



DISTRETTO SCOLASTICO N. 29



CAF

For Miu



Formez PA



PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA

Scienza e cultura dell'Alimentazione

della CLASSE V 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	%
1	12,5%	7	87,5%	0		0	

1.2 Esiti di prove e valutazioni relative alla sola disciplina

Dagli esiti delle prove si denota che i livelli di competenze e conoscenze si concentrano in gran parte sull'area "base"

1.3 Attività per il recupero dei prerequisiti relativi alla disciplina

- Premesse per l'esercizio di abitudini igieniche corrette.

2 .RACCORDO CON LE UDA PROPOSTE DAL CONSIGLIO DI CLASSE

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

Unità di Apprendimento	Contributo della Disciplina	Altre Discipline che partecipano alla Uda
1) Partecipazione e cittadinanza attiva	1)Diritto alla salute	Tutte le discipline del dipartimento presenti nella classe
2) Lavoro e sistemi produttivi	2) La sicurezza alimentare	Tutte le discipline del dipartimento presenti nella classe

3 .UNITÀ FORMATIVE SPECIFICHE DELLA DISCIPLINA

Da compilare per ciascuna unità formativa

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
UNITA' FORMATIVA 1: LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI
COMPETENZE DI RIFERIMENTO (Per i professionali: ALLEGATO1 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. Competenza in uscita n.5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
ABILITA' Applicare tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica...
CONOSCENZE Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.
NUCLEI FONDANTI La conservazione degli alimenti La cottura degli alimenti I nuovi prodotti alimentari
METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE Lezione frontale, partecipata, multimediale. Cooperative learning, interventi individualizzati. Brainstorming
ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE Problem solving Lavori di gruppo Simulazione del Vissuto
AMBIENTI DI APPRENDIMENTO Aula Laboratori Piattaforma digitale per classe virtuale
STRUMENTI, SUDDIDI 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 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: L' ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISILOGICHE	
COMPETENZE DI RIFERIMENTO (Per i professionali: ALLEGATO1 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.4 Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela Competenza in uscita n.6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci.	
ABILITA' Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni	
CONOSCENZE Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche, nelle diverse età della vita Caratteristiche e vantaggi nutrizionali della dieta mediterranea Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura.	
NUCLEI FONDANTI L'alimentazione nelle diverse fasi della vita Diete e stili alimentari Prescrizioni alimentari e religioni.	
METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE Lezione frontale, partecipata, multimediale. Cooperative learning, interventi individualizzati. Brainstorming	
ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE Problem solving Lavori di gruppo Simulazione del Vissuto	
AMBIENTI DI APPRENDIMENTO Aula Laboratori Piattaforma digitale per classe virtuale	
STRUMENTI, SUDDIDI 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 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: L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE

COMPETENZE DI RIFERIMENTO (Per i professionali: ALLEGATO1 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 menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

Competenza in uscita n.6

Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci...

ABILITA'

Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari

CONOSCENZE

Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.

NUCLEI FONDANTI

L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari
L'alimentazione nelle malattie metaboliche
L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente
Allergie e intolleranze alimentari
Alimentazione e tumori

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

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

ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE

Problem solving
Lavori di gruppo
Simulazione del Vissuto

AMBIENTI DI APPRENDIMENTO

Aula
Laboratori
Piattaforma digitale per classe virtuale

STRUMENTI, SUDDIDI 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 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 ALIMENTARE E TUTELA DEI CONSUMATORI

COMPETENZE DI RIFERIMENTO (Per i professionali: ALLEGATO1 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 n.2

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi...

Competenza n.3

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

ABILITA'

Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP

CONOSCENZE

Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP

NUCLEI FONDANTI

La filiera alimentare

La contaminazione biologica degli alimenti

La contaminazione fisico-chimica degli alimenti

Il sistema HACCP

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Lezione frontale, partecipata, multimediale.

Cooperative learning, interventi individualizzati.

Brainstorming

ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE

Problem solving

Lavori di gruppo

Simulazione del vissuto

AMBIENTI DI APPRENDIMENTO

Aula
Laboratori
Piattaforma digitale per classe virtuale

STRUMENTI, SUDDIDI 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 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
