

# ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE "SANDRO PERTINI"



ISTITUTO PROFESSIONALE INDUSTRIA E ARTIGIANATO: Manutenzione e assistenza tecnica  
ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI: Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Servizi Socio-sanitari  
ISTITUTO TECNICO ECONOMICO: Turismo

34074 MONFALCONE (GO) via A. Boito, 56 tel. 0481 410441 - 413339 - fax 0481 486681  
C.F.: 90016920317 [www.isispertini.edu.it](http://www.isispertini.edu.it) e-mail: [gois01100r@istruzione.it](mailto:gois01100r@istruzione.it), [gois01100r@pec.istruzione.it](mailto:gois01100r@pec.istruzione.it)  
Sede associata: 34073 Grado (GO) via Zara, 1 tel. 0431 80152



## PIANO DI LAVORO INDIVIDUALE

**DOCENTE: SPAZIANI MASSIMILIANO**

**MATERIA: Scienze degli Alimenti**

**CLASSE: 1AEA**

Anno scolastico 2025/2026

N. ore settimanali nella classe 2 ore

Ore in compresenza 2 ora

## **1. ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA**

### **PROFILO GENERALE DELLA CLASSE**

La classe si presenta con un livello di partenza complessivamente mediocre, caratterizzato da una preparazione disomogenea e da competenze di base non sempre consolidate. Si prevede che una parte degli alunni riesca a raggiungere gli obiettivi minimi, mentre altri potrebbero incontrare difficoltà significative senza un impegno costante.

Fin dalle prime osservazioni emergono criticità sul piano disciplinare, che rischiano di incidere negativamente sul clima di lavoro e sull'efficacia dell'azione didattica. L'attenzione, il rispetto delle regole e la partecipazione attiva non risultano sempre adeguati e richiederanno un costante intervento educativo.

L'atteggiamento verso lo studio appare altalenante: accanto ad alcuni studenti motivati e collaborativi, si rileva la presenza di alunni poco interessati e scarsamente responsabili. Si ritiene pertanto necessario adottare strategie didattiche mirate, interventi di rinforzo e un lavoro sistematico sulla dimensione comportamentale, affinché la classe possa migliorare sia sul piano disciplinare sia su quello degli apprendimenti.

### **FONTI DI RILEVAZIONE DEI DATI:**

- |   |  |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> X. Prove oggettive di valutazione (test, questionari, ecc.);                | <input checked="" type="checkbox"/> X. Colloqui con gli alunni;  |
| <input checked="" type="checkbox"/> X. Prove soggettive di valutazione (temi, relazioni, interrogazioni, ecc.); | <input checked="" type="checkbox"/> X. Colloqui con le famiglie; |
| <input checked="" type="checkbox"/> X. Osservazioni degli studenti impegnati nelle attività didattiche;         | <input type="checkbox"/> ○ Continuità didattica;                 |
|   | <input type="checkbox"/> ○ Altro .....                           |

## **2. QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA**

### **1. COMPETENZE IN AMBITO DISCIPLINARE – AREA GENERALE DA PERSEGUIRE A CONCLUSIONE DELLA CLASSE 1AEA**

Nella tabella che segue ciascun docente indichi l'asse culturale cui appartiene la propria disciplina e le competenze che si intendono sviluppare per l'anno scolastico in corso.

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> ○ ASSE DEI LINGUAGGI                      | <input type="checkbox"/> ○ ASSE MATEMATICO      |
| <input checked="" type="checkbox"/> X ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO | <input type="checkbox"/> ○ ASSE STORICO-SOCIALE |
| <input type="checkbox"/> ○ RELIGIONE CATTOLICA O ATT. ALTERNATIVA  | <input type="checkbox"/> ○ SCIENZE MOTORIE      |

**Competenze disciplinari della Classe 1 Aea**

*Competenze della disciplina definite all'interno dei Dipartimenti*

**Competenza n°1:** Utilizzare tecniche tradizionali ed 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.

**Competenza n° 2:** 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.

**Competenza n° 3:** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

**Competenza n°4:** Predisporre prodotti, servizi e menù I con il contesto e le esigenze della clientela (relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari) perseguendo obiettivi di qualità, additività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.

**Competenza n°5:** valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

**Competenza n°6:** Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

**Competenza n° 7:** progettare anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano le tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy

### **ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE**

(Per ciascuna competenza esplicitare le corrispondenti conoscenze/contenuti e abilità, l'UDA di riferimento, il periodo di svolgimento e il numero di ore previste)

COMPETENZA (indicare la competenza specifica della disciplina declinata per l'anno di riferimento) CI N° 1-3-4-5-10 RACCORDO CG n1-2-8-10-11-12 -					
Abilità	Conoscenze/contenuti	UDA di riferimento	Periodo di svolgimento	Numero ore	Compresenza (se prevista)

