

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 e-mail: gois01100r@istruzione.it, gois01100r@pec.istruzione.it
Sede associata: 34073 Grado (GO) via Zara, 1 tel. 0431 80152



PIANO DI LAVORO INDIVIDUALE

DOCENTE: MASSIMILIANO SPAZIANI

MATERIA: Scienze della cultura della Alimentazione

CLASSE: 3 ASV

Anno scolastico 2025/2026

N. ore settimanali nella classe 4 ore

Ore in compresenza 1 ora

1. ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA

PROFILO GENERALE DELLA CLASSE

La classe, appartenente a un indirizzo professionale del triennio, presenta un livello di partenza complessivamente eterogeneo. Le competenze di base e le conoscenze disciplinari risultano diversificate, con profili che evidenziano differenti gradi di autonomia, metodo di studio e capacità operative. Dalle prime osservazioni emerge un atteggiamento generalmente adeguato nei confronti delle attività didattiche, sebbene la partecipazione e l'impegno non siano sempre costanti e dipendano spesso dall'interesse suscitato dai contenuti proposti, in particolare nelle attività di tipo pratico e laboratoriale. Il comportamento appare nel complesso corretto, pur richiedendo un continuo richiamo al rispetto delle regole e dei tempi di lavoro per favorire un clima di apprendimento efficace. La motivazione si presenta variabile: alcuni studenti mostrano interesse per il percorso di studi in relazione alle future prospettive professionali, mentre altri necessitano di stimoli e di un accompagnamento più guidato.

FONTI DI RILEVAZIONE DEI DATI:

- X. Prove oggettive di valutazione (test, questionari, ecc.);
- X. Prove soggettive di valutazione (temi, relazioni, interrogazioni, ecc.);
- X. Osservazioni degli studenti impegnati nelle attività didattiche;
- X. Colloqui con gli alunni;

- X. Colloqui con le famiglie;
 - Continuità didattica;
 - Altro

2. QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA

1. COMPETENZE IN AMBITO DISCIPLINARE – AREA GENERALE

DA PERSEGUIRE A CONCLUSIONE DELLA CLASSE 3ASV indirizzo sala vendita

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

Competenze disciplinari della Classe 3 asv

Competenze della disciplina definite all'interno dei Dipartimenti

Competenze 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.

Competenze 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.

Competenze 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.

Competenze 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 RACCORDO CG n-2-3-4-5-6-7-8-10- 12

Abilità	Conoscenze/contenuti	UDA di riferimento	Periodo di svolgimento	Numero ore	Compresenza (se prevista)
<ul style="list-style-type: none"> In maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione realizzazione di prodotti e servizi adeguati ai diversi contesti. Applicare tecniche di promozione pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali. 	<ul style="list-style-type: none"> Terminologia tecnica specifica di settore. Cliniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia ospitalità alberghiera. 	UDA: Gli alimenti: la merceologia degli alimenti	Settembre-Maggio	17 h	Prof. Renato Rodia

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

CI n 2 Raccordo CG 2-7-8-10-11-12

Abilità	Conoscenze/contenuti	UDA di riferimento	Periodo di svolgimento	Numero ore	Compresenza (se prevista)
<ul style="list-style-type: none"> Individuare all'interno un determinato contesto di aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita di prodotti e servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e dell'esigenza del mercato. 	<ul style="list-style-type: none"> Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi alla filiera di riferimento. 	Uda: I prodotti di origine animale: il Tagliere di Salumi e Formaggi: La carne, macellazione, tagli. Certificazioni di qualità. Caseificazione e formaggi DOC. Alimenti ed elementi dietetica. Legumi ortaggi e frutta, oli, grassi e condimenti, cereali e derivati prodotti dolciari e bevande.	<ul style="list-style-type: none"> Settembre - Maggio 	17 h	Prof. Renato Rodia

