

**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 | <b>2025/2026</b>                                      |
| Classe          | <b>V D</b>                                            |
| Disciplina      | <b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>           |
| Settore         | <b>PROFESSIONALE - SERVIZI</b>                        |
| Indirizzo       | <b>ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA</b>        |
| Ore settimanali | <b>4 (3+1 di compresenza con lab. Enogastronomia)</b> |
| Ore annuali     | <b>132</b>                                            |
| Docente         | <b>PROF. MASSIMO ANTONIO ARENA</b>                    |

**PROFILO IN USCITA (PECUP)**

Il Diplomato sarà in grado di:

- Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze enogastronomiche.
- Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- Comunicare in almeno due lingue straniere;
- Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

## FINALITA' EDUCATIVE

Il quinto 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:

- Acquisire conoscenze sull'alimentazione equilibrata e corretta e l'influenza che esercitano i fattori economici, sociali, religiosi.
- Educare a tutelare la propria salute e quella degli utenti della ristorazione, riconoscendo le tecniche per garantire sicurezza e qualità.
- Sviluppare la padronanza del linguaggio scientifico specifico, la capacità di analisi e di sintesi.
- Sviluppare la conoscenza dell'aspetto merceologico, dietetico e delle tecniche di conservazione e manipolazione dei prodotti utilizzati al fine organizzativo e produttivo delle diverse strutture ristorative.

## ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA (profilo generale della classe)

La classe è costituita da 19 alunni (undici maschi e otto femmine), in cui sono presenti due alunni diversamente abili, affiancati da un docente di sostegno, tre alunni DSA e un alunno BES. 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 e poco incline all'ascolto e al dialogo educativo da necessitare una pausa durante la lezione per riattivare l'attenzione e l'interesse per la materia.

## LIVELLI DI PARTENZA

| LIV. BASE NON RAGGIUNTO<br>< 6 | LIVELLO BASE<br>6 | LIVELLO INTERMEDIO<br>7 – 8 | LIVELLO AVANZATO<br>9 – 10 |
|--------------------------------|-------------------|-----------------------------|----------------------------|
| n. 5                           | n. 4              | n.5                         | n. 1                       |

Assenti 4

## COMPETENZE – ABILITÀ – CONOSCENZE

☐ 1° BIENNIO   ☐ 3° ANNO   ☐ 4° ANNO   ☒ 5° ANNO

### 1. COMPETENZE DI CITTADINANZA

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

## 2. COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI

|   |            |                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| X | <b>L1</b>  | Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.                                                                                                                          |
| X | <b>L2</b>  | Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.                                                                                                                                                                                                |
| X | <b>L3</b>  | Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.                                                                                                                                                                                      |
| X | <b>L4</b>  | Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.                                                                                                                                                                                |
|   | <b>L5</b>  | Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.                                                                                                                                                       |
| X | <b>L6</b>  | Utilizzare e produrre testi multimediali.                                                                                                                                                                                                                        |
| X | <b>M1</b>  | Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.                                                                                                                                           |
|   | <b>M2</b>  | Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.                                                                                                                                                                               |
| X | <b>M3</b>  | Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.                                                                                                                                                                                               |
|   | <b>M4</b>  | 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.    |
|   | <b>S1</b>  | Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.                                             |
| X | <b>S2</b>  | Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.                                                              |
| X | <b>S3</b>  | Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.                                                                                                                               |
| X | <b>T1</b>  | 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 | <b>T2</b>  | Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.                                                                                                                                        |
| X | <b>T3</b>  | Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.                                                                                                                                        |
| X | <b>SM</b>  | SM1 Movimento - SM2 Linguaggi del corpo - SM3 Sport, regole e fair play - SM4 Salute e benessere.                                                                                                                                                                |
|   | <b>IRC</b> | 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 | <b>G1</b>  | Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.                                                                                                                           |
| X | <b>G2a</b> | 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 | <b>G2b</b> | 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. |
|   | <b>G3</b>  | Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodologie adeguati.                                                            |
| X | <b>G4a</b> | Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi                                                                                                                                                |

|   |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |            | adeguati.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| x | <b>G4b</b> | Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture.                                                                                                                                                                                                                            |
|   | <b>G5</b>  | 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 testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni. |
|   | <b>G6</b>  | Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati.                                                                                                                                                                                           |
|   | <b>G7</b>  | Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.                                                                                                  |
| x | <b>G8</b>  | 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.                                                                                                                                              |
|   | <b>G9</b>  | Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale.                                                                                                                                                                                         |
|   | <b>G10</b> | Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia.                                                                                                                                                                                                                                        |
|   | <b>G11</b> | 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.                                                                                                                    |
|   | <b>G12</b> | 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 – **Enogastronomia e ospitalità alberghiera**

|   |             |                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| x | <b>IE1</b>  | 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 | <b>IE2</b>  | 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 | <b>IE3</b>  | Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.                                                                                                                                                     |
| x | <b>IE4</b>  | Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.                                                                                                                                              |
|   | <b>IE5</b>  | Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.                                                                                                                                                 |
| x | <b>IE6</b>  | Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.                                                                                                                 |
| x | <b>IE7</b>  | Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.                                                                                                                        |
| x | <b>IE8</b>  | 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 | <b>IE9</b>  | Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di <i>Hospitality Management</i> , assicurando la conformità delle attività svolte.                             |
|   | <b>IE10</b> | Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di <i>budgeting-reporting</i> aziendale sotto supervisione.                                                                                                                      |
| x | <b>IE11</b> | 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 di Apprendimento**.

