

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " G. MARCONI" VITTORIA	data 28/10/2025	Pagina 1 di 6
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

INDIRIZZO SCOLASTICO: ALBERGHIERO

MATERIA Scienza e cultura dell'alimentazione		
CLASSE	SEZIONE	DOCENTE
3	D, Enogastronomia	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. 2, LIVELLO 3 (QNQ): 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; 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; CONTENUTI: Caratteristiche di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento (<i>Merceologia delle principali materie prime e tecnologie di trasformazione: cereali, legumi, frutta e verdura – generalità- latte e derivati</i>) COMPETENZA D'INDIRIZZO N. 3, LIVELLO 3 (QNQ): Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. ABILITÀ: Leggere e interpretare le etichette alimentari CONTENUTI: Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti (<i>informazioni obbligatorie e facoltative dei prodotti trattati in merceologie</i>) COMPETENZA D'INDIRIZZO N. 4, LIVELLO 3 (QNQ): ABILITÀ: 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 ed equilibrati. ABILITÀ: 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. CONTENUTI: Principi di eco sostenibilità applicati ai settori di riferimento (<i>Filiera lunga e corta, calorico-nutrizionale di un piatto e/o di una bevanda</i>); UDA TECNICA: la cucina territoriale

PROGRAMMAZIONE DEL SECONDO PERIODO

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " G. MARCONI" VITTORIA	data 28/10/2025	Pagina 2 di 6
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

COMPETENZA D'INDIRIZZO N. 2, LIVELLO 3 (QNQ): 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;

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;

CONTENUTI: Caratteristiche di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento (Merceologia delle principali materie prime e tecnologie di trasformazione: uova, carne, pesce, grassi).

COMPETENZA D'INDIRIZZO N. 3, LIVELLO 3 (QNQ): Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

ABILITÀ: Leggere e interpretare le etichette alimentari

CONTENUTI: Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti (informazioni obbligatorie e facoltative dei prodotti trattati in merceologie)

COMPETENZA D'INDIRIZZO N. 4, LIVELLO 3 (QNQ): **ABILITÀ:** 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 ed equilibrati.

ABILITÀ: 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.

CONTENUTI: Principi di eco sostenibilità applicati ai settori di riferimento (Filiera lunga e corta, il Km 0), valore calorico-nutrizionale di un piatto e di una bevanda

UDA TECNICA: La cucina regionale

OBIETTIVI MINIMI FINALIZZATI ALL'AMMISSIONE ALLA CLASSE SUCCESSIVA

Per l'ammissione alla classe successiva l'alunno dovrà: conoscere e descrivere le principali filiere di produzione/trasformazione delle materie prime oggetto di studio; leggere ed interpretare le etichette degli alimenti;

CRITERI DI VALUTAZIONE	STRUMENTI DELLE MISURAZIONI
☒ Risultati dell'apprendimento ottenuti dalle prove; ☒ Impegno; ☒ partecipazione al dialogo educativo; ☒ progresso nell'apprendimento rispetto al livello iniziale;	☒ sondaggi dal posto; ☒ esercitazioni in classe e a casa; ☒ prove strutturate e semi strutturate; ☒ verifiche orali; ☒ prove pratiche di laboratorio (ove previsto con le discipline dell'area d'indirizzo);

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " G. MARCONI" VITTORIA	data 28/10/2025	Pagina 3 di 6
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

	☒ 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 4 di 6
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

Criteri di valutazione per la disciplina Sc. degli alimenti

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER DOMANDA A RISPOSTA APERTA/TRATTAZIONE SINTETICA DI UN ARGOMENTO				
INDICATORE	DESCRITTORE		PUNTEGGIO	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
Conoscenza dei contenuti	Assenza di elementi di valutazione	Grav. Insufficiente	0,60	
	Conosce parzialmente i contenuti	Insufficiente	1,20	
	Conosce i contenuti in modo essenziale	Sufficiente	1,80	
	Conosce in modo completo i contenuti	Buono	2,40	
	Conosce in maniera approfondita i contenuti	Ottimo	3,00	
Rielaborazione/Esposizione/Sintesi	Assenza di elementi di valutazione	Grav. Insufficiente	0,60	
	Sintetizza gli argomenti in modo approssimativo e con una scarsa rielaborazione	Insufficiente	1,20	
	Sintetizza e rielabora gli argomenti in modo accettabile	Sufficiente	1,80	
	Rielabora gli argomenti operando sintesi accurate	Buono	2,40	
	Sintetizza gli argomenti con appropriata rielaborazione critica	Ottimo	3,00	
Uso del linguaggio settoriale-tecnico-professionale	Assenza di elementi di valutazione	Grav. Insufficiente	0,60	
	Presenta alcune lacune nell'utilizzo del linguaggio specialistico	Insufficiente	1,20	
	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale-tecnico-professionale	Sufficiente	1,80	
	La padronanza del linguaggio specialistico è soddisfacente	Buono	2,40	
	Il linguaggio specialistico è ricco e articolato, utilizzato in maniera pertinente	Ottimo	3,00	
Correttezza linguistica	Assenza di elementi di valutazione	Grav. Insufficiente	0,00	
	Numerosi errori che ostacolano la comprensione della risposta	Insufficiente	0,25	
	Lessico impreciso e limitato che NON ostacola la comprensione della risposta	Sufficiente	0,60	
	Lessico talvolta improprio	Buono	0,75	
	Lessico appropriato e vario	Ottimo	1,00	
Totale/ Votazione in decimi			10/10	___/10

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “ G. MARCONI” VITTORIA	data 28/10/2025	Pagina 5 di 6
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO/ESPOSIZIONE ORALE				
INDICATORE	DESCRITTORE		PUNTEGGIO	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
Contenuto	Non risponde	Grav. Insufficiente	0,50	
	Risposta superficiale e incompleta	Insufficiente	1,00	
	Risposta schematica, Talvolta organizzata in modo mnemonica	Sufficiente	1,50	
	Quasi completo e preciso	Buono	2,00	
	Esauriente/pertinente	Ottimo	2,50	
Esposizione	Incoerente/Scorretta	Grav. Insufficiente	0,50	
	Incerta e non sempre corretta	Insufficiente	1,00	
	Semplice ma coerente	Sufficiente	1,50	
	Abbastanza fluida e corretta con lessico adeguato	Buono	2,00	
	Fluida e corretta con lessico appropriato	Ottimo	2,50	
Organizzazione del discorso	Confusa	Grav. Insufficiente	0,50	
	Disordinata	Insufficiente	1,00	
	Semplice, con diverse imprecisioni	Sufficiente	1,50	
	Abbastanza coerente e ordinata	Buono	2,00	
	Coerente e ordinata	Ottimo	2,50	
Utilizzo del linguaggio specialistico	Nulla	Grav. Insufficiente	0,50	
	Carente	Insufficiente	1,00	
	Conoscenza di base del lessico settoriale	Sufficiente	1,50	
	Padronanza del linguaggio soddisfacente	Buono	2,00	
	Linguaggio ricco e articolato utilizzato in modo pertinente	Ottimo	2,50	
Totale/ Votazione in decimi			10/10	___/10

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " G. MARCONI" VITTORIA	data 28/10/2025	Pagina 6 di 6
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

Per le prove strutturate la valutazione sarà in decimi e il punteggio attribuito ad ogni risposta corretta varierà rispetto al numero dei quesiti proposti.