



DISTRETTO SCOLASTICO N. 29

IIS-IPSI A - ITI "Ezio Aletti" Trebisacce (CS)
IPSCT-INFORMATICA E
TELECOMUNICAZIONI Oriolo (CS)

TREBISACCE - TECNICO: CHIMICA MATERIALI E BIOTECNOLOGIE AMBIENTALI – MECCANICA E MECCATRONICA
ED ENERGIA (SERALE) - **PROFESSIONALE:** SANITA' E ASSISTENZA SOCIALE – SERVIZI ENOGASTRONOMIA
(ANCHE SERALE) MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA
ORIOLO - PROFESSIONALE: SERVIZI COMMERCIALI. **TECNICO:** INFORMATICA E TELECOMUNICAZIONI

ITS- "G. Filangieri" Trebisacce (CS)

TREBISACCE - TECNICO: AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING – GRAFICA E COMUNICAZIONE –
COSTRUZIONE AMBIENTE E TERRITORIO (ANCHE SERALE) – TURISMO. - SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALE –
AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA



CAF



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE IPSIA - ITI - "EZIO ALETTI"-TREBISACCE
Prot. 0010503 del 08/10/2024
IV (Entrata)

PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

della CLASSE 3 H

CORSO ENOGASTRONOMIA

ANNO SCOLASTICO 2024/25

***Il Docente
Angela Mundo***

1. SITUAZIONE INIZIALE DELLA CLASSE

1.1 Esito delle prove parallele di ingresso per competenze – Asse ____ Professionale_____

LIVELLI DI COMPETENZA							
AREA CRITICA		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
9	60%	6	40%				

1.2 Esiti di prove e valutazioni relative alla sola disciplina

Osservazione degli studenti impegnati nell'attività didattica.

1.3 Eventuali attività per il recupero dei prerequisiti relativi alla disciplina

Ripasso di una unità formativa del primo biennio: elementi di dietetica e nutrizione.

2.RACCORDO CON LE UDA PROPOSTE DAL CONSIGLIO DI CLASSE

Viene evidenziato il contributo della Disciplina alle Unità di Apprendimento individuate nella Programmazione del Consiglio di Classe.

Unità di Apprendimento	Contributo della Disciplina	Altre Discipline che partecipano alla UdA
1) Disuguaglianze	1) Le Malnutrizioni	Tutte le discipline del dipartimento presenti nella Classe
2) Il Benessere: dinamiche socio-culturali	2) Diete e stili alimentari	

3.UNITÀ FORMATIVE DELLA DISCIPLINA

Da compilare la tabella per ogni unità formativa

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
Unità formativa 1: ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE
COMPETENZE Controllare ed utilizzare gli alimenti di origine vegetale sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
ABILITA' Individuare i prodotti tipici di un territorio; Riconoscere la qualità di alimenti di origine vegetale dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico; Essere in grado di supportare scientificamente le attività pratiche di cucina.
CONOSCENZE Risorse gastronomiche del territorio. Caratteristiche merceologiche, chimico- fisiche e nutrizionali di alimenti di origine vegetale.

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE
Lezione frontale, partecipata, multimediale. Lavoro di gruppo, cooperative learning, interventi individualizzati. Problem solving, brainstorming. Esercizi sul calcolo calorico e nutrizionale di un piatto con l'uso delle tabelle.
ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE
Esercizi di gruppo sul calcolo calorico e nutrizionale di un menù con l'uso delle tabelle. Lettura di etichette alimentari.
AMBIENTI DI APPRENDIMENTO
Classi ed aule di laboratorio con attrezzature specifiche.
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI
Libro di testo, LIM, fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento, dizionari, giornali, sussidi audiovisivi: proiezioni di film attinenti alle tematiche affrontate e documentari.
VALUTAZIONE
Prove strutturate e semi-strutturate; interrogazioni brevi e colloqui; relazioni; risoluzioni di problemi ed esercizi. Osservazione sistematica dell'impegno, partecipazione e attenzione dello studente.
TEMPI
Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi di ogni singolo studente, nel rispetto dei personali stili di apprendimento.

