
Disciplina	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Settore	PROFESSIONALE - SERVIZI
Indirizzo	ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Ore settimanali	4 (2+2 in compresenza lab. enogastronomia)
Ore annuali	132
Docente	PROF.SSA NANCY ANTONELLA D'AMICO

PROFILO IN USCITA (PECUP)

Il Diplomato sarà in grado di:

- Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze enogastronomiche.
- Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- Comunicare in almeno due lingue straniere;
- Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

FINALITA' EDUCATIVE

Il quinto 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:

- Acquisire conoscenze sull'alimentazione equilibrata e corretta e sulle influenze che su di essa esercitano i fattori economici, sociali, religiosi.
- Educare a tutelare la propria salute e quella degli utenti della ristorazione, riconoscendo le tecniche per garantire sicurezza e qualità.
- 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 20 alunni (10 femmine e 10 maschi) frequentanti regolarmente e n.2 alunni H seguiti dalla prof.ssa Epifanio Stefania per 9h settimanali ciascuno per il quale la stessa provvederà a predisporre apposito PEI. 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. Da tali osservazioni è risultato che buona parte della classe segue con interesse e profitto rilevando un livello base -intermedio in termini di conoscenze, abilità e competenze.. Dal punto di vista disciplinare la classe è vivace ma sensibile ai richiami, nel complesso la maggior parte degli alunni dimostra attenzione e partecipazione al dialogo educativo.

LIVELLI DI PARTENZA

LIV. BASE NON RAGGIUNTO < 6	LIVELLO BASE 6	LIVELLO INTERMEDIO 7 – 8	LIVELLO AVANZATO 9 – 10
n. 2	n. 5	n. 7	n. 4

Assenti: 2

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
X	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 testuali 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.
	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.
	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
-Scegliere gli alimenti più adeguati nei diversi settori della ristorazione collettiva, con particolare attenzione a intolleranze, allergie, condizioni patologiche, diverse culture e religioni. - Elaborare una semplice dieta giornaliera adeguata alle principali condizioni fisiologiche e patologiche. - evitare situazioni di rischio igienico-sanitario e realizzare interventi correttivi nell'ambito della ristorazione.	- Principali cause di contaminazione degli alimenti - Principali malattie trasmesse con gli alimenti, comportamenti corretti da tenere in relazione all'igiene personale, delle attrezzature, degli impianti e degli ambienti durante la manipolazione degli alimenti - Principi fondamentali della prevenzione delle contaminazioni - Cenni sugli aspetti qualitativi degli alimenti - Linee guida per una corretta alimentazione - Principi fondamentali della dieta equilibrata nelle diverse condizioni fisiologiche - Principi fondamentali di dietoterapia in alcune malattie importanti, allergie e intolleranze - Consuetudini alimentari: cultura e religione

PIANO DELLE UNITÀ DI APPRENDIMENTO

UdA 0	ACCERTAMENTO LIVELLI DI PARTENZA	Primo trimestre
competenze	abilità	conoscenze
- IE3 - IE4	Saper interpretare descrivere e applicare dati e conoscenze pregresse. Identificare gli aspetti scientifici dell'alimentazione.	- Caratteristiche funzionali degli alimenti e dei principi nutritivi. - Le tecnologie alimentari e le trasformazioni dei nutrienti
UdA 1	SICUREZZA ALIMENTARE E TUTELA DEI CONSUMATORI	Primo trimestre
competenze	abilità	Conoscenze
IE3 IE4 IE7 IE11	Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP	- La filiera alimentare - Il sistema HACCP - La contaminazione biologica degli alimenti - La contaminazione fisico-chimica degli alimenti
UdA 2	LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI	Secondo trimestre
competenze	abilità	Conoscenze
IE1 IE2 IE3 IE4	Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno.	- La conservazione degli alimenti - La cottura degli alimenti - I nuovi prodotti

IE8		alimentari - L'alimentazione nelle diverse fasi della vita - Diete e stili alimentari - Prescrizioni alimentari e religioni
UdA 3	L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE	Terzo trimestre
competenze	abilità	Conoscenze
IE3 IE4 IE8 IE11	Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.	-L'alimentazione nelle malattie vascolari -L'alimentazione nelle malattie metaboliche - L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente -Allergie e intolleranze alimentari - Alimentazioni e tumori. Disturbi alimentari