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera</li> <li>• Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici</li> <li>• Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza</li> <li>• Utilizzare i principali software applicativi</li> <li>• Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento</li> <li>• Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi</li> <li>• Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento</li> <li>• L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali</li> <li>• Terminologia tecnica di base di settore</li> <li>• Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</li> <li>• Software applicativi di base</li> <li>• Utilizzo e cura strumenti e delle attrezzature proprie del settore.</li> <li>• Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.</li> <li>• Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.</li> <li>• Principi di legislazione specifica di settore. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.</li> <li>• Tecniche di base di conservazione degli alimenti. Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I principi Nutritivi</li> <li>• Fuoco al fuoco: haccp</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Settembre- Novembre</li> <li>• dicembre</li> </ul>	<p style="text-align: center;">17 h</p>	<p style="text-align: center;">Prof. SORRENTINO</p>
---	---	---	---	---	---

<p>attrezzature</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare</li> <li>• Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio</li> </ul> <p>Professionale e ambientale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare in modo corretto i Dispositivi di prevenzione</li> <li>• Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati</li> <li>• Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale</li> <li>• Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza</li> <li>• Applicare criteri di selezione di</li> </ul>	<p>produzione enogastronomica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs.81/2008).</li> <li>• Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere.</li> <li>• Elementi di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria.</li> <li>• Elementi di enogastronomia regionale e nazionale.</li> <li>• Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.</li> <li>• Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all'arte bianca.</li> <li>• Elementi di chimica organica, correlati alle preparazioni connesse all'arte bianca.</li> <li>• Principi di base di scienze e tecnologie alimentari</li> <li>• Tipologia dei documenti contabili: loro caratteristiche e procedure per l'elaborazione e la registrazione.</li> <li>• I fattori della produzione: costi fissi e costi variabili.</li> <li>• Il fattore lavoro: la retribuzione</li> </ul>				
--	---	--	--	--	--

<p>ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere le componenti culturali nell'arte bianca anche in relazione al proprio territorio</li> <li>• Effettuare semplici operazioni di calcolo e rendicontazione in riferimento al costo dei prodotti e servizi</li> <li>• Preparare strumenti di vendita, tenendo presente il concetto di redditività</li> </ul>					
--	--	--	--	--	--

<p align="center"><b>COMPETENZA (indicare la competenza specifica della disciplina declinata per l'anno di riferimento)</b>            CI n 1-10-. - raccordo CG 1-2-10</p>					
Abilità	Conoscenze/contenuti	UDA di riferimento	Periodo di svolgimento	Numero ore	Compresenza (se prevista)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera</li> <li>• Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento</li> <li>• L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Igiene e sicurezza nel settore alimentare: tipi di contaminazione</li> <li>• Uda il mio ricettario:</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gennaio- febbraio</li> </ul>	17 h	Prof. SORRENTINO

<p>dei prodotti enogastronomici</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza</li> <li>• Utilizzare i principali software applicativi</li> <li>• Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento</li> <li>• Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi</li> <li>• Effettuare semplici operazioni di calcolo e rendicontazione in riferimento al costo dei prodotti e servizi</li> <li>• Preparare strumenti di vendita, tenendo presente il concetto di redditività</li> </ul>	<p>gerarchie dei diversi settori professionali</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Terminologia tecnica di base di settore</li> <li>• Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</li> <li>• Software applicativi di base</li> <li>• Utilizzo e cura strumenti e delle attrezzature proprie del settore.</li> <li>• Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.</li> <li>• Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.</li> <li>• Tipologia dei documenti contabili: loro caratteristiche e procedure per l'elaborazione e la registrazione.</li> <li>• I fattori della produzione: costi fissi e costi variabili.</li> <li>• Il fattore lavoro: la retribuzione</li> </ul>	<p>le abitudini alimentari.</p>			
---	---	---------------------------------	--	--	--

**COMPETENZA (indicare la competenza specifica della disciplina declinata per l'anno di riferimento)**

CI N. 1-2– raccordo CG 2-4-8-12

Abilità	Conoscenze/contenuti	UDA di riferimento	Periodo di svolgimento	Numero ore	Compresenza (se prevista)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere le caratteristiche principali della struttura della figura professionale correlata alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.</li> <li>• Eseguire tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici</li> <li>• Utilizzare le materie appropriate gli strumenti e la attrezzatura professionale, curandone l'efficacia</li> <li>• Utilizzare i principali software applicativi</li> </ul> <p>Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare semplici procedure di gestione aziendale</li> <li>• Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità</li> </ul>	<p>Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali</li> <li>• Terminologia tecnica di base di settore</li> <li>• Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.</li> <li>• Software applicativi di base.</li> <li>• Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore.</li> <li>• Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.</li> <li>• Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere</li> <li>• Elementi di organizzazione, gestione aziendale e</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Malattie trasmesse dagli alimenti: batterica, virale, parassiti</li> </ul>	<p>Da marzo a aprile.</p>	<p>16 h</p>	<p>Prof. SORRENTINO</p>

<p>alberghiera</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare metodologie di base di lavoro in équipe.</li> </ul>	<p>budgetaria</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi di enogastronomia regionale e nazionale</li> <li>• Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione alimentazione.</li> <li>• Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera.</li> <li>• Principi base di economia: i bisogni, i beni, i servizi, l'offerta, la produzione, il mercato, le forme di mercato.</li> <li>• Filiere produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti.</li> <li>• Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia.</li> <li>• tecniche di base di comunicazione e relazione interpersonale</li> </ul>				
---	--	--	--	--	--

