



PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

SCIENZA DEGLI ALIMENTI - SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

INDICE

Programmazione primo biennio	2
Programmazione secondo biennio	12
Programmazione quinto anno	24
Strategie didattiche	32

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di SCIENZA DEGLI ALIMENTI

CLASSI PRIMO BIENNIO

Anno scolastico 2022/23

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	UDA 1: Biologia e i microrganismi
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	<p>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.</p> <p>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.</p>
Competenze intermedie	<p>Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</p> <p>Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.</p>
Assi culturali coinvolti	Asse dei linguaggi – Asse matematico – Asse scientifico, tecnologico e professionale
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<p>1 - Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.</p> <p>2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p>8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)

<p>I microrganismi: cenni di biologia, classificazione, fattori di sviluppo.</p> <p>Principali malattie a trasmissione alimentare.</p> <p>Microrganismi tecnologici.</p>	<p>Riconoscere le diverse forme microbiche, la loro struttura, le loro caratteristiche in relazione ai fattori di sviluppo.</p> <p>Applicare la conoscenza dei microrganismi per ridurre il rischio di contaminazione microbiologica degli alimenti e di trasmissione di MTA.</p> <p>Individuare le principali relazioni causa/effetto tra microrganismi e tossinfezioni alimentari.</p> <p>Acquisire un comportamento professionale igienicamente corretto</p>
<p>Tempi</p>	<p>15 ore Settembre/Novembre</p>
<p>Risorse umane</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interne 	<p>Docente della disciplina - Docente di laboratorio Enogastronomia: cucina/sala (eventuale compresenza)</p>
<p>Compito di realtà</p> <p>(E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)</p>	<p>Relazione in formato multimediale su un pericolo biologico legato ad una preparazione alimentare.</p>

<p>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA</p>	
<p>TITOLO</p>	<p>UDA 2: Igiene nei servizi ristorativi</p>
<p>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO</p>	
<p>Competenza in uscita</p>	<p>n° 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>

Competenze intermedie	<p>Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p>Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</p> <p>Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.</p>
Assi culturali coinvolti	Asse dei linguaggi – Asse matematico – Asse scientifico, tecnologico e professionale
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<p>1 - Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.</p> <p>2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>4 - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p>8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p> <p>11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)
<p>Terminologia tecnica di base di settore.</p> <p>Principi di legislazione specifica di settore.</p> <p>Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente</p>	<p>Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.</p> <p>Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature.</p> <p>Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare.</p>
Tempi	10 ore Novembre/Dicembre
Risorse umane • Interne	Docente della disciplina - Docente di laboratorio Enogastronomia: cucina/sala (eventuale compresenza)

Compito di realtà (E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)	Produzione elaborato multimediale
--	-----------------------------------

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	UDA 3: Informazioni accompagnamento alimenti
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>n° 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>n° 11: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>
Competenze intermedie	<p>Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</p> <p>Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.</p> <p>Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p>Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.</p>
Assi culturali coinvolti	Asse dei linguaggi – Asse matematico – Asse scientifico, tecnologico e professionale

Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<p>1 - Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.</p> <p>2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p>7 – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p>8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p> <p>11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>	
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)	
<p>Etichette e confezioni alimentari</p> <p>La pubblicità alimentare nei mezzi di comunicazione.</p>	<p>Interpretare le etichette alimentari e riconoscere la tracciabilità dell'alimento.</p> <p>Individuare confezioni e imballaggi a norma.</p> <p>Adottare tecniche di base per la presentazione di prodotti enogastronomici, servizi di accoglienza e beni culturali tipici del territorio di appartenenza.</p> <p>Utilizzare i principali strumenti di ricerca per reperire informazioni su prodotti e servizi rispondenti alle richieste della clientela, analizzandone le caratteristiche e costi.</p>	
Tempi	10 ore Gennaio/Febbraio	
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • Interne 	Docente della disciplina - Docente di laboratorio Enogastronomia: cucina/sala (eventuale compresenza)	
Compito di realtà (E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)	Analisi etichette di alcuni prodotti alimentari	

