

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "G. MARCONI" VITTORIA		
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

ANNO SCOLASTICO

INDIRIZZO SCOLASTICO

2025/26**X** ALBERGHIERO ☐ MANUTENZIONE ☐ INDUSTRIA E ARTIGIANATO

MATERIA: SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI

CLASSE: I

SEZIONE: C

DOCENTE: **PULEO EDOARDO FILIPPO**

LIVELLI DI PARTENZA DELLA CLASSE:

Dall'osservazione avvenuta nel corso del primo mese di scuola si evince che il gruppo classe mostra un apprezzabile rispetto delle regole scolastiche nel corso delle ore di lezione, il numero non eccessivo di alunni consente un regolare svolgimento delle lezioni e l'instaurarsi di un rapporto abbastanza sereno e produttivo tra il docente gli alunni.

Dal punto di vista didattico la compresenza con sala e vendita ed enogastronomia consente di affrontare gli argomenti in modo interdisciplinare e la classe sembra rispondere in modo positivo.

Nella classe sono presenti alunni diversamente abili che seguono una programmazione differenziata per i quali il docenti si impegnano a produrre del materiale inerente alla disciplina, adatto alle loro capacità, al fine di contribuire al raggiungimento dell'obiettivo di integrazione nel gruppo classe.

CONTENUTI PRIMO PERIODO		
MODULO 1 – GLI ALIMENTI		
UNITA' DIDATTICA	COMPETENZE	CONTENUTI
UDA 1.1 GLI ALIMENTI	- Saper individuare le proprietà degli alimenti - Saper distinguere gli alimenti in base alla loro origine, alla funzione biologica e alla modalità di utilizzo - Saper riconoscere i 5 gruppi merceologici degli alimenti	- Definizione degli alimenti - Classificazione degli alimenti - I 5 gruppi alimentari
MODULO 2 – IGIENE DEGLI ALIMENTI		
UDA 2.1 GLI SPAZI DI UN ATTIVITA' RISTORATIVA E IGIENE PROFESSIONALE	- Saper individuare i requisiti strutturali di un ambiente - Conoscere i requisiti igienico sanitario delle attrezzature in ambito ristorativo - Comprendere l'importanza delle norme igieniche ai fini della salubrità degli alimenti	- Gli spazi di un attività ristorativa: sala, cucina, magazzini, bagni e spogliatoi, pertinenze esterne - Le regole igienico strutturali di un attività ristorativa - Le regole di movimentazione e lavoro all'interno di un locale ristorativo
	- Acquisire comportamenti responsabili nell'igiene personale, nella manipolazione degli alimenti e delle attrezzature e nella gestione dei locali ristorativi	- Definizione di igiene degli alimenti e professionale - Igiene del personale, dei locali e delle attrezzature
UDA 2.2 LE CONTAMINAZIONI DEGLI ALIMENTI	- Saper riconoscere i contaminanti alimentari: chimici, fisici e biologici - Comprendere i rischi legati al consumo di alimenti contaminati	- Modalità di contaminazione: diretta, indiretta e crociata - Le contaminazioni alimentari chimiche, fisiche e biologiche - Concetti di infezione, tossinfezioni e Intossicazioni alimentari

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "G. MARCONI" VITTORIA		
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

UDA 2.3 I MICRORGANISMI	- Saper distinguere le peculiarità delle diverse tipologie di cellula - Saper classificare i microrganismi in base alla loro utilità. - Saper classificare i microrganismi in base ai loro parametri di crescita.	- la cellula: procariote e eucariote, vegetale e animale - I microrganismi: caratteristiche e fattori di crescita - Tossinfezioni alimentari da Clostridi e da stafilococchi, salmonellosi, Shigellosi, listeriosi, epatite A - Funghi: funghi, muffe e lieviti
--	---	--

