



DISTRETTO SCOLASTICO N. 29



CAF

For Miu



Formez PA



PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA

Scienza e Cultura dell'Alimentazione

della CLASSE IV Sez. I CORSO Enogastronomia

ANNO SCOLASTICO 2026/27

Il Docente
Prof. F.M. Lofrano

1 SITUAZIONE INIZIALE DELLA CLASSE

1.1 Esito delle prove parallele di ingresso per competenze – Asse Enogastronomico

LIVELLI DI COMPETENZA							
AREA CRITICA		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
0		4	67%	2	33%	0	

1.2 Esiti di prove e valutazioni relative alla sola disciplina

L'analisi della situazione di partenza della classe è stata effettuata non solo attraverso prove d'ingresso per competenze a livello dipartimentale, ma anche attraverso momenti di attività quali discussione, test tendenti a verificare i prerequisiti e dunque il livello di partenza dei discenti in relazione alle competenze, alle conoscenze e alle abilità e il grado di partecipazione al dialogo educativo.

Dall'analisi iniziale, fatta in queste prime settimane di didattica, la classe appare piuttosto eterogenea. Alcuni allievi manifestano conoscenze e competenze basilari, ma motivati e in grado di esprimersi in modo semplice, chiaro e corretto in differenti contesti comunicativi; altri hanno acquisito conoscenze e competenze, nel complesso, soddisfacenti.

1.3 Attività per il recupero dei prerequisiti relativi alla disciplina

Attività per aumentare il grado di motivazione e sviluppare un atteggiamento collaborativo con rispetto delle regole e una partecipazione attiva.

Le criticità verranno recuperate in itinere in modalità di tutoring e cooperative learning.

Evidenziare il contributo della Disciplina alle Unità di Apprendimento individuate nella Programmazione del Consiglio di Classe.

2.RACCORDO CON LE UDA PROPOSTE DAL CONSIGLIO DI CLASSE

Unità di Apprendimento come da Programmazione del CdC	Contributo della disciplina alla Unità di apprendimento	Altre discipline che partecipano alle UDA
1)La tutela dell'ambiente	1) Lo spreco alimentare	Tutte le discipline del dipartimento presenti nella classe
2) Educazione alimentare	2) La dieta mediterranea	Tutte le discipline del dipartimento presenti nella classe

3.UNITÀ FORMATIVE DELLA DISCIPLINA

Da compilare la tabella per ciascuna Unità formativa

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
UNITA' FORMATIVA 1: Antropologia dell'Alimentazione
COMPETENZE DI RIFERIMENTO (Per i professionali: ALLEGATO 1 E 2 DEL D. LGL. 61/2017; Per i tecnici: Linee guida istituti tecnici – D.P.R. 15 marzo 2010, articolo 8, comma3)
Competenza in uscita n.6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose... Competenza in uscita n.5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
ABILITA' Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato... Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona
CONOSCENZE Evoluzione nelle abitudini alimentari Fisiologia dell'apparato digerente
NUCLEI FONDANTI La storia dell'alimentazione occidentale La fisiologia dell'apparato digerente
METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE Lezione frontale, partecipata, multimediale. Lavoro di gruppo, cooperative learning, interventi individualizzati. Brainstorming
ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE -Problem solving -Lavoro di gruppo -Simulazione del vissuto
AMBIENTI DI APPRENDIMENTO Aula Laboratori Piattaforma digitale per classe virtuale
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI Libro di testo, LIM, fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento, dizionari, giornali, sussidi audiovisivi: proiezioni di film attinenti alle tematiche affrontate e documentari
VALUTAZIONE - Prove strutturate e semistrutturate; interrogazioni brevi e colloqui; relazioni e temi; risoluzioni di problemi ed esercizi; - Osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione
TEMPI Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità, nel rispetto dei personali stili di apprendimento

