ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "Renato Guttuso" - MILAZZO

☐ LICEO ARTISTICO - ISTITUTO STATALE d'ARTE

☒ ISTITUTO PROFESS. SERVIZI COMMERCIALI E SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE	
Anno scolastico	**2025/2026**
Classe	**IV° C**
Disciplina	**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**
Settore	**PROFESSIONALE - SERVIZI**
Indirizzo	**ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA**
Ore settimanali	**4**
Ore annuali	**132**
Docente	**PROF.MASSIMO ANTONIO ARENA**

PROFILO IN USCITA (PECUP)

Gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.
Particolare attenzione è riservata: alla valorizzazione dei prodotti tipici locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; ad interpretare e agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse; a valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; ad applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; a saper controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. A saper predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche; a riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo; a saper correlare la conoscenza storica generale degli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

FINALITA' EDUCATIVE

Il quarto anno, si caratterizza per essere il segmento del percorso formativo in cui si compie quell'affinamento della preparazione culturale, tecnica e professionale che fornisce allo studente gli strumenti idonei ad affrontare le scelte per il proprio futuro di studio o di lavoro.

Pertanto sono da ritenersi fondamentali:

-Sviluppare la conoscenza dei principi alimentari e dell'alimentazione

-Educare a tutelare la propria salute e quella degli utenti della ristorazione.

-Sviluppare il linguaggio tecnico specifico della disciplina

-Sviluppare le capacità di analisi e di sintesi, di rielaborazione critica e personale delle informazioni

-Ampliare e approfondire le conoscenze acquisite nel triennio di qualifica mediante un'analisi sistematica dei processi alimentari, nutrizionali ed igienici legati alla ristorazione.

ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA (profilo generale della classe)

La classe è composta da 19 alunni di cui tre non frequentanti dall'inizio dell'anno. Per un primo bilancio della situazione di partenza sono state utilizzate, come fonti di rilevazione dati, questionari conoscitivi e di accertamento i livelli di competenze, colloqui con gli alunni, tecniche di osservazione. Dai test di ingresso si evince un livello di conoscenze medio-alto.
Dal punto di vista disciplinare la classe è vivace tuttavia interessata alla materia; alcuni alunni hanno una frequentazione saltuaria delle lezioni.

LIVELLI DI PARTENZA

LIV. BASE NON RAGGIUNTO < 6	LIVELLO BASE 6	LIVELLO INTERMEDIO 7 – 8	LIVELLO AVANZATO 9 – 10
n. 0	n. 1	n. 8	n. 4

Assenti: 5

COMPETENZE – ABILITÀ – CONOSCENZE

□ 1° BIENNIO □ 3° ANNO X 4° ANNO □ 5° ANNO

1. COMPETENZE DI CITTADINANZA

X	**C1**	COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE
X	**C2**	COMPETENZA MULTILINGUISTICA
X	**C3**	COMPETENZA MATEMATICA E COMPETENZA IN SCIENZE, TECNOLOGIE E INGEGNERIA
X	**C4**	COMPETENZA DIGITALE
X	**C5**	COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE A IMPARARE
X	**C6**	COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA
	C7	COMPETENZA IMPRENDITORIALE

2. COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI

X	**L1**	Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.
X	**L2**	Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.
X	**L3**	Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.
X	**L4**	Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.
	L5	Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonioartistico e letterario.
X	**L6**	Utilizzare e produrre testi multimediali.
X	**M1**	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.
	M2	Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.
X	**M3**	Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.
	M4	Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.
X	**S1**	Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso ilconfronto fra aree geografiche e culturali.

	S2	Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, dellacollettività e dell'ambiente.
X	**S3**	Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.
X	**T1**	Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.
X	**T2**	Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.
X	**T3**	Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.
X	**SM**	SM1 Movimento - SM2 Linguaggi del corpo - SM3 Sport, regole e fair play - SM4 Salute e benessere.
	IRC	Riconoscere come la religione cattolica promuove, attraverso un'adeguata mediazione educativo-didattica, la conoscenza della concezione cristiano-cattolica del mondo e della storia, come risorsa di senso per la comprensione di sé, degli altri e della vita.