CONTENUTI SECONDO PERIODO		
MODULO 3 – CENNI DI LEGISLAZIONE ALIMENTARE		
UNITA' DIDATTICA	COMPETENZE	CONTENUTI
UDA 3.1 SICUREZZA ALIMENTARE	- Comprendere l'importanza di lavorare secondo le regole di corretta prassi igienica - Individuare i rischi per l'igiene di un ambiente di lavoro - Acquisire la consapevolezza di valutare la qualità degli alimenti in base alle loro origini	- Il pacchetto igiene - HACCP - La tracciabilità di filiera
UDA 3.2 ETICHETTATURA	- Riconoscere se un prodotto, il suo imballaggio e le sue etichette sono a norma di legge	- Le informazioni presenti in un etichetta
MODULO 4 – LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI		
U. D. 4.1 CAUSE DI ALTERAZIONE DEGLI ALIMENTI	- Riconoscere le cause di alterazione degli alimenti	- Concetto di shelf life - Agenti chimici - Agenti fisici - Agenti biologici
U. D. 4.2 METODI DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI	- Saper riconoscere a quali tecniche di conservazione è stato sottoposto un alimento - Saper scegliere il metodo di conservazione più adatto per ogni alimento	- Conservazione a freddo: refrigerazione, congelamento, surgelazione - Con le alte temperature: pastorizzazione, sterilizzazione - Metodi fisici: sottovuoto, atmosfera controllata e modificata, concentrazione, essiccazione e liofilizzazione - Metodi chimici: sale, zucchero, olio, aceto, alcool etilico, aggiunta di additivi - Metodi biologici: fermentazione
MODULO 5 – LA COTTURA DEGLI ALIMENTI		
U. D. 5.1 METODI DI COTTURA DEGLI ALIMENTI	- Riconoscere le principali modificazioni chimico-fisiche che subiscono gli alimenti durante la cottura - Adottare tecniche di cottura adeguate per tipo di alimento, in	- La trasmissione di calore e i metodi di cottura - Gli effetti della cottura sui macro e micro nutrienti - Caratteristiche tecnologiche dei materiali utilizzati per gli utensili da

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "G. MARCONI" VITTORIA		
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

	modo che si alteri il meno possibile il valore nutritivo	cottura
--	--	---------

OBIETTIVI MINIMI FINALIZZATI ALL'AMMISSIONE ALLA CLASSE SUCCESSIVA / ESAME DI STATO		
Modulo IGIENE DEGLI ALIMENTI		
UNITA' DIDATTICA	COMPETENZE	CONTENUTI
UDA 1.1 GLI SPAZI DI UN ATTIVITA' RISTORATIVA E IGIENE PROFESSIONALE	- Saper distinguere gli alimenti in base all'origine e alla funzione nel nostro corpo	- Riconoscimento e classificazione degli alimenti
UDA 1.1 GLI SPAZI DI UN ATTIVITA' RISTORATIVA E IGIENE PROFESSIONALE	- saper disegnare lo schema di un attività ristorativo - saper descrivere gli ambienti di un locale ristorativo - saper applicare le regole per l'igiene della persona e dei locali	- Schema di un attività ristorativa - Norme di corretta prassi igienica del personale, dei locali e delle attrezzature.
UDA 1.2 LE CONTAMINAZIONI DEGLI ALIMENTI	- Saper individuare le principali cause di contaminazione degli alimenti	- Le contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche
UDA 1.3 I MICRORGANISMI	- Saper distinguere la differenza tra macrorganismi e microrganismi - Saper collegare ogni tossinfezione alla causa alimentare e conoscere le regole principali per prevenirla	- Le differenze tra cellula procariote e eucariote, cellula animale e cellula vegetale - tossinfezioni alimentari: salmonellosi, botulismo, da stafilococchi ed epatite
MODULO 2 – CENNI DI LEGISLAZIONE ALIMENTARE		
UDA SICUREZZA ALIMENTARE ED ETICHETTATURA	- COMPRENDERE L'IMPORTANZA DI LAVORARE SECONDO LE REGOLE DI CORRETTA PRASSI IGIENICA - SAPER LEGGERE UN 'ETICHETTA ALIMENTARE	- Cenni sull'HACCP - Le informazioni riportate sull'etichetta
MODULO 3 – LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI		
MODULO 3 LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI	- Saper classificare i diversi metodi di conservazione - Conoscere i pericoli legati a cattivi processi di conservazione	- Principali metodi di conservazione: chimici, fisici e biologici
MODULO 4 – LA COTTURA DEGLI ALIMENTI		
U. D. 4 METODI DI COTTURA DEGLI ALIMENTI	- Riconoscere le principali alterazioni che subiscono gli alimenti per effetto di processi di cottura non corretti	- Le regole per una corretta frittura - Le sostanze tossiche prodotte da cotture troppo spinte: benzopirene e acroleina