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	UDA 4: Cenni di nutrizione
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
Competenze intermedie	<p>Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</p> <p>Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.</p> <p>Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p>Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.</p>
Assi culturali coinvolti	Asse dei linguaggi – Asse matematico – Asse scientifico, tecnologico e professionale
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<p>1 - Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.</p> <p>2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p>7 – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p>8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>

Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)
<p>Cenni di dietetica ed alimentazione equilibrata.</p> <p>Rapporto tra alimentazione e salute.</p> <p>Linee guida per una sana alimentazione.</p> <p>Il rapporto tra alimentazione, cultura e società.</p>	<p>Essere in grado di scegliere alimenti adatti per la propria dieta quotidiana.</p> <p>Applicare le principali linee guida per una corretta alimentazione.</p> <p>Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza.</p> <p>Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture</p>
Tempi	5 ore Marzo
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • Interne 	Docente della disciplina - Docente di laboratorio Enogastronomia: cucina/sala (eventuale compresenza)
Compito di realtà (E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)	Analisi di alcune proposte di menu per verificare se sono nutrizionalmente equilibrati

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	UDA 5: I principi nutritivi
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>n° 5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p>
Competenze intermedie	<p>Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</p> <p>Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.</p> <p>Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p>Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.</p>
Assi culturali coinvolti	Asse dei linguaggi – Asse matematico – Asse scientifico, tecnologico e professionale
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<p>2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p>8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)
Macronutrienti e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni e fabbisogno	Descrivere differenze e analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale.

Tempi	10 ore Marzo/Aprile
Risorse umane • Interne	Docente della disciplina - Docente di laboratorio Enogastronomia: cucina/sala (eventuale compresenza)
Compito di realtà (E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)	Analisi etichetta nutrizionale di alcuni alimenti confezionati (merendine, snack dolci e salati, bevande zuccherate, barrette dietetiche, etc)

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	UDA 6: Metodi di conservazione degli alimenti
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>n° 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>
Competenze intermedie	<p>Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</p> <p>Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.</p> <p>Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</p>
Assi culturali coinvolti	Asse dei linguaggi – Asse matematico – Asse scientifico, tecnologico e professionale

Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<p>1 - Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.</p> <p>2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>4 - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p>8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p> <p>11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>	
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)	
<p>Tecniche di base di conservazione degli alimenti.</p> <p>Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica.</p>	<p>Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature.</p>	
Tempi	15 ore Maggio	
Risorse umane • Interne	Docente della disciplina - Docente di laboratorio Enogastronomia: cucina/sala (eventuale compresenza)	
<p>Compito di realtà</p> <p>(E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)</p>	Produzione multimediale riguardante la progettazione di una conserva alimentare ottenuta combinando tecniche fisiche e chimiche di conservazione.	

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

CLASSI SECONDO BIENNIO

Anno scolastico 2022/23

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	UDA 1: Latte e derivati
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>n° 7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p>
Competenze intermedie	<p>Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.</p> <p>Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p> <p>Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.</p> <p>Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.</p>
Assi culturali coinvolti	Asse dei linguaggi – Asse storico sociale - Asse matematico – Asse scientifico, tecnologico e professionale

Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<p>2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p>7 – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p>8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p> <p>11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>	
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)	
<p>Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti del terzo gruppo (latte e derivati).</p> <p>Risorse enogastronomiche del territorio (prodotti certificati DOP, IGP ed STG).</p>	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti.</p> <p>Individuare i prodotti tipici di un territorio.</p> <p>Riconoscere la qualità dei prodotti lattiero-caseari dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.</p>	
Tempi	20 ore Settembre/Ottobre	
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • Interne 	Docente della disciplina - Docente di laboratorio di Enogastronomia cucina (eventuale compresenza)	

Compito di realtà (E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)	Produzione di un elaborato multimediale su un formaggio DOP e indicazione di un piatto regionale nel quale tale formaggio potrebbe essere utilizzato motivando le ragioni della scelta in funzione delle caratteristiche del formaggio selezionato.
--	---

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	UDA 2: Cereali, derivati e tuberi
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>n° 7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p>
Competenze intermedie	<p>Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.</p> <p>Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p> <p>Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.</p> <p>Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti</p>
Assi culturali coinvolti	Asse dei linguaggi – Asse storico sociale - Asse matematico – Asse scientifico, tecnologico e professionale

Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<p>2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p>7 – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p>8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p> <p>11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>	
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)	
<p>Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti del primo gruppo gruppo (cereali, derivati e tuberi).</p> <p>Risorse enogastronomiche del territorio (prodotti certificati DOP, IGP ed STG).</p>	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti.</p> <p>Individuare i prodotti tipici di un territorio.</p> <p>Riconoscere la qualità dei cereali e loro derivati dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.</p>	
Tempi	20 ore Novembre/Dicembre	
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • Interne 	Docente della disciplina - Docente di laboratorio di Enogastronomia cucina (eventuale compresenza)	

Compito di realtà (E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)	Produzione elaborato multimediale su cereali tipici del territorio
--	--

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	UDA 3: Carne, pesci e uova
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>n° 7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p>
Competenze intermedie	<p>Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.</p> <p>Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p> <p>Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.</p> <p>Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.</p>
Assi culturali coinvolti	Asse dei linguaggi – Asse storico sociale - Asse matematico – Asse scientifico, tecnologico e professionale

Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<p>2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p>7 – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p>8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p> <p>11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>	
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)	
<p>Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di carne, pesci e uova.</p> <p>Risorse enogastronomiche del territorio (prodotti certificati DOP, IGP ed STG).</p>	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti.</p> <p>Individuare i prodotti tipici di un territorio.</p> <p>Riconoscere la qualità di carne, pesci e uova dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.</p>	
Tempi	25 ore Gennaio/Febbraio	
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • Interne 	Docente della disciplina - Docente di laboratorio di Enogastronomia cucina (eventuale compresenza)	

Compito di realtà (E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)	Produzione elaborato multimediale su salumi italiani dotati di certificazione DOP o IGP
--	---

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	UDA 4: Oli e grassi
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>n° 7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p>
Competenze intermedie	<p>Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.</p> <p>Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p> <p>Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.</p> <p>Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.</p>
Assi culturali coinvolti	Asse dei linguaggi – Asse storico sociale - Asse matematico – Asse scientifico, tecnologico e professionale

Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<p>2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p>7 – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p>8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p> <p>11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>	
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)	
<p>Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti del quinto gruppo (oli e grassi).</p> <p>Risorse enogastronomiche del territorio (prodotti certificati DOP, IGP ed STG).</p>	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti.</p> <p>Individuare i prodotti tipici di un territorio.</p> <p>Riconoscere la qualità di oli e grassi dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.</p>	
Tempi	20 ore Marzo	
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • Interne 	Docente della disciplina – Docente di laboratorio di Enogastronomia cucina (eventuale compresenza)	

Compito di realtà (E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)	Ricerca di mercato su un olio extravergine di oliva DOP e indicazione di un piatto regionale nel quale potrebbe essere utilizzato motivando le ragioni della scelta in funzione delle caratteristiche dell'olio selezionato.
--	--

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	UDA 5: Principi nutritivi
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
Competenze intermedie	<p>Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo.</p> <p>Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.</p> <p>Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.</p>

Assi culturali coinvolti	Asse dei linguaggi – Asse matematico – Asse scientifico, tecnologico e professionale	
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<p>2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p>7 – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p>8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>	
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)	
Funzione nutrizionale dei principi nutritivi (macronutrienti e micronutrienti)	<p>Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi.</p> <p>Riconoscere la qualità di un alimento o di una bevanda dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.</p>	
Tempi	25 ore Aprile/Maggio	
Risorse umane • Interne	Docente della disciplina - Docente di laboratorio Enogastronomia: cucina, sala, pasticceria (eventuale compresenza)	
Compito di realtà (E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)	Analisi dell'etichetta nutrizionale di 3 alimenti confezionati (bevanda zuccherata, merendina dolce e snack salato) normalmente consumati dallo studente.	

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	UDA 6: Conservazione e cottura degli alimenti
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>n° 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>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.</p> <p>n° 5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p>
Competenze intermedie	<p>Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo.</p> <p>Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.</p> <p>Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.</p>
Assi culturali coinvolti	Asse dei linguaggi – Asse storico sociale – Asse matematico – Asse scientifico, tecnologico e professionale

Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<p>2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p>7 – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p>8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>	
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)	
<p>Tecniche di conservazione degli alimenti.</p> <p>Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti.</p>	<p>Applicare tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari.</p> <p>Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari</p>	
Tempi	20 ore Maggio/Giugno	
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • Interne 	Docente della disciplina - Docente di laboratorio Enogastronomia: cucina, sala, pasticceria (eventuale compresenza)	
Compito di realtà (E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)	Progettazione e realizzazione video-documentata di una conserva alimentare.	