UNITA' DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI

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

UDA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	PRODOTTO	MONTE ORE
Cibo e Cultura nel Mondo	IE7 IE8 IE11	Individuare le nuove tendenze nella filiera alimentare. Individuare le caratteristiche merceologiche e organolettiche dei nuovi prodotti alimentari. Scegliere menù adatti al contesto territoriale e culturale.	Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari	PPT	5
Qualità Alimentare e Salute	IE3 IE4 IE8 IE11	Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Formulare menu funzionali alle esigenze patologiche della clientela;	L'alimentazione nella prevenzione delle malattie metaboliche (obesità)	PPT	5

UNITA' DI APPRENDIMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

UDA	TEMATICA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Lo sviluppo sostenibile ambientale	Dalla produzione alla vendita	-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.	Saper riconoscere gli alimenti con minore impronta ambientale per fare scelte consapevoli	Doppia Piramide Alimentare-Ambientale La Sostenibilità e l'impronta Ambientale, sostenibilità nella Ristorazione La produzione Agroalimentare e Spreco Alimentare	3 ore +1 per la verifica scritta

NODI CONCETTUALI	
Evoluzione della cucina nel tempo	La storia del cibo e della gastronomia come percorso strettamente legato agli avvenimenti che hanno scandito il comportamento dell'uomo nel corso dei secoli, dalla preistoria ai giorni nostri. Un'evoluzione che ha interessato la scoperta di nuovi e stuzzicanti ingredienti, la sperimentazione di metodi di conservazione e di cottura innovativi, e che ha toccato persino il modo di servire le pietanze a tavola.
Igiene e sicurezza in laboratorio	Uno degli obiettivi didattici degli alunni dell'indirizzo di enogastronomia, consiste nella conoscenza del sistema HACCP e dei meccanismi di controllo in materia di sicurezza alimentare, nonché degli accorgimenti fondamentali per evitare la contaminazione degli alimenti, delle regole fondamentali nell'utilizzo dell'attrezzatura di laboratorio. Conoscenze queste, tutte spendibili nel mercato del lavoro.
Le nuove tendenze alimentari	Quali saranno gli ingredienti-guida delle cucine mondiali? E quali le filosofie nutrizionali che ci attireranno di più? Quali sono i fattori che influenzano i consumi e i nuovi orientamenti alimentari? E quali le nuove tendenze di filiera di questi prodotti? Dalla cucina crudista, a quella vegana, alla cucina sana. Un viaggio attraverso il gusto.

Una dieta per tutti	Un excursus tra i principi nutritivi fondamentali per creare una dieta adatta alle esigenze di ciascuno e stilare menù equilibrati che si basino sui principi della piramide alimentare. Riscoprire il piacere di mangiar sano per privilegiare i prodotti locali e a km 0, per adottare duraturi corretti stili di vita e contrastare al tempo stesso la dannosa globalizzazione alimentare.
A tavola con le religioni	Il cibo è per certi versi un profondo credo. Oltre ad essere nutrimento indispensabile per la nostra sopravvivenza, rispecchia culture diverse e diventa segno di condivisione e di festa. In diverse tradizioni religiose è anche assunto con valore rituale e simbolico perché, ieri come oggi, i fedeli danno al mangiare e al bere, o all'astensione, un forte significato religioso. A tavola come nella vita, il rispetto delle altrui convinzioni consente di evitare possibili fenomeni di discriminazione e contribuisce a realizzare migliori processi di integrazione e inclusione sociale.

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 5- A. Machado -Poseidonia</i> <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"/> 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 type="checkbox"/> prove scritte strutturate <input type="checkbox"/> prove scritte semi-strutturate <input checked="" 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</i>	<i>Abilità</i>	<i>Metodologie</i>	<i>n° ore</i>
SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI	Saper applicare il sistema HACCP; Saper utilizzare strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza alimentare;	Lezioni frontali Lavori di gruppo Discussioni cooperative Lezioni dimostrative	22
LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI	Saper applicare correttamente tecniche innovative di lavorazione, cottura e conservazione degli alimenti.	Lezioni frontali Lavori di gruppo Discussioni cooperative Lezioni dimostrative	22
L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE	Saper elaborare dei menù che promuovano uno stile di vita sano ed equilibrato; Saper elaborare prodotti enogastronomici in base a esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari; Saper individuare piatti tipici internazionali con relativa analisi calorico-nutrizionale	Lezioni frontali Lavori di gruppo Discussioni cooperative Lezioni dimostrative	22

Milazzo, 11/10/2023

Docenti
Nancy Antonella D'Amico
Previti Gaetano