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "G. MARCONI" VITTORIA		
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

PROPOSTA PER ALUNNI CON PROGRAMMAZIONE DIFFERENZIATA		
Modulo IGIENE DEGLI ALIMENTI		
UNITA' DIDATTICA	COMPETENZE	CONTENUTI
UDA 1.1 GLI ALIMENTI	- Riconoscere gli alimenti	- Schema di un attività ristorativa - Norme di corretta prassi igienica del personale, dei locali e delle attrezzature.
UDA 1.1 GLI SPAZI DI UN ATTIVITA' RISTORATIVA E IGIENE PROFESSIONALE	- saper disegnare lo schema di un attività ristorativo - saper descrivere gli ambienti di un locale ristorativo - saper applicare le regole per l'igiene della persona e dei locali	- Schema di un attività ristorativa - Norme di corretta prassi igienica del personale, dei locali e delle attrezzature.
UDA 1.2 LE CONTAMINAZIONI DEGLI ALIMENTI	- Conoscere le principali cause di contaminazione degli alimenti	- Le contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche
UDA 1.3 I MICRORGANISMI	- Saper distinguere la differenza tra macrorganismi e microrganismi - Riconoscere gli alimenti più a rischio di contaminazione: frutti di mare, carni e pesci crudi	- I macrorganismi visibili ad occhio nudo: insetti e roditori - i microrganismi invisibili ad occhio nudo batteri e virus
MODULO 2 – CENNI DI LEGISLAZIONE ALIMENTARE		
UDA SICUREZZA ALIMENTARE ED ETICHETTATURA	- COMPRENDERE L'IMPORTANZA DI LAVORARE SECONDO LE REGOLE DI CORRETTA PRASSI IGIENICA - RICONOSCERE GLI ALIMENTI CONFEZIONATI E ALCUNE INFORMAZIONI PRESENTI NELL'ETICHETTA: NOME, INGREDIENTI E DATA DI SCADENZA	- Concetto di regola - Le etichette
MODULO 3 – LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI		
MODULO 3 LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI	- Conoscere le regole per conservare i cibi nel frigo e nella dispensa - Conoscere i pericoli legati a cattivi processi di conservazione	- Cibi deperibili e non deperibili - La collocazione dei cibi nel frigo - La data di scadenza dei cibi
MODULO 4 – LA COTTURA DEGLI ALIMENTI		
U. D. 4 METODI DI COTTURA DEGLI ALIMENTI	- Riconoscere i principali metodi di cottura	- La cottura al forno - La frittura - L'ebollizione

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "G. MARCONI" VITTORIA		
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

CRITERI DI VALUTAZIONE (INDICATORI E DESCRITTORI ADOTTATI NELLA FORMULAZIONE DEI GIUDIZI) ☒ RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO OTTENUTI NELLE PROVE ☒ IMPEGNO ☐ PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO ☒ PROGRESSO NELL'APPRENDIMENTO RISPETTO AL LIVELLO INIZIALE ☐ _____ ☐ _____	STRUMENTI DELLE MISURAZIONI ☐ SONDAGGI DAL POSTO ☒ ESERCITAZIONI IN CLASSE E/O A CASA ☐ PROVE STRUTTURATE ☐ TEMI ☐ QUESTIONARI ☒ INTERROGAZIONI ☐ RELAZIONI ☐ _____ ☐ _____
---	--

STRUMENTI E/O RISORSE MATERIALI LIBRO DI TESTO ADOTTATO: ALIMENTAZIONE A - Autore: ALMA - Casa editrice: PLAN

IL DOCENTE
PULEO EDOARDO FILIPPO