

	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: III

SEZIONE: C ACC. TUR.

DOCENTE: **PULEO EDOARDO FILIPPO**

LIVELLI DI PARTENZA DELLA CLASSE:

La classe è formata da alunni che provengono da diverse classi seconde, dall'osservazione avvenuta in questo primo mese di scuola si evince una discreta integrazione, con la formazione di un buon gruppo classe. Dal punto di vista disciplinare emerge un buon livello di attenzione alle lezioni e di rispetto delle regole scolastiche. Nella classe è presente un alunno Disabile che segue una programmazione differenziata, l'alunno appare abbastanza integrato nel gruppo.

CONTENUTI PRIMO PERIODO	
MODULO N°1	
STORIA DELL'ALIMENTAZIONE DELLA GASTRONOMIA	
U. D. 1.1 STORIA DELL'ALIMENTAZIONE	- Alimentazione e modelli alimentari - Alimentazione nella storia: preistoria, antichità preclassica, antichità classica, medioevo, Cuochi celebri e ricettari storici
MODULO N° 2	
TURISMO	
U. D. 2.1 TURISMO E OSPITALITA'	- turismo e l'ospitalità nella storia: primi viaggiatori, antica Grecia, epoca romana, Medioevo - Il turismo e le nuove tendenze: turismo e escursionismo, Il turismo sostenibile, Il turismo enogastronomico - le guide enogastronomiche
MODULO N° 3	
GLI ALIMENTI TIPICI DEL NOSTRO TERRITORIO	
U. D. 3.1 I CEREALI E DERIVATI	- Diffusione geografica dei cereali - Dal grano agli sfarinati - Processo di produzione della pasta e del pane - Aspetti salutistici e nutrizionali dei grani antichi Laboratorio - Ricerca bibliografica e produzione di un articolo sui mulini ad acqua che popolavano il territorio di Ragusa e quelli ancora attivi.

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

CONTENUTI SECONDO PERIODO	
MODULO N° 3 GLI ALIMENTI TIPICI DEL NOSTRO TERRITORIO	
U. D. 3.2 IL VINO	-Aspetti storici del vino e cenni di agronomia della vite - Vinificazione in rosso e in bianco - Vino novello e macerazione carbonica - Aspetti chimico-nutrizionali e salutistici - Le cultivar siciliane e il Cerasuolo di Vittoria Laboratorio Produzione di un prodotto pubblicitario sui vini locali: brochure, carta geografiche a tema etc.
U. D. 3.3 - LATTE E DERIVATI	- Aspetti storici sulla produzione di latte e formaggi - Gli animali da latte: la razza Modicana e l'avvento della razza Frisona nel ragusano - Processo di produzione del latte confezionato e dei prodotti caseari - Aspetti chimico – nutrizionali e salutistici Laboratorio I formaggi storici siciliani: presentazione e produzione di materiale multimediale
MODULO n° 5 LA RISTORAZIONE	
U. D. 5.1 STORIA DELLA RISTORAZIONE	- Ristorazione e classi ristorative: ristorazione viaggiante, ristorazione commerciale, catering, ristorazione collettiva. - La ristorazione nella storia: dagli albori ai giorni nostri

OBIETTIVI MINIMI FINALIZZATI ALL'AMMISSIONE ALLA CLASSE SUCCESSIVA / ESAME DI STATO	
U. D. 1.3 TURISMO E OSPITALITA'	- Differenza tra turismo ed escursionismo - Il turismo enogastronomico: il cibo come leva attrattiva del turismo in Sicilia (elencare i principali cibi siciliani)
U.D. 1.1 STORIA DELL'ALIMENTAZIONE	- Origine storica degli alimenti tipici del nostro territorio
U. D. 1.2 STORIA DELLA RISTORAZIONE	- Le principali forme di ristorazione presenti sul territorio: Ristoranti Gourmet, Ristoranti tradizionali, trattorie, fast Food etc
U. D. 2.1 LE BEVANDE ALCOLICHE	- Il vino: dalla materia prima al vino - Abbinamento cibi - vino - Il vino nella dieta
U. D. 2.2 ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	- Il latte: animali da latte, tipologie di latte, funzione biologica del latte - Formaggi: classificazione dei formaggi, il formaggio nella dieta
U. D. 2.3 ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE	- I cereali: cereali maggiori e minori, dal campo alla tavola - Derivati dei cereali: ingredienti e processo di

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

	produzione del pane e della pasta
--	-----------------------------------

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
- ☒ SAPER LAVOARE IN GRUPPO
- ☐ _____

STRUMENTI DELLE MISURAZIONI

- ☐ SONDAGGI DAL POSTO
- ☒ ESERCITAZIONI IN CLASSE E/O A CASA
- ☐ PROVE STRUTTURATE
- ☐ TEMI
- ☐ QUESTIONARI
- ☒ INTERROGAZIONI
- ☐ RELAZIONI
- ☒ PRODUZIOE DI LAVORI MULTIMEDIALI
- ☐ _____

STRUMENTI E/O RISORSE MATERIALI

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: ALIMENTAZIONE B ACCOGLIENZA TURISTICA - AUTORE: ALMA - CASA EDITRICE: PLAN

APPUNTI E MAPPE FORNITE DAL DOCENTE

AULA INFORMATICA PER LE RICERCHE E I LAVORI DI GRUPPO

IL DOCENTE
PULEO EDOARDO FILIPPO