



DISTRETTO SCOLASTICO N. 29

**IIS-IPSIA-ITI "Ezio Aletti" Trebisacce (CS)**  
**IP SCT-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

**For Miur**



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE IPSIA - ITI - "EZIO ALETTI"-TREBISACCE  
Prot. 0010375 del 07/10/2024  
IV (Entrata)

# PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA SCIENZA DEGLI ALIMENTI

della CLASSE II Sez. H CORSO ENOGASTRONOMIA

ANNO SCOLASTICO 2024/25

## 1 SITUAZIONE INIZIALE DELLA CLASSE

### 1.1 Esito delle prove parallele di ingresso per competenze – Asse Enogastronomico

LIVELLI DI COMPETENZA							
AREA CRITICA		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
4	40%	6	60%				

### 2.1 Esiti di prove e valutazioni relative alla sola disciplina

- Dalle prove somministrate e dalle verifiche effettuate emerge che la classe presenta un livello complessivamente sufficiente

### 2.2 Attività per il recupero dei prerequisiti relativi alla disciplina

Percorso per aumentare il grado di motivazione e sviluppare un atteggiamento collaborativo con rispetto delle regole e una partecipazione attiva.

Le criticità verranno recuperate in itinere in modalità di tutoring e cooperative learning.

## 3. RACCORDO CON LE UDA PROPOSTE DAL CONSIGLIO DI CLASSE

*Evidenziare 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) Ambiente e territorio	1) I prodotti tipici del territorio	Tutte le discipline del dipartimento presenti nella classe
2) Vecchio, nuovo e moderno		
	2) Metodi di cottura	Tutte le discipline del dipartimento presenti nella classe

## 4. UNITÀ FORMATIVE DELLA DISCIPLINA

Da compilare la tabella per ogni Unità formativa

<b>Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare</b>
<b>UNITA' FORMATIVA 1: ALIMENTAZIONE E SALUTE</b>
<p style="text-align: center;"><b>COMPETENZE</b></p> <p>-Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela(anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.</p>
<p style="text-align: center;"><b>ABILITA'</b></p> <p>- Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute; - Valutare il peso corporeo di una persona utilizzando formule e tabelle</p>
<p style="text-align: center;"><b>CONOSCENZE</b></p> <p>-Anatomia e fisiologia dell'apparato digerente; -Metabolismo e bioenergetica; -Alimentazione equilibrata e malattie correlate all'alimentazione.</p>
<p style="text-align: center;"><b>NUCLEI FONDANTI</b></p> <p>- L'apparato digerente - Metabolismo energetico e peso corporeo - Alimentazione equilibrata - Alimentazione e malattie correlate</p>
<p style="text-align: center;"><b>METODOLOGIE</b></p> <p>-Lezione frontale, partecipata, multimediale. -Cooperative learning, interventi individualizzati. -Brain storming e costruzione di mappe concettuali</p>
<p style="text-align: center;"><b>ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</b></p> <p>-Problem solving -Lavoro di gruppo -Simulazione del vissuto</p>
<p style="text-align: center;"><b>AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</b></p> <p>Aula Laboratori Piattaforma digitale per classe virtuale</p>
<p style="text-align: center;"><b>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</b></p> <p>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. Esercizi sull'IMC e sul calcolo del FET con l'uso delle tabelle</p>
<p style="text-align: center;"><b>VALUTAZIONE</b></p>

- Prove strutturate e semistrutturate; interrogazioni brevi e colloqui; risoluzioni di problemi ed esercizi;

- Osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione

#### **TEMPI**

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

### **Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare**

#### **UNITA' FORMATIVA 2: I PRODOTTI AGROALIMENTARI E LA FILIERA**

##### **COMPETENZE**

- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

##### **ABILITA'**

- Classificare gli alimenti e le bevande
- Scegliere i metodi di conservazione e di cottura più adatti alle diverse tipologie di alimenti
- Saper leggere le etichette alimentari.

##### **CONOSCENZE**

- La filiera alimentare
- Classificazione degli alimenti e delle bevande
- Tecniche di conservazione e di cottura degli alimenti

##### **NUCLEI FONDANTI**

Gli alimenti e la filiera  
La conservazione e la cottura degli alimenti  
L'etichettatura degli alimenti

##### **METODOLOGIE**

Lezione frontale, partecipata, multimediale.  
Cooperative learning, interventi individualizzati.  
Brain storming e costruzioni di mappe concettuali

##### **ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE**

- Problem solving
- Lavoro di gruppo
- Simulazione del vissuto

##### **AMBIENTI DI APPRENDIMENTO**

Aula  
Laboratori  
Piattaforma digitale per classe virtuale

##### **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.  
Banner

### **VALUTAZIONE**

- Prove strutturate e semistrutturate; interrogazioni brevi e colloqui; risoluzioni di problemi ed esercizi;
- Osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione

### **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**  
***Prof. A. Mundo***

---

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

**SIX**

**NO**

**Il Docente**  
***Prof. A. Mundo***

---