

# **PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA SCIENZA DEGLI ALIMENTI**

---

**della CLASSE I Sez. H CORSO  
ENOGASTRONOMIA**

**ANNO SCOLASTICO 2023/24**

*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      | % |
| 4                     | 44,4 | 4    | 44,4 | 1          | 11,11 | /        | / |

### 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 sempre 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 |

|                                   |  |   |
|-----------------------------------|--|---|
|                                   |  | <b>classe</b>   |
| <b>2)Innovazioni tecnologiche</b> | <b>2)I nuovi prodotti alimentari: insetti- carne prodotta in laboratorio</b> | <b>Tutte le discipline del dipartimento presenti nella classe</b> |

### 3.UNITÀ FORMATIVE DELLA DISCIPLINA

Da compilare per ciascuna Unità formativa

| <b>Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare</b>  |
|---|
| <b>UNITA' FORMATIVA 1: LE ABITUDINI ALIMENTARI</b>  |
| <b>COMPETENZE</b><br><br>-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 |
| <b>ABILITA'</b><br><br>- Individuare le nuove tendenze nei consumi alimentari   |
| <b>CONOSCENZE</b><br><br>- Aspetti principali della storia dell'alimentazione   |
| <b>NUCLEI FONDANTI</b><br><br>Le abitudini alimentari<br>La storia dell'alimentazione   |
| <b>METODOLOGIE</b><br><br>-Lezione frontale, partecipata, multimediale.<br>-Cooperative learning, interventi individualizzati.<br>-Brain storming e costruzione di mappe concettuali  |
| <b>ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</b><br><br>Lavoro di gruppo<br>Problem solving<br>Simulazione del vissuto   |
| <b>AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</b><br><br>Aula<br>Laboratori<br>Piattaforma digitale per classe virtuale  |
| <b>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</b><br><br>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 style="text-align: center;"><b>VALUTAZIONE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prove strutturate e semistrutturate</li> <li>- Interrogazioni brevi e colloqui</li> <li>- 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>   |

| <b>Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare</b>  |
|---|
| <b>UNITA' FORMATIVA 2: SICUREZZA ALIMENTARE E SISTEMA HACCP</b>   |
| <b>COMPETENZE</b>   |
| Applicare correttamente il sistema HACCP e la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.  |
| <b>ABILITA'</b>   |
| Applicare il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa vigente.                                      |
| <b>CONOSCENZE</b>   |
| Pericoli biologici, fisici e chimici<br>Malattie trasmesse con gli alimenti<br>Il sistema di autocontrollo HACCP  |
| <b>NUCLEI FONDANTI</b>  |
| Pericoli biologici, fisici e chimici<br>Igiene nella ristorazione e sistema HACCP   |
| <b>METODOLOGIE</b>  |
| Lezione frontale, partecipata, multimediale.<br>-Cooperative learning, interventi individualizzati.<br>-Brain storming e costruzione di mappe concettuali |
| <b>ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</b>   |
| Lavoro di gruppo<br>Problem solving<br>Simulazione del vissuto  |
| <b>AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</b>  |
| Aula<br>Laboratori<br>Piattaforma digitale per classe virtuale  |

|  |
|--|
| <p 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, Banner.</p>                              |
| <p align="center"><b>VALUTAZIONE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prove strutturate e semistrutturate</li> <li>- Interrogazioni brevi e colloqui</li> <li>- Risoluzioni di problemi ed esercizi</li> <li>- Osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione</li> </ul> |
| <p 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>   |

| <b>Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare</b>  |
|---|
| <b>UNITA' FORMATIVA 3: CHIMICA GASTRONOMICA</b>   |
| <p align="center"><b>COMPETENZE</b></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 align="center"><b>ABILITA'</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Descrivere differenze e analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale;</li> </ul>   |
| <p align="center"><b>CONOSCENZE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Macro e micro nutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni e fabbisogno;</li> <li>- Digestione, assorbimento e utilizzazione dei nutrienti</li> </ul> |
| <p align="center"><b>NUCLEI FONDANTI</b></p> <p>I nutrienti</p>   |
| <p align="center"><b>METODOLOGIE</b></p> <p>Lezione frontale, partecipata, multimediale.<br/>         -Cooperative learning, interventi individualizzati.<br/>         -Brain storming e costruzione di mappe concettuali</p>             |
| <p align="center"><b>ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</b></p> <p>Lavoro di gruppo<br/>         Problem solving<br/>         Simulazione del vissuto</p>   |
| <p align="center"><b>AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</b></p> <p>Aula<br/>         Laboratori</p>  |

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 04/10/2023**

**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***