



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

Formez^{PA}



CAF
For Miur



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE IPSIA - ITI - "EZIO ALETTI"-TREBISACCE
Prot. 0010502 del 08/10/2024
IV (Entrata)

PIANO DI LAVORO MODULARE
ANNO SCOLASTICO 2024 - 2025

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA
DELL'ALIMENTAZIONE

PERIODO 3° - SEZIONE I.D.A.

CORSO: ENOGASTRONOMIA

PROF.SSA: FILOMENA MARIA LOFRANO

OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

VALUTAZIONE DIAGNOSTICA

SITUAZIONE DI PARTENZA DEGLI ALLIEVI

La classe è composta da adulti che vogliono ricomporre la propria identità professionale per inserirsi nel mondo lavorativo con una specifica qualifica: in pochi casi si tratta invece di allievi più giovani che cercano di completare il proprio corso di studi dopo aver fallito nel c.d. “diurno”. Ben predisposti verso la disciplina, dimostrano un buon interesse e impegno scolastico per apprendere al meglio quanto trasmesso dal docente “facilitatore” dell’apprendimento. Dai colloqui informali sulle tematiche di riferimento, è emersa una preparazione di base sufficiente nella maggior parte dei casi. Gli allievi iscritti frequentano secondo le deroghe riportate dai rispettivi Patti Formativi.

MODALITÀ E STRUMENTI DI RILEVAZIONE

- Colloquio individuale e di gruppo in classe.
- Quesiti di carattere socio-affettivo.
- Interviste Personali (per i nuovi iscritti).

ATTIVITÀ DI ACCOGLIENZA

Lettura e illustrazione del P.O.F. e del Regolamento d’Istituto.

Presentazione del docente, del percorso e delle modalità operative per conseguire gli obiettivi prefissati.

Conoscenza dell’Istituto.

QUADRO DI RIFERIMENTO DELLA CLASSE

TOTALE ALLIEVI 23
FEMMINE 15
MASCHI 8

Dal punto di vista disciplinare: non sono emersi problemi di adattamento alle regole della vita scolastica. La classe si presenta collaborativa.

Dal punto di vista dell’impegno scolastico: la maggior parte della classe si dimostra interessata alla disciplina, partecipa in modo attivo alla lezione ed è sufficientemente puntuale nelle consegne.

Dal punto di vista della preparazione di base. Un piccolo gruppo mostra una discreta preparazione di base mentre la maggior parte della classe si attesta su livelli sufficienti.

Dal punto di vista delle capacità operative: metodo di studio legato alla razionalizzazione dei contenuti piuttosto che alla memorizzazione, con particolare tendenza all’analisi pratica di quanto appreso.

▪ NELL’AMBITO COGNITIVO:

- Conoscere i temi e il linguaggio specifico della Disciplina.
- Conoscere le caratteristiche degli argomenti trattati e saperle riordinare secondo il caso.
- Conoscere gli aspetti salienti delle questioni affrontate.
- Conoscere le tematiche di base della Disciplina.

- **NELL'AMBITO RELAZIONALE - MOTIVAZIONALE:**
- Potenziare ed assecondare inclinazioni positive.
- Favorire il superamento delle difficoltà emerse.
- Sviluppare il senso di autostima.
- Sviluppare la capacità di ascolto.
- Favorire il dialogo e il confronto critico.

**PROGETTAZIONE ED ORGANIZZAZIONE DELL'ATTIVITÀ
DIDATTICA MODULARE correlata alle competenze**

Il lavoro didattico sarà organizzato in Unità di Apprendimento, al fine di sviluppare competenze in termini di capacità, conoscenze, abilità, capacità personali, sociali e metodologiche in situazione di lavoro/studio nella crescita professionale.

