

	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 E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE		
CLASSE III	SEZIONE A ENOGASTRONOMIA	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 mediamente sufficienti Comportamento: nel complesso è una classe che risulta sufficientemente collaborativa e partecipa alle lezioni, ma richiede con frequenza richiami verbali all'attenzione.		

CONTENUTI PRIMO PERIODO
Uda disciplinari - Merceologia delle principali materie prime e tecnologie di trasformazione di origine vegetale: cereali e derivati; legumi, frutta e verdura (generalità); Oli alimentari; Il cioccolato di Modica. Legislazione vigente sull'etichettatura (informazioni obbligatorie e facoltative). Uda interdisciplinari Piatti tipici siciliani

CONTENUTI SECONDO PERIODO
Uda disciplinari - Merceologia delle principali materie prime e tecnologie di trasformazione di origine vegetale: Latte e derivati; carni e salumi; prodotti ittici; uova. - Filiera lunga e filiera corta (km0) - Valore calorico nutrizionale di un piatto Uda interdisciplinari I dolci Iblei

OBIETTIVI MINIMI FINALIZZATI ALL'AMMISSIONE ALLA CLASSE SUCCESSIVA
Conoscenze • Caratteristiche di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento • Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti • Principi di eco sostenibilità applicati ai settori di riferimento • Elementi di dietetica e nutrizione

Abilità

- Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera
- Leggere e interpretare le etichette alimentari
- Applicare i criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.

Competenze Pecup

- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

CRITERI DI VALUTAZIONE

(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
- ☐
- ☐

STRUMENTI DELLE MISURAZIONI

- ☐ 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 TRIENNIO - AUTORE ALMA-PLAN – GRUPPO EDITORIALE ELI

ILDOCENTE

Vincenzo Lo Chiano