



PIANO di LAVORO Standard

Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Segmento Formativo: **Triennio Professionali Nuovo Ordinamento**

Indirizzo: Enogastronomia ed ospitalità alberghiera

Risultati di apprendimento al termine del segmento formativo : *competenze di riferimento – Decreto 24 maggio 2018, n.92*

- **Competenza 1** (classe 4[^]): Utilizzare tecniche tradizionali ed 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.
- **Competenza 2** (classe 3[^], 5[^]): 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 3** (classe 5[^]): Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- **Competenza 4** (classe 3[^], 4[^], 5[^]): 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 5** (classe 3[^], 4[^], 5[^]): Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali ed internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- **Competenza 6** (classe 4[^], 5[^]): 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.

Classe: **Terza**

Codice U.D.	<i>Unità di apprendimento</i> <i>Unità Didattiche</i>	Ore
-------------	--	-----

Unità di apprendimento A “Elementi di dietetica e nutrizione”

<i>A1-T-Pro-Eno</i>	Alimenti e alimentazione	10
<i>A2-T-Pro-Eno</i>	Alimentazione nella ristorazione	8

Unità di apprendimento B “I prodotti vegetali”

<i>B1-T-Pro-Eno</i>	I prodotti ortofrutticoli	6
<i>B2-T-Pro-Eno</i>	I prodotti cerealicoli	8
<i>B3-T-Pro-Eno</i>	I legumi	2

Unità di apprendimento C “I prodotti di origine animale”

Codice Unità Didattiche (U.D.)

Unità di Apprendimento (Intero di apprendimento centrato metodologicamente intorno a un compito o prodotto o problema, costituito da un insieme di unità didattiche che conducono all'acquisizione di competenze certificabili – **Lettera** alfabetica)

Numero (numero di ordine all'interno dell'Unità di Apprendimento)

Segmento Formativo (**B** biennio, **T** triennio)

Indirizzo di studio (Comune a tutti, **Professionale**: Servizi **Commerciali**, **Enogastronomia ed ospitalità alberghiera**, Servizi per la Sanità e l'Assistenza **Sociale**)

Esempio: **A2-B-Pro-Com** sta per unità 2 dell'Unità di apprendimento A del biennio del Professionale Servizi Commerciali



<i>C1-T-Pro-Eno</i>	Il latte	8
<i>C2-T-Pro-Eno</i>	I formaggi	6
<i>C3-T-Pro-Eno</i>	Le uova ed i prodotti d'uovo	6
<i>C4-T-Pro-Eno</i>	I prodotti ittici	6
<i>C5-T-Pro-Eno</i>	La carne ed i prodotti a base di carne	10

Unità di apprendimento D "Grassi e dolci"

<i>D1-T-Pro-Eno</i>	Oli e grassi	8
<i>D2-T-Pro-Eno</i>	Dolcificanti e prodotti dolciari	4

Unità di apprendimento E "I prodotti accessori"

<i>E1-T-Pro-Eno</i>	Sale, aceto, erbe aromatiche e spezie	2
<i>E2-T-Pro-Eno</i>	Bevande analcoliche e nervine	4
<i>E3-T-Pro-Eno</i>	Bevande alcoliche fermentate	6
<i>E4-T-Pro-Eno</i>	Bevande alcoliche distillate e liquorose	4

Classe: **Quarta**

Codice U.D.	Unità di apprendimento Unità Didattiche	Ore
-------------	--	-----

Unità di apprendimento F "Antropologia dell'alimentazione"

<i>F1-T-Pro-Eno</i>	Storia dell'alimentazione occidentale	4
<i>F2-T-Pro-Eno</i>	Fisiologia dell'apparato digerente	10

Unità di apprendimento G "Valore nutrizionale degli alimenti"

<i>G1-T-Pro-Eno</i>	Elementi di chimica	6
<i>G2-T-Pro-Eno</i>	I glucidi	8
<i>G3-T-Pro-Eno</i>	Le proteine	8
<i>G4-T-Pro-Eno</i>	I lipidi	8
<i>G5-T-Pro-Eno</i>	Vitamine e composti bioattivi	5
<i>G6-T-Pro-Eno</i>	Acqua e sali minerali	5

Unità di apprendimento H "Alimentazione e salute"

<i>H1-T-Pro-Eno</i>	Bisogni di energia e nutrienti	6
<i>H2-T-Pro-Eno</i>	Valutazione dello stato nutrizionale	3

Unità di apprendimento I "Sicurezza e qualità alimentari"

<i>I1-T-Pro-Eno</i>	Sicurezza alimentare	4
<i>I2-T-Pro-Eno</i>	Qualità alimentare	3

Codice Unità Didattiche (U.D.)

Unità di Apprendimento (Intero di apprendimento centrato metodologicamente intorno a un compito o prodotto o problema, costituito da un insieme di unità didattiche che conducono all'acquisizione di competenze certificabili – **Lettera** alfabetica)

Numero (numero di ordine all'interno dell'Unità di Apprendimento)

Segmento Formativo (**B** biennio, **T** triennio)

Indirizzo di studio (Comune a tutti, **Professionale**: Servizi **Commerciali**, **Enogastronomia ed ospitalità alberghiera**, Servizi per la Sanità e l'Assistenza **Sociale**)

Esempio: **A2-B-Pro-Com** sta per unità 2 dell'Unità di apprendimento A del biennio del Professionale Servizi Commerciali



Classe: **Quinta**

Codice U.D. *Unità di apprendimento*
Unità Didattiche Ore

Unità di apprendimento J "Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori."

J1-T-Pro-Eno	La filiera alimentare	3
J2-T-Pro-Eno	Il sistema HACCP	5
J3-T-Pro-Eno	La contaminazione biologica degli alimenti	11
J4-T-Pro-Eno	La contaminazione fisico-chimica degli alimenti	5

Unità di apprendimento K "La trasformazione degli alimenti"

K1-T-Pro-Eno	La conservazione degli alimenti	10
K2-T-Pro-Eno	La cottura degli alimenti	6
K3-T-Pro-Eno	I nuovi prodotti alimentari	5

Unità di apprendimento L "L'alimentazione in situazioni fisiologiche"

L1-T-Pro-Eno	L'alimentazione nelle diverse fasi della vita	8
L2-T-Pro-Eno	Diete e stili alimentari	5
L3-T-Pro-Eno	Prescrizioni alimentari e religioni	6
L4-T-Pro-Eno	L'alimentazione nella ristorazione collettiva	6

Unità di apprendimento M "L'alimentazione in situazione patologiche"

M1-T-Pro-Eno	L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari	4
M2-T-Pro-Eno	L'alimentazione nelle malattie metaboliche	6
M3-T-Pro-Eno	L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente	4
M4-T-Pro-Eno	Allergie e intolleranze alimentari	6
M5-T-Pro-Eno	Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari.	4

Data ultima revisione: 27/09/2022

Codice Unità Didattiche (U.D.)

Unità di Apprendimento (Intero di apprendimento centrato metodologicamente intorno a un compito o prodotto o problema, costituito da un insieme di unità didattiche che conducono all'acquisizione di competenze certificabili – **Lettera** alfabetica)

Numero (numero di ordine all'interno dell'Unità di Apprendimento)

Segmento Formativo (**B** biennio, **T** triennio)

Indirizzo di studio (Comune a tutti, **Professionale**: Servizi **Commerciali**, **Enogastronomia ed ospitalità alberghiera**, Servizi per la Sanità e l'Assistenza **Sociale**)

Esempio: **A2-B-Pro-Com** sta per unità 2 dell'Unità di apprendimento A del biennio del Professionale Servizi Commerciali