### OBIETTIVI SPECIFICI MINIMI

| abilità                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | conoscenze                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>-Scegliere gli alimenti più adeguati nei diversi settori della ristorazione collettiva, con particolare attenzione a intolleranze, allergie, condizioni patologiche, diverse culture e religioni.</p> <p>- Elaborare una semplice dieta giornaliera adeguata alle principali condizioni fisiologiche e patologiche.</p> <p>- evitare situazioni di rischio igienico-sanitario e realizzare interventi correttivi nell'ambito della ristorazione.</p> | <p>- Principali cause di contaminazione degli alimenti</p> <p>- Principali malattie trasmesse con gli alimenti, comportamenti corretti da tenere in relazione all'igiene personale, delle attrezzature, degli impianti e degli ambienti durante la manipolazione degli alimenti</p> <p>- Principi fondamentali della prevenzione delle contaminazioni</p> <p>- Cenni sugli aspetti qualitativi degli alimenti</p> <p>- Linee guida per una corretta alimentazione</p> <p>- Principi fondamentali della dieta equilibrata nelle diverse condizioni fisiologiche</p> <p>- Principi fondamentali di dietoterapia in alcune malattie importanti, allergie e intolleranze</p> <p>- Consuetudini alimentari: cultura e religione</p> |

## PIANO DELLE UNITÀ DI APPRENDIMENTO

|                                                                        |                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| UdA 0                                                                  | ACCERTAMENTO LIVELLI DI PARTENZA                                                                                                                                                        | Primo trimestre                                                                                                                                                                                                                                        |
| competenze                                                             | abilità                                                                                                                                                                                 | conoscenze                                                                                                                                                                                                                                             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– IE3</li> <li>– IE4</li> </ul> | <p>Saper interpretare descrivere e applicare dati e conoscenze pregresse.</p> <p>Identificare gli aspetti scientifici dell'alimentazione.</p>                                           | <p>- Caratteristiche funzionali degli alimenti e dei principi nutritivi.</p> <p>- Le tecnologie alimentari e le trasformazioni dei nutrienti</p>                                                                                                       |
| UdA 1                                                                  | <b>SICUREZZA ALIMENTARE E TUTELA DEI CONSUMATORI</b>                                                                                                                                    | Primo trimestre                                                                                                                                                                                                                                        |
| competenze                                                             | abilità                                                                                                                                                                                 | Conoscenze                                                                                                                                                                                                                                             |
| <p>IE3</p> <p>IE4</p> <p>IE7</p> <p>IE11</p>                           | <p>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP</p> | <p>- La filiera alimentare</p> <p>- Il sistema HACCP</p> <p>- La contaminazione biologica degli alimenti</p> <p>- La contaminazione fisico-chimica degli alimenti</p>                                                                                  |
| UdA 2                                                                  | LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI                                                                                                                                                        | Secondo trimestre                                                                                                                                                                                                                                      |
| competenze                                                             | abilità                                                                                                                                                                                 | Conoscenze                                                                                                                                                                                                                                             |
| <p>IE1</p> <p>IE2</p> <p>IE3</p> <p>IE4</p> <p>IE8</p>                 | <p>Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica</p> <p>Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno.</p>                          | <p>- La conservazione degli alimenti</p> <p>- La cottura degli alimenti</p> <p>- I nuovi prodotti alimentari</p> <p>- L'alimentazione nelle diverse fasi della vita</p> <p>- Diete e stili alimentari</p> <p>- Prescrizioni alimentari e religioni</p> |

|                           |                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| UdA 3                     | L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE                                                                                        | Terzo trimestre                                                                                                                                                                                                                                 |
| competenze                | abilità                                                                                                                          | Conoscenze                                                                                                                                                                                                                                      |
| IE3<br>IE4<br>IE8<br>IE11 | Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. | -L'alimentazione nelle malattie vascolari<br>-L'alimentazione nelle malattie metaboliche<br>- L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente<br>-Allergie e intolleranze alimentari<br>- Alimentazioni e tumori.<br>Disturbi alimentari |

## UNITA' DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI

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

| UDA                                | COMPETENZE                | ABILITÀ                                                                                                                                                                                                                | CONOSCENZE                                                             | PRODOTTO | MONTE ORE |
|------------------------------------|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|----------|-----------|
| <b>Cibo e Cultura nel Mondo</b>    | IE7<br>IE8<br>IE11        | Individuare le nuove tendenze nella filiera alimentare.<br>Individuare le caratteristiche merceologiche e organolettiche dei nuovi prodotti alimentari.<br>Scegliere menù adatti al contesto territoriale e culturale. | Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari                      | PPT      | 5         |
| <b>Qualità Alimentare e Salute</b> | IE3<br>IE4<br>IE8<br>IE11 | Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.<br><br>Formulare menu funzionali alle esigenze patologiche della clientela;           | L'alimentazione nella prevenzione delle malattie metaboliche (obesità) | PPT      | 5         |