--

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
UNITA' FORMATIVA 2: Valore nutrizionale degli alimenti
COMPETENZE DI RIFERIMENTO (Per i professionali: ALLEGATO 1 E 2 DEL D. LGL. 61/2017; Per i tecnici: Linee guida istituti tecnici – D.P.R.15 marzo 2010, articolo 8, comma3) Competenza in uscita n. 5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
ABILITA' Predisporre piatti scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità e al valore nutrizionale
CONOSCENZE Funzione nutrizionale dei principi nutritivi Principi di alimentazione equilibrata
NUCLEI FONDANTI I Nutrienti (i glucidi, le proteine, i lipidi, vitamine e composti bioattivi, acqua e sali minerali)
METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE Lezione frontale, partecipata, multimediale. Lavoro di gruppo, cooperative learning, interventi individualizzati. Brainstorming
ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE -Problem solving -Lavoro di gruppo -Simulazione del vissuto
AMBIENTI DI APPRENDIMENTO Aula Laboratori Piattaforma digitale per classe virtuale
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI Libro di testo, LIM, fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento, dizionari, giornali, sussidi audiovisivi: proiezioni di film attinenti alle tematiche affrontate e documentari
VALUTAZIONE - Prove strutturate e semistrutturate; interrogazioni brevi e colloqui; relazioni e temi; risoluzioni di problemi ed esercizi;

- Osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione

TEMPI

Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità, nel rispetto dei personali stili di apprendimento

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare

UNITA' FORMATIVA 3: Alimentazione e Salute

COMPETENZE DI RIFERIMENTO (Per i professionali: ALLEGATO 1 E 2 DEL D. LGL. 61/2017; Per i tecnici: Linee guida istituti tecnici – D.P.R. 15 marzo 2010, articolo 8, comma 3)

Competenza in uscita n.4

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.

ABILITA'

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

CONOSCENZE

Principi di alimentazione equilibrata con riferimento alle linee guida per una sana alimentazione per gli italiani

NUCLEI FONDANTI

**I bisogni di energia e nutrienti
La valutazione dello stato nutrizionale**

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Lezione frontale, partecipata, multimediale. Cooperative learning, interventi individualizzati. brainstorming. Esercizi sul calcolo dell'IMC e sul FET con l'uso delle tabelle

ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE

**-Problem solving
-Lavoro di gruppo
-Simulazione del vissuto**

AMBIENTI DI APPRENDIMENTO

**Aula
Laboratori
Piattaforma digitale per classe virtuale**

STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI

Libro di testo, LIM, fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento, dizionari, giornali, tabelle LARN, sussidi audiovisivi: proiezioni di film attinenti alle tematiche affrontate

VALUTAZIONE

- Prove strutturate e semistrutturate; interrogazioni brevi e colloqui; relazioni e temi; risoluzioni di problemi ed esercizi;
- Osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione

TEMPI

Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità, nel rispetto dei personali stili di apprendimento

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare

UNITA' FORMATIVA 4: SICUREZZA E QUALITA' ALIMENTARI

COMPETENZE DI RIFERIMENTO (Per i professionali. ALLEGATO 1 E 2 DEL D. LGL. 61/2017; Per i tecnici: Linee guida istituti tecnici – D.P.R. 15 marzo 2010, articolo 8, comma3)

Competenza in uscita n.1

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.

ABILITA'

Identificare il legame di prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera

CONOSCENZE

Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente

Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti di eccellenza

NUCLEI FONDANTI

La sicurezza alimentare

La qualità alimentare

METODOLOGIE

Lezione frontale, partecipata, multimediale. Cooperative learning, interventi individualizzati. Brainstorming

ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE

-Problem solving

-Lavoro di gruppo

-Simulazione del vissuto

AMBIENTI DI APPRENDIMENTO

Aula

Laboratori

Piattaforma digitale per classe virtuale

STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI

Libro di testo, LIM, fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento, dizionari, giornali, sussidi audiovisivi: proiezioni di film attinenti alle tematiche affrontate

VALUTAZIONE

- Prove strutturate e semistrutturate; interrogazioni brevi e colloqui; relazioni e temi; risoluzioni di problemi ed esercizi;
- Osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione

TEMPI

Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità, nel rispetto dei personali stili di apprendimento

Trebisacce 26/09/2026

Il Docente
Prof. F.M. Lofrano

Il docente utilizzerà metodologie che prevedono l'uso di dispositivi elettronici (PC, Tablet, Smartphone) da parte degli studenti

SI

NO

Il Docente
Prof. F.M. Lofrano
