

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " G. MARCONI" VITTORIA	data 28/10/2025	Pagina 1 di 5
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

INDIRIZZO SCOLASTICO: ALBERGHIERO

MATERIA Scienza e cultura dell'alimentazione		
CLASSE	SEZIONE	DOCENTE
4	B, Sala-vendita	RIBBERA ANGELA
LIVELLI DI PARTENZA DELLA CLASSE Per la maggior parte degli alunni il livello delle competenze è base. Un piccolo gruppo ha un livello di competenze intermedio.		

PROGRAMMAZIONE DEL PRIMO PERIODO
COMPETENZA D'INDIRIZZO N. 2, LIVELLO 3/4 (QNQ): Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione. ABILITÀ: Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. CONTENUTI: I principi nutritivi e la bioenergetica (<i>le carboidrati: generalità, classificazione dei principali carboidrati di interesse alimentare, fonti alimentari, bioenergetica; le proteine: generalità, funzioni, fonti alimentari, bioenergetica</i>) COMPETENZA D'INDIRIZZO N. 3, LIVELLO 3/4 (QNQ): Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro. ABILITÀ: Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati. CONTENUTI: <i>La qualità e l'etichettatura dei prodotti enogastronomici.</i> COMPETENZA D'INDIRIZZO N. 4, LIVELLO 3/4 (QNQ): Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività, che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo. ABILITÀ: partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari. CONTENUTI: calcolo valore calorico-nutrizionale di un piatto e/o di una bevanda;

PROGRAMMAZIONE DEL SECONDO PERIODO
COMPETENZA D'INDIRIZZO N. 2, LIVELLO 3/4 (QNQ): Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione. ABILITÀ: Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " G. MARCONI" VITTORIA	data 28/10/2025	Pagina 2 di 5
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

CONTENUTI: I principi nutritivi e la bioenergetica (*lipidi: generalità, classificazione, fonti alimentari, bioenergetica; Vitamine, Sali minerali: generalità, classificazione, funzioni per l'organismo dei principali composti molecolari*)

COMPETENZA D'INDIRIZZO N. 3, LIVELLO 3/4 (QNQ): Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.

ABILITÀ: Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati.

CONTENUTI: *La qualità e l'etichettatura dei prodotti enogastronomici.*

COMPETENZA D'INDIRIZZO N. 4, LIVELLO 3/4 (QNQ): Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività, che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.

ABILITÀ: partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari.

CONTENUTI: *calcolo valore calorico-nutrizionale di un piatto e/o di una bevanda;*

OBIETTIVI MINIMI FINALIZZATI ALL'AMMISSIONE ALLA CLASSE SUCCESSIVA

Per l'ammissione alla classe successiva l'alunno dovrà: Conoscere e descrivere i principi nutritivi che costituiscono un alimento e le sue caratteristiche nutrizionali; leggere ed interpretare le etichette nutrizionale degli alimenti; calcolare il valore calorico di un alimento a partire dalle ricette utilizzate nel laboratorio di enogastronomia.

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); ☒ 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.

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " G. MARCONI" VITTORIA	data 28/10/2025	Pagina 3 di 5
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 4 di 5
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 5 di 5
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.