

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " G. MARCONI" VITTORIA	data 28/10/2025	Pagina 1 di 3
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

INDIRIZZO SCOLASTICO: ALBERGHIERO

MATERIA Scienza degli alimenti		
CLASSE	SEZIONE	DOCENTE
2B AL	Enogastronomia e Ospitalità alberghiera	RIBBERA ANGELA
LIVELLI DI PARTENZA DELLA CLASSE Per la maggior parte degli alunni il livello delle competenze è base.		

PROGRAMMAZIONE DEL PRIMO PERIODO
COMPETENZA D'INDIRIZZO N. 1, LIVELLO 2 (QNQ): 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. ABILITÀ: Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti Enogastronomici; CONTENUTI: Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione. (<i>Carboidrati e proteine: generalità, classificazione, funzioni per l'organismo e digestione</i>)

PROGRAMMAZIONE DEL SECONDO PERIODO
COMPETENZA D'INDIRIZZO N. 1, LIVELLO 2 (QNQ): 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. ABILITÀ: Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti Enogastronomici; CONTENUTI: Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione. (<i>Lipidi: generalità, classificazione, funzioni per l'organismo e digestione; Vitamine e Sali minerali: classificazione e funzioni</i>)

OBIETTIVI MINIMI FINALIZZATI ALL'AMMISSIONE ALLA CLASSE SUCCESSIVA
Per l'ammissione alla classe successiva l'alunno dovrà: descrivere i principi nutritivi che costituiscono un alimento e le sue caratteristiche nutrizionali; Descrivere il processo di digestione dei macronutrienti; Utilizzare in maniera adeguata il lessico tecnico-specialistico.

CRITERI DI VALUTAZIONE	STRUMENTI DELLE MISURAZIONI
☒ Risultati dell'apprendimento ottenuti dalle prove;	☒ sondaggi dal posto; ☒ esercitazioni in classe e a casa;

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " G. MARCONI" VITTORIA	data 28/10/2025	Pagina 2 di 3
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

☒ Impegno; ☒ partecipazione al dialogo educativo; ☒ progresso nell'apprendimento rispetto al livello iniziale;	☒ prove strutturate e semi strutturate; ☒ verifiche orali; ☐ prove pratiche di laboratorio (ove previsto con le discipline dell'area d'indirizzo); ☒ ricerche e/o approfondimenti da svolgere individualmente o in gruppo;
--	--

STRUMENTI E RISORSE MATERIALI
Libro di testo in adozione per la classe, aula, laboratorio di sala/bar ed enogastronomia, approfondimenti forniti dal docente, ricerca su banche dati tematiche, visione di report-documentari tematici, mappe concettuali, schemi di sintesi, qualunque altro sussidio didattico prodotto dal docente anche in formato digitale.

VITTORIA, 28/10/2025

IL DOCENTE
RIBBERA ANGELA

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “ G. MARCONI” VITTORIA	data 28/10/2025	Pagina 3 di 3
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			