PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE

ANNO SCOLASTICO 2025/2026 INDIRIZZO SCOLASTICO

X ALBERGHIERO MANUTENZIONE INDUSTRIA E ARTIGIANATO

MATERIA SCIENZA DEGLI ALIMENTI		
CLASSE I	SEZIONE C	DOCENTE LO CHIANO VINCENZO

LIVELLI DI PARTENZA DELLA CLASSE

Livello cognitivo globale d'ingresso mediamente sufficiente, limitato possesso di abilità trasversali minime

Partecipazione: Interesse, motivazione e partecipazione al dialogo educativo risultano sufficienti

Comportamento: nel complesso è una classe che risulta sufficientemente collaborativa e partecipe alle lezioni ma richiede con una certa frequenza richiami verbali per alcuni alunni.

CONTENUTI PRIMO PERIODO

Uda disciplinari

- I contaminanti degli alimenti (principali categorie)
- Igiene degli alimenti e cenni d'igiene professionale
- I microrganismi di interesse alimentare e parametri di crescita microbica

Uda interdisciplinari

Sicurezza e Igiene sul lavoro

CONTENUTI SECONDO PERIODO

Uda disciplinari

- Le malattie a trasmissione alimentare (infezione, intossicazione, tossinfezione alimentare, infestazione)
- Concetti base sul sistema di autocontrollo per la sicurezza alimentare Haccp
- Cause di alterazione degli alimenti e principali tecniche di conservazione

Uda interdisciplinari

Valorizzazione dei prodotti tipici

OBIETTIVI MINIMI FINALIZZATI ALL'AMMISSIONE ALLA CLASSE SUCCESSIVA

Conoscenze
• Conoscere le principali cause e i rischi delle contaminazioni alimentari.
• Concetti fondamentali di igiene degli alimenti e igiene professionale
• I principali sistemi di conservazione degli alimenti.

Abilità
• Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare
• Saper riconoscere a quali metodi di conservazione è stato sottoposto un alimento.
• Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico

Competenze Pecup
Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

CRITERI DI VALUTAZIONE	STRUMENTI DELLE MISURAZIONI

(INDICATORI E DESCRITTORI ADOTTATI NELLA FORMULAZIONE DEI GIUDIZI) X RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO OTTENUTI NELLE PROVE X IMPEGNO X PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO X PROGRESSO NELL'APPRENDIMENTO RISPETTO AL LIVELLO INIZIALE □ □	□ SONDAGGI DAL POSTO X ESERCITAZIONI IN CLASSE E/O A CASA X PROVE SEMI-STRUTTURATE □ TEMI □ QUESTIONARI X VERIFICHE ORALI □ RELAZIONI □ □

STRUMENTI E/O RISORSE MATERIALI PIATTAFORMA GSUITE E RELATIVE APPLICAZIONI LIBRO DI TESTO ADOTTATO: LA NUOVA ALIMENTAZIONE BIENNIO - AUTORE ALMA-PLAN – GRUPPO EDITORIALE ELI

ILDOCENTE
Vincenzo Lo Chiano