

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "G. MARCONI" VITTORIA	Data 31/10/2025	Pagina 1 di 2
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

INDIRIZZO SCOLASTICO

☒ ALBERGHIERO ☐ MANUTENZIONE ☐ INDUSTRIA E ARTIGIANATO

MATERIA SCIENZA DEGLI ALIMENTI		
CLASSE I	SEZIONE D	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 partecipa alle lezioni, richiede occasionali richiami verbali.		

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 (INDICATORI E DESCRITTORI ADOTTATI NELLA FORMULAZIONE DEI GIUDIZI)	STRUMENTI DELLE MISURAZIONI
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