DISTRETTO SCOLASTICO N. 29

CAF

POLO TECNICO PROFESSIONALE
ALETTI - FILANGIERI
TREBISACCE (CS)

PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

della CLASSE 3 H **CORSO** ENOGASTRONOMIA

ANNO SCOLASTICO 2026/27

Il Docente
Prof. Filomena Maria Lofrano

1. SITUAZIONE INIZIALE DELLA CLASSE

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

LIVELLI DI COMPETENZA							
AREA CRITICA		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
4	**25%**	**10**	**62,5%**	**2**	**12,5%**	**0**	

1.2 Esiti di prove e valutazioni relative alla sola disciplina

Osservazione degli studenti impegnati nell'attività didattica.

1.3 Eventuali attività per il recupero dei prerequisiti relativi alla disciplina

Ripasso dell'unita formativa del primo biennio: elementi di dietetica e nutrizione.

2.RACCORDO CON LE UDA PROPOSTE DAL CONSIGLIO DI CLASSE

Viene evidenziato 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) Disuguaglianze	1)Le Malnutrizioni	Tutte le discipline del dipartimento presenti nella Classe
2) Il Benessere: dinamiche socio-culturali	2) Diete e stili alimentari	

3.UNITÀ FORMATIVE DELLA DISCIPLINA

Da compilare la tabella per ogni unità formativa

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
Unità formativa 1: I RODOTTI VEGETALI
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.15marzo 2010, articolo 8, comma 3) Competenza in uscita 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.
ABILITA' Valorizzare i prodotti made in Italy Applicare modalità di trattamento e di trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze del mercato. **CONOSCENZE** I prodotti vegetali Le caratteristiche merceologiche, chimico- fisiche e nutrizionali. L'etichettatura.

NUCLEI FONDANTI

I prodotti ortofrutticoli
I prodotti cerealicoli
I legumi

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Lezione frontale, partecipata, multimediale. Lavoro di gruppo, cooperative learning, interventi individualizzati. Problem solving, brainstorming. Esercizi sul calcolo calorico e nutrizionale di un piatto con l'uso delle tabelle.

ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE

Esercizi di gruppo sul calcolo calorico e nutrizionale di un menù con l'uso delle tabelle. Lettura di etichette alimentari**.**

AMBIENTI DI APPRENDIMENTO

Classi ed aule di laboratorio con attrezzature specifiche.

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 semi-strutturate; interrogazioni brevi e colloqui; relazioni; risoluzioni di problemi ed esercizi. Osservazione sistematica dell'impegno, partecipazione e attenzione dello studente.

TEMPI

Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi di ogni singolo studente, nel rispetto dei personali stili di apprendimento.

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare

Unità formativa 2: ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

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, rticolo8, comma 3)

Competenza in uscita 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.

ABILITÀ

Valorizzare i prodotti made in Italy.
Applicare modalità di trattamento e di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

CONOSCENZE

Le filiere dei prodotti di origine animale,
Le caratteristiche merceologiche, chimico- fisiche e nutrizionali dei prodotti di origine animale.
L'etichettatura.

NUCLEI FONDANTI

Il latte e i formaggi
Le uova e i prodotti d'uovo
I prodotti ittici
La carne e i prodotti a base di carne

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Lezione frontale, partecipata, multimediale. Lavoro di gruppo, interventi individualizzati. Problem solving, brainstorming. Esercizi sul calcolo calorico e nutrizionale di un piatto con l'uso delle tabelle.

ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE

Esercizi di gruppo sul calcolo calorico e nutrizionale di un menù con l'uso delle tabelle. Lettura di etichette alimentari**.**

AMBIENTI DI APPRENDIMENTO

Classi ed aule di laboratorio con attrezzature specifiche.

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 semi strutturate; interrogazioni brevi e colloqui; relazioni; risoluzioni di problemi ed esercizi;
Osservazione sistematica dell'impegno, partecipazione e attenzione dello studente.

TEMPI

Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi di ogni singolo studente, nel rispetto dei personali stili di apprendimento.

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare

Unità formativa 3: GRASSI E DOLCI

COMPETENZEDI 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.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 in uscita n. 5
Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali

ABILITÀ

Valorizzare l'olio evo e i prodotti dolciari made in Italy
Applicare modalità di trattamento e di trasformazione delle materie prime tenendo conto delle esigenze del mercato.

CONOSCENZE

Le materie grasse e i prodotti dolciari
Le caratteristiche merceologiche, chimico- fisiche e nutrizionali degli alimenti di grassi e prodotti dolciari
L'etichettatura.

NUCLEI FONDANTI

Oli e grassi
Dolcificanti e prodotti dolciari

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Lezione frontale, partecipata, multimediale. Lavoro di gruppo, cooperative learning, interventi individualizzati. Problem solving, brainstorming. Esercizi sul calcolo calorico e nutrizionale di un piatto con l'uso delle tabelle

ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE

Esercizi di gruppo sul calcolo calorico e nutrizionale di un menù con l'uso delle tabelle. Lettura di etichette alimentari.

AMBIENTI DI APPRENDIMENTO

Classi ed aule di laboratorio con attrezzature specifiche.

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 semi strutturate; interrogazioni brevi e colloqui; relazioni; risoluzioni di problemi ed esercizi. Osservazione sistematica dell'impegno, partecipazione e attenzione dello studente.

TEMPI

Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi di ogni singolo studente, nel rispetto dei personali stili di apprendimento.

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare

Unità formativa 4: I PRODOTTI ACCESSORI

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.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.

ABILITÀ

Valorizzare i vini made in Italy
Applicare modalità di trattamento e di trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato.

CONOSCENZE

I prodotti accessori sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico- fisico, igienico e nutrizionale
Bevande alcoliche e sicurezza alimentare.

NUCLEI FONDANTI

Bevande analcoliche e nervine
Bevande alcoliche

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Lezione frontale, partecipata, multimediale. Lavoro di gruppo, cooperative learning, interventi individualizzati. Problem solving, brainstorming. Esercizi sul calcolo calorico e nutrizionale di un piatto con l'uso delle tabelle.

ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE

Esercizi di gruppo sul calcolo calorico e nutrizionale di un menù con l'uso delle tabelle. Lettura di etichette alimentari.

AMBIENTI DI APPRENDIMENTO

Classi ed aule di laboratorio con attrezzature specifiche.

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 semi strutturate; interrogazioni brevi e colloqui; relazioni; risoluzioni di problemi ed esercizi. Osservazione sistematica dell'impegno, partecipazione e attenzione dello studente.

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
Filomena Maria Lofrano

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

Il Docente
Filomena Maria Lofrano

SI X NO