



DISTRETTO SCOLASTICO N. 29

**IIS-IPSA-ITI "Ezio Aletti" Trebisacce (CS)**  
**IPSC-T-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**



Scan me

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE IPSA - ITI - "EZIO ALETTI"-TREBISACCE  
Prot. 0010318 del 07/10/2024  
IV (Entrata)

# PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA

## Scienza e cultura dell'Alimentazione

della CLASSE V 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	%
3	21%	11	79%				

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

*Dagli esiti delle prove si denota che i livelli di competenze e conoscenze si concentrano in gran parte sull'area "base"*

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

*- Premesse per l'esercizio di abitudini igieniche corrette.*

## 2 .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) Partecipazione e cittadinanza attiva	1)Diritto alla salute	Tutte le discipline del dipartimento presenti nella classe
		Tutte le discipline del dipartimento presenti nella classe
2) Lavoro e sistemi produttivi	2) La sicurezza alimentare	

## 3 .UNITÀ FORMATIVE SPECIFICHE DELLA DISCIPLINA

Da compilare per ciascuna unità formativa

<b>Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare</b>
<b>UNITA' FORMATIVA 1: LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI</b>
<b>COMPETENZE</b>  -Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande 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
<b>ABILITA'</b>  - Applicare tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari - Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.
<b>CONOSCENZE</b>  - Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi; - Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.
<b>NUCLEI FONDANTI</b>  La conservazione degli alimenti La cottura degli alimenti I nuovi prodotti alimentari
<b>METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</b>  Lezione frontale, partecipata, multimediale. Cooperative learning, interventi individualizzati. Brainstorming
<b>ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</b>  Problem solving Lavori di gruppo Simulazione del Vissuto
<b>AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</b>  Aula Laboratori Piattaforma digitale per classe virtuale
<b>STRUMENTI, SUDDIDI E MATERIALI</b>  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
<b>VALUTAZIONE</b>  - Prove semistrutturate; interrogazioni brevi e colloqui; relazioni e temi; risoluzioni di problemi ed esercizi; - Osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione
<b>TEMPI</b>

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: L' ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISIOLOGICHE**

#### **COMPETENZE**

- Orientarsi verso scelte consapevoli nel mantenimento della salute del singolo e della collettività
- Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela

#### **ABILITA'**

- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile
- Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela
- Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni

#### **CONOSCENZE**

- Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche, nelle diverse età della vita
- Caratteristiche e vantaggi nutrizionali della dieta mediterranea
- Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura.

#### **NUCLEI FONDANTI**

- L'alimentazione nelle diverse fasi della vita
- Diete e stili alimentari
- Prescrizioni alimentari e religioni.

#### **METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE**

Lezione frontale, partecipata, multimediale.  
Cooperative learning, interventi individualizzati.  
Brainstorming

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

Problem solving  
Lavori di gruppo  
Simulazione del Vissuto

#### **AMBIENTI DI APPRENDIMENTO**

Aula  
Laboratori  
Piattaforma digitale per classe virtuale

#### **STRUMENTI, SUDDIDI 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 semistrutturate; interrogazioni brevi e colloqui; relazioni e temi; 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 3: L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE**

#### **COMPETENZE**

Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

#### **ABILITA'**

- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o limitazioni alimentari

#### **CONOSCENZE**

- Dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie  
- Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione

#### **NUCLEI FONDANTI**

- L'alimentazione nelle principali malattie (cardiovascolari, metaboliche, dell'apparato digerente)  
- Allergie e intolleranze alimentari  
- Alimentazione e tumori

#### **METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE**

Lezione frontale, partecipata, multimediale.  
Cooperative learning, interventi individualizzati.  
Brainstorming

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

Problem solving  
Lavori di gruppo  
Simulazione del Vissuto

#### **AMBIENTI DI APPRENDIMENTO**

Aula  
Laboratori  
Piattaforma digitale per classe virtuale

#### **STRUMENTI, SUDDIDI 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 semistrutturate; interrogazioni brevi e colloqui; relazioni e temi; risoluzioni di problemi ed esercizi;  
- Osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione

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

<b>Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare</b>
<b>UNITA' FORMATIVA 4: SICUREZZA ALIMENTARE E TUTELA DEI CONSUMATORI</b>
<b>COMPETENZE</b> - Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse: - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
<b>ABILITA'</b> - Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti - Redigere un piano di HACCP
<b>CONOSCENZE</b> - Classificazione sistematica e valutazione dei vari fattori di rischio di tossinfezioni - Certificazione di qualità e sistema HACCP
<b>NUCLEI FONDANTI</b> - La filiera alimentare - La contaminazione biologica degli alimenti - La contaminazione fisico-chimica degli alimenti - Il sistema HACCP
<b>METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</b> Lezione frontale, partecipata, multimediale. Cooperative learning, interventi individualizzati. Brainstorming
<b>ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</b> Problem solving Lavori di gruppo Simulazione del vissuto
<b>AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</b> Aula Laboratori Piattaforma digitale per classe virtuale
<b>STRUMENTI, SUDDIDI E MATERIALI</b> 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
<b>VALUTAZIONE</b>

- |   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Prove semistrutturate; interrogazioni brevi e colloqui; relazioni e temi; risoluzioni di problemi ed esercizi;</li><li>- Osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione</li></ul> |
| <p style="text-align: center;"><b>TEMPI</b></p> <p>Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità, nel rispetto dei personali stili di apprendimento</p>                 |

Trebisacce 30/09/2024

**Il Docente**  
*prof. Angela Mundo*

---

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

**SIX**

**NO**

**Il Docente**  
*prof. Angela Mundo*

---