

MODULO/U.F.C. 12PPO/1 - PRODOTTO: ABITUDINI ALIMENTARI E CULTURA DEL CIBO

CENTRO	C.F.P. DON LUIGI ORIONE		SEDE ISTITUTO	FANO (PU)	
Settore	Istruzione Formazione Professionale		Indirizzo	Operatore della Ristorazione	
A.F.	2025/2026	Disciplina	SCIENZE DELLA NUTRIZIONE	Classe	I^ ODR
Periodo	Inizio	Settembre 2025	Fine	Gennaio 2026	

SEZIONE N. 1- Anagrafica Uda 12PPO1/1 – Progettazione Macro

Uda (Titolo/Monte ore)	Competenza/e	Abilità	Conoscenze	Disciplina di riferimento	Discipline concorrenti
LE ABITUDINI ALIMENTARI Ore : 10	OSSERVARE, DESCRIVERE E ANALIZZARE FENOMENI APPARTENENTI ALLA REALTA' NATURALE E ARTIFICIALE E RICONOSCERE NELLE VARIE FORME I CONCETTI DI SISTEMA E DI COMPLESSITA' IN PARTICOLARE: ESSERE CONSAPEVOLE DELLE DIFFERENTI ABITUDINI ALIMENTARI E RELATIVE CAUSE	Conoscere la storia dell'alimentazione, i diversi stili alimentari Descrivere i principi dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile Conoscere l'ecogastronomia e lo slow food	DISTINGUERE L'ALIMENTAZIONE DALLA NUTRIZIONE E FAME, APPETITO, SAZIETA' DARE UNA DESCRIZIONE GENERALE DEL CIBO E RELIGIONE E CIBO E CUCINA TRADIZIONALE DESCRIVERE IL CONTENUTO DELL'AGENDA 2030 PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE	SCIENZE DELLA NUTRIZIONE	DISCIPLINE DI LABORATORIO

Controllo realizzazione: informazioni per rettifiche alla Uda

Sezione 2 Progettazione Micro

Compito assegnato agli studenti

GLI ALUNNI ELABORANO UNA RELAZIONE FINALE IDENTIFICANDO I PRINCIPALI PASTI DELLA TRADIZIONE ITALIANA E LA PROPRIA BIOGRAFIA ALIMENTARE

Processo di lavoro

n.	ore	Titolo	Contesto	Attività docente	Metodologia	Prestazioni studenti
1	4	Le basi dell'alimentazione	AULA	<p>Illustra la storia dell'alimentazione</p> <p>Illustra le componenti che determinano l'inizio la fine e la quantità di un pasto</p> <p>Ripercorre la storia dell'alimentazione (dall'epoca preistorica all'età contemporanea)</p>	LEZIONI FRONTALI, USO DI LIM, LAVORO INDIVIDUALE	Fissare i contenuti principali attraverso mappe concettuali
2	4	Stili di vita e alimentazione	AULA	<p>Illustra le regole alimentari delle diverse religioni</p> <p>Illustra il modello alimentare della dieta mediterranea</p>	LEZIONI FRONTALI, USO DI LIM, LAVORO INDIVIDUALE	Riconoscono le diverse culture culinarie e il modello alimentare sano ed equilibrato
3	.2	Slow Food e lo Sviluppo Sostenibile	AULA	<p>Illustra il concetto di ecogastronomia</p> <p>Descrive l'Associazione Slow Food e i presidi</p> <p>Illustra l'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile</p>	LEZIONI FRONTALI, USO DI LIM, LAVORO INDIVIDUALE	<p>Riconoscono i prodotti equosolidali</p> <p>Riconoscono i presidi Slow Food</p> <p>Descrivono attraverso mappe concettuali gli obiettivi dell'Agenda 2030</p>

Modalità di accertamento delle abilità e delle conoscenze dell'UdA

GRADO DI PARTECIPAZIONE AI LAVORI DI GRUPPO

IMPEGNO SUI LAVORI A CASA

C.F.P. CENTRO di FORMAZIONE PROFESSIONALE “DON LUIGI ORIONE”

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE – Prof.ssa Licia Generali – Scienze della Nutrizione 1^ ODR – A.S 2025/2026