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

CLASSI QUINTO ANNO

Anno scolastico 2022/23

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	UDA 1: Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
Competenze intermedie	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
Assi culturali coinvolti	Asse dei linguaggi – Asse matematico – Asse scientifico, tecnologico e professionale

Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<p>2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p>7 – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p>8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>	
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)	
<p>Alimentazione equilibrata: calcolo del fabbisogno calorico e della ripartizione dei nutrienti.</p> <p>I LARN.</p> <p>Linee guida alimentari.</p> <p>Dieta nelle varie fasce d'età.</p> <p>Dieta nello sport.</p>	<p>Saper formulare una semplice dieta equilibrata per un adulto e un adolescente.</p> <p>Riconoscere tutte le variabili dei LARN per una dieta equilibrata.</p> <p>Elencare e argomentare le Linee guida per una sana alimentazione italiana.</p> <p>Saper leggere e interpretare i messaggi nutrizionali della piramide della dieta mediterranea</p> <p>Riconoscere le raccomandazioni dietetiche del periodo evolutivo e dell'anziano.</p> <p>Saper calcolare il fabbisogno dello sportivo.</p>	
Tempi	45 ore Settembre - Novembre	
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • Interne 	Docente della disciplina - Docente di laboratorio Enogastronomia: cucina, sala, pasticceria (eventuale compresenza)	
Compito di realtà (E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)	Cosa mangio, quanto mangio e quanto mi muovo (diario alimentare)	

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	UDA 2: Alimentazione nella ristorazione e tipologie dietetiche
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
Competenze intermedie	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
Assi culturali coinvolti	Asse dei linguaggi – Asse matematico – Asse scientifico, tecnologico e professionale

Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<p>2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p>7 – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p>8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>	
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)	
<p>Alimentazione nella ristorazione.</p> <p>Ristorazione commerciale.</p> <p>Ristorazione collettiva o per comunità.</p> <p>Menu ciclico e rotativo.</p> <p>Le principali tipologie dietetiche.</p> <p>Dieta mediterranea, vegetariana</p> <p>Diete dimagranti: dissociate, iperproteiche; iperglucidiche.</p>	<p>Saper distinguere le diverse tipologie ristorative.</p> <p>Essere in grado di leggere i componenti di un menu ristorativo.</p> <p>Individuare alcuni piatti che utilizzano prodotti di stagione e del territorio.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche del menu ciclico e rotativo.</p> <p>Individuare e riconoscere le caratteristiche della dieta mediterranea, vegetariana</p> <p>Riconoscere i limiti delle diete dimagranti.</p>	
Tempi	20 ore Novembre/Dicembre	
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • Interne 	Docente della disciplina - Docente di laboratorio Enogastronomia: cucina, sala, pasticceria (eventuale compresenza)	
Compito di realtà (E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)	Produzione elaborato multimediale su una proposta di menù stagionale per una mensa scolastica.	

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	UDA 3: Dieta in particolari condizioni patologiche
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	<p>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.</p> <p>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.</p>
Competenze intermedie	<p>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.</p> <p>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.</p>
Assi culturali coinvolti	Asse dei linguaggi – Asse matematico – Asse scientifico, tecnologico e professionale
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<p>2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p>7 – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p>8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)