3. COMPETENZE DELL'AREA GENERALE

X	**G1**	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.
X	**G2a**	Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali.
X	**G2b**	Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.
	G3	Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodiadeguati.
X	**G4a**	Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati.
X	**G4b**	Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture.
	G5	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testiorali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
	G6	Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati.
	G7	Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle linguestraniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.
X	**G8**	Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy.
	G9	Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale.
	G10	Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia.
	G11	Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.
	G12	Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.

4. COMPETENZE DELL'AREA DI INDIRIZZO – Pasticceria e prodotti da forno

X	**IE1**	Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.
X	**IE2**	Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.
X	**IE3**	Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.
X	**IE4**	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.
X	**IE5**	Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.
X	**IE6**	Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.
X	**IE7**	Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.
X	**IE8**	Applicare i principi essenziali dell'ecosostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche.
X	**IE9**	Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di *HospitalityManagement*, assicurando la conformità delle attività svolte.
X	**IE10**	Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di *budgeting-reporting* aziendale sotto supervisione.
X	**IE11**	Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.

SAPERI

I saperi disciplinari sono articolati in **abilità** e **conoscenze** nel **Piano delle Unità diApprendimento**.

OBIETTIVI SPECIFICI MINIMI

abilità	conoscenze
-Saper utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico. -Saper distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi. -Saper utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona. -Saper predisporre piatti scegliendo le materie prime in base al loro valore nutrizionale. -Saper applicare tecniche di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari. -Saper distinguere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti. -Saper porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizione e le culture alimentari.	-Conoscere la storia dell'alimentazione come espressione della cultura e delle tradizioni. -Conoscere la fisiologia del gusto e dell'apparato digerente. -Conoscere valore e funzione dei principi nutritivi. -Conoscere i principi fondamentali dell'alimentazione equilibrata. -Conoscere i fattori di rischio professionale e ambientale -Conoscere le normative sulla tutela e sicurezza del cliente. -Conoscere le principali tecniche che preservano le caratteristiche nutrizionali, igieniche e organolettiche degli alimenti.

PIANO DELLE UNITÀ DI APPRENDIMENTO

UdA 0	ACCERTAMENTO LIVELLI DI PARTENZA	Primo trimestre
competenze	abilità	conoscenze
IE1 IE2	Saper interpretare, descrivere, applicare dati econoscenze pregresse. Identificare gli aspetti scientifici dell'alimentazione.	Accoglienza Test d'ingresso Saper riconoscere il valore nutrizionale degli alimenti
UdA 1	ANTROPOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE	Primo trimestre
competenze	abilità	Conoscenze
IE3, IE8	Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.	-Antropologia e alimentazione -Storia dell'alimentazione occidentale -L'atto del mangiare e la fisiologia del gusto -Fisiologia dell'apparato digerente
UdA 2	VALORE NUTRIZIONALE DEGLI ALIMENTI	Primo e secondo trimestre
competenze	abilità	Conoscenze
IE4, IE5 IE6	Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi. Riconoscere la qualità di un alimento dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico. Predisporre piatti scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità e al loro valore nutrizionale.	- Elementi di chimica - I glucidi - Le proteine - I Lipidi - Le vitamine - Acqua e Sali minerali
UdA 3	ALIMENTAZIONE E SALUTE	Terzo trimestre
competenze	abilità	Conoscenze
IE1,IE2 IE3,IE8	Favorire la diffusione di abitudini e stili alimentari di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili. Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona. Distinguere le funzioni nutrizionali dei principi nutritivi.	-Bisogni di energia e nutrienti -Valutazione dello stato nutrizionale - Nuove frontiere
UdA 4	SICUREZZA E QUALITA' ALIMENTARE	Terzo trimestre
competenze	abilità	Conoscenze
IE1	Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della	-Sicurezza alimentare

IE2, IE3 IE4, IE5 IE6, IE7 IE9,IE10, IE11	persona. Identificare il legame di prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera.	- Qualità alimentare

UNITA' DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI

(redatta/e in concertazione con le componenti del c.d.c.)