LIBRO DI TESTO: LUCA LA FAUCI “Scienza degli alimenti” – Markers, 2023

VERIFICHE ORALI

Note per assistenza tecnica

SEZIONE N. 1- Anagrafica UdA 12PPO1/1.2 INTERDISCIPLINARE – Progettazione Macro

UdA (Titolo/Monte ore)	Competenza/e	Abilità	Conoscenze	Disciplina di riferimento	Discipline concorrenti
<p>I CONTAMINANTI CHIMICI FISICI E BIOLOGICI NEGLI ALIMENTI</p> <p>Ore : 15</p>	<p>OSSERVARE, DESCRIVERE E ANALIZZARE FENOMENI</p> <p>IN PARTICOLARE: CLASSIFICARE I PERICOLI ALIMENTARI, MICROORGANISMI CONTAMINANTI, TOSSINFEZIONI ALIMENTARI, CORRETTE OPERAZIONI DI CONSERVAZIONE</p>	<p>APPLICARE LA TERMINOLOGIA SPECIFICA</p> <p>SAPER RICONOSCERE I PRINCIPALI RISCHI ALIMENTARI, GLI ALLERGENI, LA CRESCITA DEI MICROORGANISMI, LE PRINCIPALI TOSSINFEZIONI ALIMENTARI</p> <p>APPLICARE PRATICHE INERENTI LA CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI, LO STOCCAGGIO E IL CONFEZIONAMENTO</p>	<p>DISTINGUERE I PERICOLI BIOLOGICI, FISICI, CHIMICI</p> <p>CONOSCERE LE CAUSE E CONSEGUENZE DELLA CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI, COME PREVENIRLE</p>	<p>SCIENZE DELLA NUTRIZIONE</p>	<p>DISCIPLINE DI LABORATORIO</p>

Controllo realizzazione : informazioni per rettifiche alla UdA

Sezione 2 Progettazione Micro

Compito assegnato agli studenti

GLI ALUNNI RISPONDONO A DOMANDE (SU UN CASO DI REALTA') RELATIVE ALLA PRESENZA DI UN BATTERIO PATOGENO NEL CIBO

Processo di lavoro

n.	ore	Titolo	Contesto	Attività docente	Metodologia	Prestazioni studenti
1	4	La contaminazione degli alimenti	AULA	Far conoscere gli alimenti e i possibili agenti pericolosi Classifica i pericoli alimentari che danneggiano l'organismo umano	LEZIONI FRONTALI, USO DI LIM, LAVORO INDIVIDUALE	Riassumere i pericoli per la salute delle persone
2	2	Gli agenti infettivi	AULA	Far conoscere i microrganismi, i virus, i batteri, muffe e lieviti	LEZIONI FRONTALI, USO DI LIM, LAVORO INDIVIDUALE	Schematizzare i diversi agenti infettivi (evidenziandone le differenze)
3	4	Le malattie a trasmissione alimentare	AULA	Illustra la distinzione delle malattie a trasmissione alimentare Descrive la modalità di trasmissione dei microrganismi patogeni	LEZIONI FRONTALI, USO DI LIM, LAVORO INDIVIDUALE	Riassumere i contenuti principali e saper collegare il batterio patogeno alla malattia e all'alimento coinvolto
4	5	La conservazione degli alimenti	AULA	Illustra le operazioni di conservazione, stoccaggio e confezionamento dei prodotti alimentari Descrive come operare in un contesto di realtà	LEZIONI FRONTALI, USO DI LIM, LAVORO INDIVIDUALE	Descrivere un episodio di realtà

Modalità di accertamento delle abilità e delle conoscenze dell'UdA

GRADO DI PARTECIPAZIONE AI LAVORI DI GRUPPO

GRADO DI PARTECIPAZIONE E INTERESSE SUI LAVORI DI CASA

VERIFICHE ORALI

Note per assistenza tecnica

SEZIONE N. 1- Anagrafica **UdA_Flipped 12PP01/1.3 <<L'ACQUA – le acque ad uso umano>>** – Progettazione Macro

UdA (Titolo/Monte ore)	Competenza/e	Abilità	Contenuti	Disciplina di riferimento	Discipline concorrenti
Acqua Ore: 5	LE ACQUE SALUBRI, I PROBLEMI DELL'ACQUA NEL MONDO. IN PARTICOLARE: IN QUALI PAESI DEL MONDO LA MANCANZA DI ACQUA POTABILE SI FA SENTIRE MAGGIORMENTE, LE RELATIVE CONSEGUENZE, I PAESI POVERI D'ACQUA	<ul style="list-style-type: none"> - Capacità di lavorare in team - Capacità di ricercare dati e informazioni 	<ul style="list-style-type: none"> - Acque salubri - Acque contaminate - Crisi idrica 	SCIENZE DELLA NUTRIZIONE	DISCIPLINE DI LABORATORIO

Controllo realizzazione : informazioni per rettifiche alla UdA

Passo a passo il docente riadatta tempi e modalità di svolgimento della UdA

Sezione 2 Progettazione Micro

La Sfida. Come si attiva l’interesse e la motivazione degli allievi:
(indicare come si intende stimolare l’interesse, la curiosità e coinvolgere gli allievi in modo da renderli parte attiva nella costruzione delle conoscenze indicate. Tipicamente ciò avviene lanciando una sfida che può consistere nel porre una domanda a cui rispondere, un problema da risolvere, una ricerca da effettuare, un caso da analizzare in modo coinvolgente e motivante.)

