



DISTRETTO SCOLASTICO N. 29

IIS-IP SIA - ITI "Ezio Aletti" Trebisacce (CS)
IP S CT-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

ForMiur



Scan me

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE IPSIA - ITI - "EZIO ALETTI"-TREBISACCE
Prot. 0010449 del 08/10/2024
IV (Entrata)

PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA SCIENZA DEGLI ALIMENTI

della CLASSE I Sez. H CORSO
ENOGASTRONOMIA

ANNO SCOLASTICO 2024/25

Il Docente
Prof. A. Mundo

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	%
10	50%	10	50%				

1.2 Esiti di prove e valutazioni relative alla sola disciplina

- La classe, dal punto di vista delle conoscenze, delle competenze, appare piuttosto eterogenea. Alcuni alunni sono autonomi nel lavoro e interessati alle attività. Un secondo gruppo presenta un modesto grado di preparazione globale, denota incertezze nel possesso delle abilità e un metodo di lavoro disorganizzato, tuttavia in classe mostra interesse a voler migliorare.

1.3 Attività per il recupero dei prerequisiti relativi alla disciplina

- Per favorire il processo di crescita e maturazione, e per favorire un supporto agli alunni con qualche difficoltà nel processo di apprendimento, si realizzeranno nelle ore curriculari procedimenti personalizzati attraverso attività di studio individuale o per piccoli gruppi.

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) <u>Insieme per il bene comune</u>	1)Cibo e cucina: Patrimonio dell'Umanità	Tutte le discipline del dipartimento presenti nella classe
2)Innovazioni tecnologiche	2)I nuovi prodotti alimentari: insetti- carne prodotta in laboratorio	Tutte le discipline del dipartimento presenti nella classe

3.UNITÀ FORMATIVE DELLA DISCIPLINA

Da compilare per ciascuna Unità formativa

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
UNITA' FORMATIVA 1: LE ABITUDINI ALIMENTARI
<p style="text-align: center;">COMPETENZE</p> <p>-Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche</p>
<p style="text-align: center;">ABILITA'</p> <p>- Individuare le nuove tendenze nei consumi alimentari</p>
<p style="text-align: center;">CONOSCENZE</p> <p>- Aspetti principali della storia dell'alimentazione</p>
<p style="text-align: center;">NUCLEI FONDANTI</p> <p>Le abitudini alimentari La storia dell'alimentazione</p>
<p style="text-align: center;">METODOLOGIE</p> <p>-Lezione frontale, partecipata, multimediale. -Cooperative learning, interventi individualizzati.</p>

-Brain storming e costruzione di mappe concettuali
ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE Lavoro di gruppo Problem solving 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

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
UNITA' FORMATIVA 2: SICUREZZA ALIMENTARE E SISTEMA HACCP
COMPETENZE Applicare correttamente il sistema HACCP e la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
ABILITA' Applicare il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa vigente.
CONOSCENZE Pericoli biologici, fisici e chimici Malattie trasmesse con gli alimenti Il sistema di autocontrollo HACCP
NUCLEI FONDANTI Pericoli biologici, fisici e chimici Igiene nella ristorazione e sistema HACCP

<p style="text-align: center;">METODOLOGIE</p> <p>Lezione frontale, partecipata, multimediale. -Cooperative learning, interventi individualizzati. -Brain storming e costruzione di mappe concettuali</p>
<p style="text-align: center;">ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</p> <p>Lavoro di gruppo Problem solving Simulazione del vissuto</p>
<p style="text-align: center;">AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</p> <p>Aula Laboratori Piattaforma digitale per classe virtuale</p>
<p style="text-align: center;">STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</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, Banner.</p>
<p style="text-align: center;">VALUTAZIONE</p> <p>- Prove strutturate e semistrustrate - Interrogazioni brevi e colloqui - Risoluzioni di problemi ed esercizi - Osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione</p>
<p style="text-align: center;">TEMPI</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>

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
UNITA' FORMATIVA 3: CHIMICA GASTRONOMICA
<p style="text-align: center;">COMPETENZE</p> <p>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p>
<p style="text-align: center;">ABILITA'</p> <p>- Descrivere differenze e analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale;</p>
<p style="text-align: center;">CONOSCENZE</p> <p>- Macro e micro nutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni e fabbisogno; - Digestione, assorbimento e utilizzazione dei nutrienti</p>
<p style="text-align: center;">NUCLEI FONDANTI</p> <p>I nutrienti</p>

METODOLOGIE

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

ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE

Lavoro di gruppo
Problem solving
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

Il Docente
Prof. A. Mundo

Trebisacce 30/09/2024

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