<p>Obesità.</p> <p>Sindrome metabolica.</p> <p>Malattie cardiovascolari: dislipidemie, aterosclerosi, ipertensione.</p> <p>Diabete.</p> <p>Malattie da carenza di nutrienti.</p> <p>Allergie e intolleranze alimentari.</p>	<p>Saper mettere in relazione le carenze o gli eccessi alimentari con le varie patologie.</p> <p>Individuare le prescrizioni dietetiche nei casi di obesità, sindrome metabolica, aterosclerosi, ipertensione e diabete.</p> <p>Saper proporre una dieta per prevenire la carenza di nutrienti.</p> <p>Riconoscere gli alimenti responsabili di allergie e intolleranze.</p> <p>Prescrivere una dieta nei casi di celiachia e intolleranza al lattosio.</p>
Tempi	30 ore Gennaio - Marzo
Risorse umane • Interne	Docente della disciplina - Docente di laboratorio Enogastronomia: cucina, sala, pasticceria (eventuale compresenza)
Compito di realtà (E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)	<p>a) Produzione elaborato multimediale su una proposta di menù adatto a persone con una particolare condizione patologica.</p> <p>b) Riconoscimento degli allergeni presenti in una determinata preparazione alimentare e definizione delle modalità di comunicazione degli stessi al cliente.</p>

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA	
TITOLO	UDA 4: Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
Competenza in uscita	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>n° 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>

Competenze intermedie	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>
Assi culturali coinvolti	Asse dei linguaggi – Asse matematico – Asse scientifico, tecnologico e professionale
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale	<p>2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p>7 – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p>8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>
Conoscenze/contenuti (sapere)	Abilità (saper fare)

<p>Contaminazioni alimentari.</p> <p>Contaminazione fisica, chimica e biologica.</p> <p>Modalità di sviluppo dei microrganismi.</p> <p>Malattie da contaminazione biologica degli alimenti. (Salmonellosi, listeriosi, gastroenterite da <i>Escherichia coli</i>, botulismo, intossicazione da stafilococco, tossinfezione da <i>Clostridium perfringens</i>, epatite A, intossicazioni causate da muffe, toxoplasmosi, teniasi, anisakidosi)</p> <p>Igiene nella ristorazione: ambienti di lavoro e personale (OSA).</p> <p>Sistema HACCP.</p> <p>Additivi alimentari: sicurezza e criticità.</p>	<p>Saper distinguere i tre tipi di contaminazione alimentare.</p> <p>Riconoscere le variabili dello sviluppo microbico.</p> <p>Descrivere almeno tre esempi di contaminazione biologica degli alimenti.</p> <p>Indicare i requisiti d'igiene degli ambienti di lavoro e della persona.</p> <p>Saper applicare un sistema HACCP elementare.</p> <p>Saper riconoscere e interpretare gli additivi in una etichetta.</p>
<p>Tempi</p>	<p>30 ore Aprile/Maggio</p>
<p>Risorse umane</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interne 	<p>Docente della disciplina - Docente di laboratorio Enogastronomia: cucina, sala, pasticceria (eventuale compresenza)</p>
<p>Compito di realtà</p> <p>(E' solo una proposta, il docente può modificarlo in base alle esigenze didattiche della classe)</p>	<p>Elaborato multimediale su un rischio biologico legato ad una preparazione alimentare.</p>

Per svolgere tali unità di apprendimento il docente adatterà le seguenti strategie didattiche, scegliendo di volta in volta quelle più adeguate in base alla realtà della classe:

Metodologia	<ul style="list-style-type: none">• lezione frontale• lezione dialogata e interattiva• class-room• ricerca e lettura individuale• lavoro di gruppo• tutoring• brainstorming• problem solving• cooperative learning• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle• autovalutazione• eventuale visita guidata
Strumenti	<ul style="list-style-type: none">• libri di testo• dispense e fotocopie• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room• testi di consultazione• articoli di quotidiani e riviste• documenti• interventi di esperti• audiovisivi• strumenti e materiali multimediali• GSuite for education• Laboratori

Valutazione

VALUTAZIONE DI PROCESSO

- comprensione della domanda o del compito
- capacità di gestione e di ricerca delle informazioni
- interventi nel corso delle lezioni
- partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera
- risultati nelle prove intermedie formative
- collaborazione con i compagni
- espressione di opinioni pertinenti
- condivisione di riflessioni
- rispetto delle regole del dialogo

VALUTAZIONE DI PRODOTTO

- interrogazioni orali, anche strutturate e programmate
- relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo
- consegna lavori assegnati
- produzione elaborati (audio, video, ppt....)
- prove su moduli google
- prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte
- prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia

RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA

(capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)

- osservazioni sistematiche
- rubriche valutative
- test