

	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 V	SEZIONE B SALA E VENDITA	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: clima educativo della classe abbastanza positivo per buona parte degli alunni, alcuni studenti tendono a disimpegnarsi dalle lezioni devono essere spesso rimotivati, con richiami, pause di riflessione e dialogo.		

CONTENUTI PRIMO PERIODO
Uda disciplinari - La sicurezza alimentare e il sistema HACCP; - Le principali tipologie dietetiche; - Dieta equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche; - Dieta equilibrata nelle più comuni patologie metaboliche; - Reazioni avverse agli alimenti Uda interdisciplinari Certificazioni di qualità (Qualità degli alimenti)

CONTENUTI SECONDO PERIODO
Uda disciplinari - Le frodi alimentari e l'Italian Sounding - Problematiche legate alla sostenibilità alimentare e ambientale; - Nuove tendenze di filiera e del gusto dei prodotti alimentari; - Novel food; - Presidi Slow Food Uda interdisciplinari Benessere e Salute

OBIETTIVI MINIMI FINALIZZATI ALL'AMMISSIONE ESAME DI MATURITA'
Conoscenze • Norme di sicurezza igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP • Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio • Concetti di sostenibilità e certificazione • Elementi di dietetica e nutrizione • Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG) Abilità • Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale,

nazionale, e comunitaria in materia di HACCP

- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. Leggere e interpretare le etichette alimentari
- Predisporre e servire i prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari
- Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela
- Progettare attività/iniziativa di varie tipologie atte a valorizzare le tipicità del territorio.

Competenze Pecup

- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- 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.
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

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
- X SIMULAZIONE SECONDA PROVA ESAMI DI MATURITA'
- ☐

STRUMENTI E/O RISORSE MATERIALI

PIATTAFORMA GSUITE E RELATIVE APPLICAZIONI

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: ALIMENTAZIONE OGGI - QUINTO ANNO - AUTORE SILVANO RODATO – CLITT EDITORE

ILDOCENTE

Vincenzo Lo Chiano