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
Unità formativa 2: ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
COMPETENZE
Controllare ed utilizzare gli alimenti di origine animale sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
ABILITÀ
Individuare i prodotti tipici di un territorio; Riconoscere la qualità di alimenti di origine animale dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico; Essere in grado di supportare scientificamente le attività pratiche di cucina.
CONOSCENZE
Risorse gastronomiche del territorio; Caratteristiche merceologiche, chimico- fisiche e nutrizionali di alimenti di origine animale.
METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Lezione frontale, partecipata, multimediale. Lavoro di gruppo, interventi individualizzati. Problem solving, brainstorming. Esercizi sul calcolo calorico e nutrizionale di un piatto con l'uso delle tabelle.
ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE Esercizi di gruppo sul calcolo calorico e nutrizionale di un menù con l'uso delle tabelle. Lettura di etichette alimentari.
AMBIENTI DI APPRENDIMENTO Classi ed aule di laboratorio con attrezzature specifiche.
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI Libro di testo, LIM, fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento, dizionari, giornali, sussidi audiovisivi: proiezioni di film attinenti alle tematiche affrontate e documentari.
VALUTAZIONE Prove strutturate e semi strutturate; interrogazioni brevi e colloqui; relazioni; risoluzioni di problemi ed esercizi; Osservazione sistematica dell'impegno, partecipazione e attenzione dello studente.
TEMPI Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi di ogni singolo studente, nel rispetto dei personali stili di apprendimento.

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
Unità formativa 3: GRASSI E DOLCI
COMPETENZE Controllare ed utilizzare grassi e prodotti dolciari sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico- fisico, nutrizionale e gastronomico; Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
ABILITÀ Individuare i prodotti tipici di un territorio; Riconoscere la qualità di alimenti di grassi e prodotti dolciari dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico; Essere in grado di supportare scientificamente le attività pratiche di cucina.
CONOSCENZE Risorse gastronomiche del territorio; Caratteristiche merceologiche, chimico- fisiche e nutrizionali degli alimenti di grassi e prodotti dolciari.
METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE Lezione frontale, partecipata, multimediale. Lavoro di gruppo, cooperative learning, interventi individualizzati. Problem solving, brainstorming. Esercizi sul calcolo calorico e nutrizionale di un piatto con l'uso delle tabelle

ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE
Esercizi di gruppo sul calcolo calorico e nutrizionale di un menù con l'uso delle tabelle. Lettura di etichette alimentari.
AMBIENTI DI APPRENDIMENTO
Classi ed aule di laboratorio con attrezzature specifiche.
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI
Libro di testo, LIM, fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento, dizionari, giornali, sussidi audiovisivi: proiezioni di film attinenti alle tematiche affrontate e documentari.
VALUTAZIONE
Prove strutturate e semi strutturate; interrogazioni brevi e colloqui; relazioni; risoluzioni di problemi ed esercizi. Osservazione sistematica dell'impegno, partecipazione e attenzione dello studente.
TEMPI
Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi di ogni singolo studente, nel rispetto dei personali stili di apprendimento.

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
Unità formativa 4: I PRODOTTI ACCESSORI
COMPETENZE
Controllare ed utilizzare gli alimenti accessori sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico- fisico, nutrizionale e gastronomico; Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
ABILITÀ
Individuare i prodotti tipici di un territorio. Riconoscere la qualità degli alimenti accessori dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico. Essere in grado di supportare scientificamente le attività pratiche di cucina.
CONOSCENZE
Risorse gastronomiche del territorio. Caratteristiche merceologiche, chimico- fisiche e nutrizionali degli alimenti accessori.
METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE
Lezione frontale, partecipata, multimediale. Lavoro di gruppo, cooperative learning, interventi individualizzati. Problem solving, brainstorming. Esercizi sul calcolo calorico e nutrizionale di un piatto con l'uso delle tabelle.
ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE
Esercizi di gruppo sul calcolo calorico e nutrizionale di un menù con l'uso delle tabelle. Lettura di etichette alimentari.
AMBIENTI DI APPRENDIMENTO
Classi ed aule di laboratorio con attrezzature specifiche.

STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI

Libro di testo, LIM, fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento, dizionari, giornali, sussidi audiovisivi: proiezioni di film attinenti alle tematiche affrontate e documentari.

VALUTAZIONE

Prove strutturate e semi strutturate; interrogazioni brevi e colloqui; relazioni; risoluzioni di problemi ed esercizi. Osservazione sistematica dell'impegno, partecipazione e attenzione dello studente.

TEMPI

Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità, nel rispetto dei personali stili di apprendimento.

Trebisacce 30/09/2024

Il Docente

Angela Mundo

Il docente utilizzerà metodologie che prevedono l'uso di dispositivi elettronici (PC, Tablet, Smartphone) da parte degli studenti

☒ SI

☐ NO

Il Docente

Angela Mundo