



# **PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA**

## **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**

---

**della CLASSE II Sez. I CORSO ENOGASTRONOMIA**

**ANNO SCOLASTICO 2023/24**

*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	%
/	/	2	15,3	10	76,9	1	7,69

### 2.1 Esiti di prove e valutazioni relative alla sola disciplina

- Dalle prove somministrate e dalle verifiche effettuate emerge che la classe presenta un livello complessivamente sufficiente

### 2.2 Attività per il recupero dei prerequisiti relativi alla disciplina

Percorso 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.

## 3. 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) Ambiente e territorio	1) I prodotti tipici del territorio	Tutte le discipline del dipartimento presenti nella classe
2) Vecchio, nuovo e moderno		
	2) Metodi di cottura	Tutte le discipline del dipartimento presenti nella classe

## 4. UNITÀ FORMATIVE DELLA DISCIPLINA

Da compilare la tabella per ogni Unità formativa

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
UNITA' FORMATIVA 1: ALIMENTAZIONE E SALUTE

### **COMPETENZE**

**-Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela(anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.**

### **ABILITA'**

- Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute;**
- Valutare il peso corporeo di una persona utilizzando formule e tabelle**

### **CONOSCENZE**

- Anatomia e fisiologia dell'apparato digerente;**
- Metabolismo e bioenergetica;**
- Alimentazione equilibrata e malattie correlate all'alimentazione.**

### **NUCLEI FONDANTI**

- L'apparato digerente**
- Metabolismo energetico e peso corporeo**
- Alimentazione equilibrata**
- Alimentazione e malattie correlate**

### **METODOLOGIE**

- Lezione frontale, partecipata, multimediale.**
- Cooperative learning, interventi individualizzati.**
- Brain storming e costruzione di mappe concettuali**

### **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. Esercizi sull'IMC e sul calcolo del FET con l'uso delle tabelle**

### **VALUTAZIONE**

- Prove strutturate e semistrutturate; interrogazioni brevi e colloqui; 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**

<b>UNITA' FORMATIVA 2: I PRODOTTI AGROALIMENTARI E LA FILIERA</b>
<p align="center"><b>COMPETENZE</b></p> <p>- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p>
<p align="center"><b>ABILITA'</b></p> <p>- Classificare gli alimenti e le bevande  - Scegliere i metodi di conservazione e di cottura più adatti alle diverse tipologie di alimenti  - Saper leggere le etichette alimentari.</p>
<p align="center"><b>CONOSCENZE</b></p> <p>- La filiera alimentare  - Classificazione degli alimenti e delle bevande  - Tecniche di conservazione e di cottura degli alimenti</p>
<p align="center"><b>NUCLEI FONDANTI</b></p> <p>Gli alimenti e la filiera  La conservazione e la cottura degli alimenti  L'etichettatura degli alimenti</p>
<p align="center"><b>METODOLOGIE</b></p> <p>Lezione frontale, partecipata, multimediale.  Cooperative learning, interventi individualizzati.  Brain storming e costruzioni di mappe concettuali</p>
<p align="center"><b>ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</b></p> <p>-Problem solving  -Lavoro di gruppo  -Simulazione del vissuto</p>
<p align="center"><b>AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</b></p> <p>Aula  Laboratori  Piattaforma digitale per classe virtuale</p>
<p align="center"><b>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</b></p> <p>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.  Banner</p>
<p align="center"><b>VALUTAZIONE</b></p> <p>-Prove strutturate e semistrutturate; interrogazioni brevi e colloqui; risoluzioni di problemi ed esercizi;  - Osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione</p>
<p align="center"><b>TEMPI</b></p> <p>Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità, nel rispetto dei personali stili di apprendimento</p>

**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***

---