UDA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	PRODOTTO	MONTE ORE
Dal campo alla tavola	Sviluppare e approfondire tematiche che si collocano all'interno della figura professionale.	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di produzione, lavorazione, organizzazione, commercializzazione dei prodotti enogastronomici.	Conoscere le funzioni della filiera e l'importanza della tracciabilità e rintracciabilità al fini di prevenire contaminazioni e frodi alimentari.	Realizzare un PTT	4
Lo spreco alimentare	Sviluppare e approfondire tematiche che si collocano all'interno della figura professionale.	Saper pianificare l'approvvigionamento delle derrate alimentari e mettere in atto metodiche antispreco sia nella ristorazione privata che collettiva.	Principali cause dello spreco alimentare domestico e nella ristorazione; lo spreco alimentare in Italia e nel mondo; suggerimenti e decalogo antispreco.	Realizzare un PTT	4

UNITA' DI APPRENDIMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

UDA	TEMATICA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Il lavoro e l'economia	**Le eccellenze produttive**	Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese; Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità	Identificare gli elementi di tracciabilità del prodotto. Individuare i prodotti tipici e il loro legame con il territorio.	L'agricoltura biodinamica, biologica e multifunzionale. Allevamento biologico e organismi di controllo nella produzione biologica.	3 ore +1 per la verifica scritta
				Politica agricola della Comunità Europea: food function, rural function, environmental function.	

METODOLOGIE

Si indicano sinteticamente le metodologie di lavoro più frequentemente utilizzate:

[X] lezione frontale [X] lezione interattiva lezione multimediale [X] videolezione cooperative learning [ ] problem based learning [ ] project based learning [x] role playing [ ] digital storytelling [ ] EAS - episodi di apprendimento situato	[x] flipped classroom [ ] debate [X] attività di gruppo [X] attività di laboratorio []esercitazioni pratiche [ ] altro:

STRUMENTI

Le risorse generalmente impiegate includono:

[X] libro di testo*: **Scienza e Cultura dell'Alimentazione 4 A. MACHADO-Poseidonia*** [ ] lezioni registrate []aule multimediali [X] laboratori [X] sussidi didattici [X] strumenti digitali	[X] risorse didattiche online []visite didattiche [ ] attività integrative [ ] [ ] interventi di esperti [X] materiale prodotto dall'insegnante [ ] altro:

MODALITÀ DI VALUTAZIONE E DI RECUPERO	
TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA	NUMERO E SCANSIONE TEMPORALE'
[X]prove scritte strutturate [X] prove scritte semi-strutturate [] prove scritte non strutturate [X] interrogazioni orali [ ] prove pratiche	- Prove scritte n. 2 per ciascun trimestre - Prove orali n. 1 per ciascun trimestre Il recupero si effettuerà in orario curriculare e durante le pause didattiche. La valutazione sarà di tipo formativo e sommativo. Si terrà conto non soltanto dei risultati ottenuti nelle prove scritte e orali, ma anche della fattiva partecipazione e coinvolgimento individuale alle lezioni in presenza e, se necessario, in DDI, della puntualità nel rispetto delle scadenze e della cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati.
MODALITÀ DI RECUPERO	
[ ] Riproposizione dei contenuti in forma diversificata; [ ] Attività guidate a crescente livello di difficoltà; [ ] Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro; [X] Recupero in itinere attraverso studio autonomo; [X] Recupero durante la pausa didattica; [ ] Sportello didattico; [ ] Corsi di recupero pomeridiani	