CONTENUTI (suddivisi in Unità di Apprendimento)	COMPETENZE (come da Patti Formativi Personalizzati)	ABILITA'	CONOSCENZE	VERIFICHE	TEMPI (indicare il periodo o il numero di ore dedicate)
U.D.A N. 1 “La trasformazione degli alimenti”	<ul style="list-style-type: none"> -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. 	<ul style="list-style-type: none"> -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 - 	<ul style="list-style-type: none"> -Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi. -Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari. 	<ul style="list-style-type: none"> -Prove scritte strutturate e semi strutturate -Simulazioni d'esame -Testi orali in forma di dialogo in classe -Analisi dei casi 	Ottobre Novembre
U.D.A. N.2 “L'alimentazione in situazioni fisiologiche”	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile. -Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela. 	<ul style="list-style-type: none"> -Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche. -Caratteristiche e vantaggi nutrizionali della dieta mediterranea. 	<ul style="list-style-type: none"> - Prove scritte strutturate e semi-strutturate -Simulazioni d'esame, -Testi orali in forma di dialogo in classe -Analisi dei casi 	Dicembre Gennaio

U.D.A. N. 3 “L’alimentazione in situazioni patologiche”	-Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o limitazioni alimentari-	-Dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie. -Allergie, intolleranze e malattie correlate all'alimentazione.	-Prove scritte strutturate e semi-strutturate -Simulazioni d'esame -Testi orali in forma di dialogo in classe -Analisi dei casi	Febbraio Aprile
U.D.A. N. 4 “Sicurezza alimentare e tutela dei consumatori”	-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.	-Prevenire e gestire i rischi di tossinfezioni connessi alla manipolazione degli alimenti. -Redigere un piano di HACCP	-Classificazione sistematica e valutazione dei vari fattori di rischio di tossinfezioni. -Certificazioni di qualità e sistema HACCP	-Prove scritte strutturate e semi-strutturate -Simulazioni d'esame -Testi orali in forma di dialogo in classe Analisi dei casi	Maggio

METODOLOGIA DIDATTICA

- Predisposizione delle condizioni necessarie allo svolgimento della lezione o qualsiasi discussione didattica (warm up).
- Lezione frontale per esplicitare concetti-chiave a sostegno di contenuti fondamentali.
- Lezioni partecipate in presenza
- Lavori di gruppo - Laboratori.
- Attività di ricerca

ATTIVITÀ DI RECUPERO

Il recupero, in relazione alla situazione di partenza, sarà fatto nelle ore curricolari con la costituzione di gruppi di lavoro eterogenei nel loro interno. Particolare attenzione sarà rivolta agli Allievi ammessi al Corso con insufficienze.

MEZZI E STRUMENTI

- Materiale librario presente in Biblioteca.
- Schemi e mappe concettuali.
- Dispense.
- Uso della LIM e degli altri ambienti informatici dell'Istituto.

TIPOLOGIE DI VERIFICHE

- | |
|--|
| - Lavori assegnati e svolti individualmente e in gruppo. |
| - Colloqui e/o Laboratori. |
| - Prove strutturate |
| - Prove semi- strutturate |
| - Test orali in forma di dialogo in classe. |
| - Trattazione sintetica di argomenti |
| - Simulazioni d'esame |
| |
| |

CRITERI DI VALUTAZIONE

- | |
|---|
| ▪ Valutazione trasparente e condivisa sia nelle finalità sia nelle procedure. |
| ▪ Valutazione come confronto tra risultati attesi e risultati ottenuti. |
| ▪ Progressione rispetto alla situazione di partenza, alle capacità e all'impegno. |
| ▪ Frequenza assidua alle lezioni. |
| ▪ Partecipazione attiva e responsabile alle attività didattiche. |
| ▪ Impegno e interesse nei confronti della disciplina. |
| ▪ Capacità operative e di cooperazione maturate nel corso dell'anno. |
| ▪ Percorso di apprendimento e conoscenze assimilate. |
| ▪ Competenze acquisite. |
| ▪ Valutazione come incentivo alla costruzione di un realistico concetto della propria persona in funzione della corretta gestione del proprio quotidiano. |

Trebisacce 03/10/2024

La docente
Prof. Filomena Maria Lofrano
Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art.3 c 3 D.Lgs.39