Ai ragazzi si chiederà di elaborare un CARTELLONE INFORMATIVO/COMUNICATIVO sull’acqua. Tale iniziativa si realizza in previsione della Giornata mondiale dell’acqua (22 Marzo 2026): con l’obiettivo di sensibilizzare sull’importanza dell’acqua, la sua conservazione e gestione sostenibile e corretto uso.

Lancio della Sfida. Quali attività si svolgono prima o in apertura della lezione:
(indicare se l’azione didattica proposta prevede attività preparatorie da svolgere prima della lezione d’aula. Ed esempio fruizione di risorse didattiche che costituiscano un quadro di riferimento, richiamino preconoscenze, attivino la curiosità oppure attività di verifica delle conoscenze già affrontate per mettere meglio a punto l’azione in classe. Indicare le risorse digitali eventualmente utilizzate quali LMS, video, presentazioni multimediali, testi...)

LANCIO DELLA SFIDA IN CLASSE

Propongo la visione di un breve video sulla Giornata dell’acqua

CONOSCI IL FENOMENO DELLA SCARSITÀ DELL’ACQUA, POTERBBE ESSERE UTILE PARTIRE DALLA SCUOLA E AGIRE PER TUTELARLA?

VUOI/PUOI FARNE UN UTILIZZO PARSIMONIOSO?

Condurre la sfida. Quali attività si svolgono per rispondere alla sfida:
(indicare le metodologie didattiche che si intendono utilizzare in classe: lezione dialogata, lavoro di gruppo, apprendimento fra pari, studio individuale per consentire agli allievi di rispondere alla sfida proposta e costruire attivamente le conoscenze richieste, indicando anche diverse metodologie e più fasi successive.)

Fase	Ore	Titolo	Contesto	Attività docente	Metodologia	Prestazioni studenti
1	3	CARATTERISTI CHE E CICLO DELL’ACQUA	IN AULA	-COSTITUZIONE DI GRUPPI DI n. 3 PERSONE PER CIASCUN GRUPPO, STABILITI DAL DOCENTE. -CONSEGNA: STUDIO DEL CICLO DELL’ACQUA	CIASCUN GRUPPO LEGGE IL PARAGRAFO DEL LIBRO DI TESTO SUL CICLO DELL’ACQUA, EVIDENZIANDO LE PAROLE CHIAVE VISIONE VIDEO	ELEBORARE UN POWER POINT CON IL QUALE IDENTIFICARE I PUNTI SALIENTI SULL’IMPIEGO IDRICO E CRITICITÀ NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE IL LAVORO INIZIATO IN CLASSE DEVE ESSERE TERMINATO A CASA

2	2	IL RISPARMIO IDRICO	IN AULA	STUDIO DELLA LEGGE SUL RISPARMIO IDRICO	CIASCUN GRUPPO LEGGE IL TESTO DELLA LEGGE (PROIETTATA DAL DOCENTE) ANNOTANDOLA SUL QUADERNO OGNI GRUPPO FA UN'INTERVISTA AI COMPAGNI (DI UN ALTRO GRUPPO SCELTO) PER CONOSCERE I COMPORTAMENTI IN CASA IN RELAZIONE AL RISPARMIO IDRICO	ELABORAZIONE DI UN CARTELLONE INFORMATIVO COMUNICATIVO SULL'ACQUA COME RISORSA DA TUTELARE
---	---	---------------------	---------	---	--	--

Modalità di accertamento delle abilità e delle conoscenze dell'UdA: CHIUSURA DELLA SFIDA

1. PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO
2. AUTOVALUTAZIONE DEL LAVORO DI GRUPPO
3. DISCUSSIONE TRA GRUPPI EVIDENZIANDO GLI ASPETTI SIGNIFICATIVI CHE CIASCUN GRUPPO RICONTRA DAL LAVORO DEGLI ALTRI GRUPPI.
4. COMPITI DI REALTA': a. Comprende il fenomeno dello spreco idrico; b. Riconosce la normativa vigente, la tutela

Note per assistenza tecnica: per l'autovalutazione

GRIGLIA 1

1. COSA POTEVAMO FARE CHE NON SIAMO RIUSCITI?
2. QUALE DIFFICOLTA' ABBIAMO INCONTRTO?

GRIGLIA 2

LIVELLI PRESTAZIONE	Alto (10 -8)	Medio (7 -6)	Base (6)	Basso (4-5)
Realizzazione di un cartellone/PPT con contenuti corretti	Sa progettare e realizzare autonomamente un cartellone con i punti salienti e le informazioni corrette riportate in modo completo	Sa progettare e realizzare in modo abbastanza autonomo. Hanno affrontato le tematiche in modo abbastanza corretto e soddisfacente.	Sa progettare e realizzare se guidati. Sa riportare solamente i contenuti fondamentali.	Non sanno realizzare un cartellone/PPT informativo. Non riescono a comprendere i contenuti e a comunicarli

