

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "G. MARCONI" VITTORIA	Data 31/10/2025	Pagina1di1
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

INDIRIZZO SCOLASTICO

☒ ALBERGHIERO ☐ MANUTENZIONE ☐ INDUSTRIA E ARTIGIANATO

MATERIA SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE		
CLASSE IV	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 sufficienti Comportamento: nel complesso è una classe che risulta sufficientemente collaborativa e partecipe alle lezioni.		

CONTENUTI PRIMO PERIODO
Uda disciplinari - I principi nutritivi (glucidi, proteine, lipidi vitamine e sali minerali): struttura, classificazione, funzioni nutrizionali, fonti alimentari e fabbisogno - Elementi di bioenergetica - Valore calorico nutrizionale di un piatto e di una bevanda alcolica Uda interdisciplinari - La cucina regionale

CONTENUTI SECONDO PERIODO
Uda disciplinari - Principi di alimentazione equilibrata e bisogni di energia e nutrienti (I LARN) - La filiera di produzione, il concetto di qualità, il disciplinare di produzione; - Marchi DOP, IGP, STG, Slow Food, PAT; - Le tipicità del territorio ibleo e/o siciliano; Uda interdisciplinari - la cucina nazionale

OBIETTIVI MINIMI FINALIZZATI ALL'AMMISSIONE ALLA CLASSE SUCCESSIVA
Conoscenze: - le principali funzioni nutrizionali e caratteristiche chimico-fisiche dei nutrienti; - Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza; - Risorse enogastronomiche/culturali territoriali e nazionali;

- Gli stili alimentari e le diete moderne;

Abilità

- Distinguere caratteristiche e funzioni nutrizionali dei principi nutritivi.

- Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione.

- Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servi tradizionali, innovativi e sostenibili.

Competenze Pecup

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

-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: ALIMENTAZIONE OGGI VOL. A SECONDO BIENNIO – AUTORE: SILVANO RODATO – CASA EDITRICE: CLITT

ILDOCENTE
Lo Chiano Vincenzo