## UNITA' DI APPRENDIMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

| UDA                                       | TEMATICA                      | COMPETENZE                                                                                                                                                                                                                      | ABILITÀ                                                                                   | CONOSCENZE                                                                                                                                                                      | TEMPI                            |
|-------------------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| <b>Lo sviluppo sostenibile ambientale</b> | Dalla produzione alla vendita | -Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese;<br>-Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. | Saper riconoscere gli alimenti con minore impronta ambientale per fare scelte consapevoli | Doppia Piramide Alimentare-Ambientale<br><br>La Sostenibilità e l'impronta Ambientale, sostenibilità nella Ristorazione<br><br>La produzione Agroalimentare e Spreco Alimentare | 3 ore +1 per la verifica scritta |

### METODOLOGIE

Si indicano sinteticamente le metodologie di lavoro più frequentemente utilizzate:

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> lezione frontale<br><input checked="" type="checkbox"/> lezione interattiva lezione multimediale<br><input checked="" type="checkbox"/> videolezione cooperative learning<br><input type="checkbox"/> problem based learning<br><input type="checkbox"/> project based learning<br><input checked="" type="checkbox"/> role playing<br><input type="checkbox"/> digital storytelling<br><input type="checkbox"/> EAS - episodi di apprendimento situato | <input checked="" type="checkbox"/> flipped classroom<br><input type="checkbox"/> debate<br><input checked="" type="checkbox"/> attività di gruppo<br><input checked="" type="checkbox"/> attività di laboratorio<br><input checked="" type="checkbox"/> esercitazioni pratiche<br><input type="checkbox"/> altro: |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### STRUMENTI

Le risorse generalmente impiegate includono:

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> libro di testo: <b><i>Scienza e Cultura dell'Alimentazione 5- A Machado -Poseidonia</i></b><br><input type="checkbox"/> lezioni registrate<br><input checked="" type="checkbox"/> aule multimediali<br><input checked="" type="checkbox"/> laboratori<br><input checked="" type="checkbox"/> sussidi didattici<br><input checked="" type="checkbox"/> strumenti digitali | <input checked="" type="checkbox"/> risorse didattiche online<br><input checked="" type="checkbox"/> visite didattiche<br><input type="checkbox"/> attività integrative<br><input type="checkbox"/> interventi di esperti<br><input checked="" type="checkbox"/> materiale prodotto dall'insegnante<br><input type="checkbox"/> altro: |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### MODALITÀ DI VALUTAZIONE E DI RECUPERO

| TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA                                                                                                                                                                                                                                                            | NUMERO E SCANSIONE TEMPORALE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> prove scritte strutturate<br><input type="checkbox"/> prove scritte semi-strutturate<br><input checked="" type="checkbox"/> prove scritte non strutturate<br><input checked="" type="checkbox"/> interrogazioni orali<br><input type="checkbox"/> prove pratiche | - Prove scritte n. 2 per ciascun trimestre<br>- Prove orali n. 1 per ciascun trimestre<br>Il recupero si effettuerà in orario curriculare e durante le pause didattiche.<br>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. |
| <b>MODALITÀ DI RECUPERO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                               |
| <input type="checkbox"/> Riproposizione dei contenuti in forma diversificata;<br><input type="checkbox"/> Attività guidate a crescente livello di difficoltà;<br><input type="checkbox"/> Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro;<br><input checked="" type="checkbox"/> Recupero in itinere attraverso studio autonomo;<br><input checked="" type="checkbox"/> Recupero durante la pausa didattica;<br><input type="checkbox"/> Sportello didattico;<br><input type="checkbox"/> Corsi di recupero pomeridiani |                                               |

| <i>Attività</i>                                                                                                | <i>Obiettivi</i>                                                                                                                                                                     | <i>Metodologie</i>                                                                      | <i>n° ore</i> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Igiene del personale, dei locali e delle attrezzature; Le principali tossinfezioni alimentari; HACCP</b>    | -Saper individuare i rischi connessi alla manipolazione degli alimenti e prevenire nel rispetto delle regole di igiene le tossinfezioni alimentari                                   | Lezioni frontali<br>Lavori di gruppo<br>Discussioni cooperative<br>Lezioni dimostrative | 11            |
| <b>Principi di dieta equilibrata; la dieta mediterranea; la dieta in condizioni fisiologiche e patologiche</b> | -Individuazione di piatti tipici regionali/menù e loro analisi calorico-nutrizionale<br>-saper formulare menu funzionali alle esigenze della clientela                               | Lezioni frontali<br>Lavori di gruppo<br>Discussioni cooperative<br>Lezioni dimostrative | 11            |
| <b>Alimentazione e religioni e cultura del cibo</b>                                                            | -Individuare le prescrizioni di alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni<br>-valutare l'importanza del cibo nelle diverse manifestazioni conviviali | Lezioni frontali<br>Lavori di gruppo<br>Discussioni cooperative<br>Lezioni dimostrative | 11            |