Efficacia del linguaggio	Il messaggio è efficace, corretto, originale.	Il messaggio risulta abbastanza coinvolgente.	Il messaggio è sostanzialmente corretto, ma poco coinvolgente.	Il messaggio non è affatto efficace e coinvolgente.
---------------------------------	---	---	--	---

MODULO/U.F.C. 12PPO/2 - PRODOTTO: GESTIONE DI UN RISTORANTE

CENTRO	C.F.P. DON LUIGI ORIONE		SEDE ISTITUTO	FANO (PU)	
Settore	Istruzione Formazione Professionale			Operatore della Ristorazione	
A.F.	2025/2026	Disciplina	Scienze della Nutrizione	Classe	1
Periodo	Inizio	Febbraio 2026	Fine	Giugno 2026	

SEZIONE N. 1- Anagrafica **UdA 12PP02/2.1**– Progettazione Macro

UdA (Titolo/Monte ore)	Competenza/e	Abilità	Conoscenze	Disciplina di riferimento	Discipline concorrenti
<i>Il sistema HACCP</i> Ore: 10	OSSERVARE, DESCRIVERE E ANALIZZARE FENOMENI APPARTENENTI ALLA REALTA' NATURALE E ARTIFICIALE E RICONOSCERE NELLE VARIE FORME I CONCETTI DI SISTEMA E DI COMPLESSITA' IN PARTICOLARE: SAPER OPERARE NELLE PRODUZIONI SECONDO I CRITERI DI IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARI	Conoscere le norme di igiene delle mani e degli indumenti Conoscere l'igiene dei locali, delle attrezzature, le operazioni di pulizia, disinfezione e disinfestazione Conoscere i 7 principi del sistema di controllo HACCP	L'IGIENE NELLA RISTORAZIONE LE OPERAZIONI DI PULIZIA DI DISINFEZIONE E DISINFESTAZIONE IL SISTEMA DI CONTROLLO HACCP	SCIENZE DELLA NUTRIZIONE	DISCIPLINE DI LABORATORIO

Controllo realizzazione : informazioni per rettifiche alla UdA

Sezione 2 Progettazione Micro

Compito assegnato agli studenti

GLI ALUNNI FANNO E PRESENTANO UNA RICERCA SUI CASI DI CRONACA CON EVIDENZA DI INADEMPIMENTO DELLE NORME DI LEGGE SULL'IGIENE NEGLI AMBIENTI DI LAVORO (DIVISI IN GRUPPI DI 4)

Processo di lavoro

n.	ore	Titolo	Contesto	Attività docente	Metodologia	Prestazioni studenti
1	4	BUONE PRATICHE IGIENICHE DI LAVORAZIONE E PRODUZIONE	AULA	Illustra i criteri d'idoneità degli ambienti di lavoro, delle attrezzature e del personale	LEZIONI FRONTALI, USO DI LIM, LAVORO INDIVIDUALE	Fissare i contenuti principali attraverso mappe concettuali
2	4	CORRETTA GESTIONE DEGLI ALIMENTI FACILMENTE DEPERIBILI	AULA	Illustra la catena del freddo, il corretto scongelamento, come controllare una corretta lavorazione a caldo Descrive la corretta separazione dei cibi nei frigoriferi	LEZIONI FRONTALI, USO DI LIM, LAVORO INDIVIDUALE	Fissare i contenuti principali attraverso mappe concettuali
3	2	HACCP: PERICOLI E RISCHI	AULA	Descrive i pericoli e il concetto di prevenzione dei rischi per la salute Descrive i 7 principi	LEZIONI FRONTALI, USO DI LIM, LAVORO INDIVIDUALE	Fissare i contenuti principali attraverso mappe concettuali

C.F.P. CENTRO di FORMAZIONE PROFESSIONALE “DON LUIGI ORIONE”

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE – Prof.ssa Licia Generali – Scienze della Nutrizione 1^ ODR – A.S 2025/2026

LIBRO DI TESTO: LUCA LA FAUCI “Scienza degli alimenti” – Markers, 2023

Modalità di accertamento delle abilità e delle conoscenze dell’UdA
GRADO DI PARTECIPAZIONE AI LAVORI DI GRUPPO
IMPEGNO SUI LAVORI A CASA
VERIFICHE ORALI

Note per assistenza tecnica

Fano, 14/10/2025

Firma
Prof.ssa Licia Generali

PER APPROVAZIONE

IL DIRETTORE

Prof. Roberto Giorgi