**COMPETENZA (indicare la competenza specifica della disciplina declinata per l'anno di riferimento)**

CIN. 3-7-8 – raccordo CG 1-2-3-5-7-8-

Abilità	Conoscenze/contenuti	UDA di riferimento	Periodo di svolgimento	Numero ore	Compresenza (se prevista)
---------	----------------------	--------------------	------------------------	------------	---------------------------

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature</li> <li>• Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare</li> <li>• Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio Professionale e ambientale</li> <li>• Utilizzare in modo corretto i Dispositivi di prevenzione</li> <li>• Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità.</li> <li>• Fornire informazioni al cliente in relazione alle opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principi di legislazione specifica di settore. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.</li> <li>• Tecniche di base di conservazione degli alimenti. Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica</li> <li>• Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs.81/2008).</li> <li>• Elementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale.</li> <li>• Elementi di geografia turistica con particolare riferimento al territorio.</li> <li>• L'evoluzione degli usi e dei costumi enogastronomici del territorio di appartenenza.</li> <li>• Servizi internet per la promozione enogastronomica e culturale del territorio.</li> <li>• Classificazione merceologica di base delle principali categorie dei prodotti agroalimentari del territorio in funzione della loro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Igiene nella ristorazione: sistema Haccp: Pacchetto igiene</li> <li>• La regione in tavola: la piramide alimentare</li> </ul>	Maggio- giugno	16 h	Prof. SORRENTINO
---	---	--	----------------	------	------------------

<p>territorio.  • Selezionare le informazioni da acquisire sull'offerta turistica integrata  • Riconoscere nel territorio gli aspetti relativi all'eco sostenibilità ambientale  • Riconoscere le principali tipologie di materiali promozionali e pubblicitarie dell'offerta turistica  • Attuare modalità atte a ridurre gli sprechi nell'ottica della tutela e salvaguardia dell'ambiente</p>	<p>origine.  • Il concetto di sostenibilità ambientale.  • Le principali tipologie di offerte turistiche integrate.  • Elementi di legislazione ambientale: parchi, aree protette, riserve naturali.  • Atteggiamenti e metodi per ottimizzare l'impatto ambientale dei prodotti e dei servizi caratteristici della filiera di riferimento.</p>				
--	---	--	--	--	--

### 3. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Indicare le metodologie utilizzate:

- |   |  |   |
|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Lezione frontale;</li> <li>○ Lezione dialogata;</li> <li>○ Metodo induttivo;</li> <li>○ Metodo deduttivo;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Metodo esperienziale;</li> <li>○ Scoperta guidata;</li> <li>○ Metodo scientifico;</li> <li>○ Lavoro di gruppo;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Ricerca individuale e/o di gruppo;</li> <li>○ Problem solving;</li> <li>○ Brainstorming;</li> <li>○ Altro .....</li> </ul> |
|---|--|---|

Indicare le strategie utilizzate:

- Lezione frontale;
- Lezione guidata;
- Lezione dibattito;
- Lezione multimediale;
- Attività di gruppo;
- Argomentazione/discussione;
- Attività laboratoriali;
- Attività di ricerca;
- Risoluzione di problemi;
- Attività simulata;
- Studio autonomo;
- Problem solving;
- Brain storming;
- Role playing;
- Learning by doing;
- E-learning;
- Altro .....

#### **4. ATTREZZATURE E STRUMENTI DIDATTICI**

Libro di Testo: Scienza dell'Alimentazione – Biennio  
Autore, Casa Editrice: L. FAUCI, RIZZOLI

Indicare strumenti e attrezzature utilizzati:

- Laboratori;
- Palestra coperta;
- Palestra scoperta;
- Computer;
- Testi di consultazione;
- Lavagna luminosa;
- LIM;
- Videocamera;
- Sussidi multimediali;
- Audio-registratore;
- Fotocopie;
- Altro .....

#### **5. MODALITA' DI VERIFICA DEL LIVELLO DI APPRENDIMENTO**

Indicare le tipologie di prove di verifica utilizzate:

- Test;
- Questionari;
- Relazioni;
- Analisi testuale;
- Risoluzione di problemi ed esercizi;
- Sviluppo di progetti;
- Temi;
- Saggi brevi;
- Traduzioni;
- Articoli di giornale;
- Interrogazioni;
- Prove grafiche;
- Prove pratiche;
- Test motori;
- Altro .....

#### **6. MODALITA' DI RECUPERO**

Per le ore di recupero, si adopereranno le seguenti strategie e metodologie didattiche:

- Riproposizione dei contenuti in forma diversificata;
- Attività guidate a crescente livello di difficoltà;
- Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro;
- Altro .....

## **7. MODALITA' DI APPROFONDIMENTO**

Per le ore di approfondimento, si adopereranno le seguenti strategie e metodologie didattiche:

- Rielaborazione e problematizzazione dei contenuti;
- Impulso allo spirito critico e alla creatività;
- x. Esercitazioni per affinare il metodo di studio e di lavoro;
- Altro .....

Monfalcone, 20.12.2025

Il Docente