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

CI n. 3– raccordo CG 1-2-5-8-10-11-12					
Abilità	Conoscenze/contenuti	UDA di riferimento	Periodo di svolgimento	Numero ore	Compresenza (se prevista)
<ul style="list-style-type: none"> • Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio. • Protocolli di autocontrollo relative all'igiene e alla sicurezza. • Leggere interpretare le etichette alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> • Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti • Norme di sicurezza igienico sanitaria 	La salute a tavola comincia al mattino: Qualità degli alimenti e criteri di scelta delle materie prime	Da marzo a aprile.	16 h	Prof. Renato Rodia

COMPETENZA (indicare la competenza specifica della disciplina declinata per l'anno di riferimento)					
CI n. 4 – raccordo CG 2-3-4-5-6-7-8-12					
Abilità	Conoscenze/contenuti	UDA di riferimento	Periodo di svolgimento	Numero ore	Compresenza (se prevista)
<ul style="list-style-type: none"> • Applicare criteri di selezione e le materie prime dei prodotti di allestimento di servizi, menù in funzione del contesto, delle esigenze alla clientela, della stagionalità nel rispetto alla filiera corta 	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di dietetica e nutrizione. • Criteri di scelta delle materie prime, prodotti, servizi (certificazione, Stagionalità, prossimità, ecosostenibilità) 	<ul style="list-style-type: none"> • Km zero sostenibilità e salute: Ortofrutta e la sua stagionalità. 	Febbraio-marzo	16 h	Prof. Renato Rodia

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

CI n. 5– raccordo CG 2-3-4-6-8-11-12

Abilità	Conoscenze/contenuti	UDA di riferimento	Periodo di svolgimento	Numero ore	Compresenza (se prevista)
<ul style="list-style-type: none"> • Applicare tecniche tecnologie doni alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione. • Porre la linea di lavoro play diverse procedure previste dal piano di produzione, conservazione e presentazione. • Applicare procedure di analisi del rischio e controllo e le materie prime degli alimenti. • Applicare procedure di ordinaria manutenzione di attrezzi e macchinari settore e rilevazione di eventuali malfunzionamenti. • Riconosce le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alle specifiche tipologie di evento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di base e tecnologie per la preparazione di prodotti dolciari di panificazione. • Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti. • Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, igienico, nutrizionale gastronomico. • Merceologia, standard di qualità e sicurezza le materie prime alimentari. • Processi di stoccaggio degli alimenti e di lavorazione dei prodotti da forno. • Preparazioni di base di pasticceria, panificazione pizzeria riferita alle tradizioni regionali, nazionali ed internazionali. • Le tradizioni culturali ed enogastronomiche riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico. 	<ul style="list-style-type: none"> • I dolci della tradizione in chiave moderna: sana alimentazione 	<p align="center">Settembre- Giugno</p>		<p align="center">Prof. Renato Rodia</p>

3. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Indicare le metodologie utilizzate:

- Lezione frontale;
- Lezione dialogata;
- Metodo induttivo;
- Metodo deduttivo;
- Metodo esperienziale;
- Scoperta guidata;
- Metodo scientifico;
- Lavoro di gruppo;
- Ricerca individuale e/o di gruppo;
- Problem solving;
- Brainstorming;
- Altro

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 cultura dell'alimentazione
Autore, Casa Editrice: L. FAUCI, RIZZOLI

Indicare strumenti e attrezzature utilizzati:

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

- x. Fotocopie;
- Altro

5. MODALITA' DI VERIFICA DEL LIVELLO DI APPRENDIMENTO

Indicare le tipologie di prove di verifica utilizzati:

- x. Test;
- x. Questionari;
 - Relazioni;
 - Analisi testuale;
 - Risoluzione di problemi ed esercizi;
- Sviluppo di progetti;
- Temi;
- Saggi brevi;
- Traduzioni;
- Articoli di giornale;
- x. 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;
- Esercitazioni per affinare il metodo di studio e di lavoro;
- Altro

Monfalcone, 20.12.2025

Il Docente

