

PROGRAMMA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

CLASSE 4 ACCOGLIENZA TURISTICA

Modulo1: Certificazione di qualità e tracciabilità degli alimenti.

- Qualità totale degli alimenti.
- Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.
- Etichettatura dei prodotti enogastronomici.

Modulo 2: Alimenti e territorio.

- Risorse enogastronomiche del territorio nazionale.
- Enogastronomia regionale italiana.

Modulo 3: Igiene degli alimenti.

- Tutela della salute del consumatore e sicurezza alimentare.
- Contaminazioni chimiche e fisiche degli alimenti.
- Prevenzione igienico-sanitaria.

Modulo 4: Aspetti chimici e biochimici dei principi nutritivi.

Gli alunni

~~Andresone Annalisa~~
Contino Claudio
Mortina Gorge

Il docente

Rosella Brucoleri

Anno scolastico 2018/2019 RELAZIONE FINALE

(distinta per classe\materia, da inviare via mail entro il giorno 7 giugno 2019 al docente coordinatore di classe)

Prof.: Rossella Buonocore
acc.tur

Classe: Quarta A

Disciplina: Scienza e cultura dell'alimentazione

In allegato il programma dettagliato controfirmato da almeno due studentesse o studenti della classe.

1. SITUAZIONE DELLA CLASSE

1. Livello medio di partecipazione della classe al dialogo educativo

- ☐ attenta e propositiva
- ☒ attenta e diligente
- ☐ tendenzialmente passiva
- ☐ spesso di disturbo

2. Profitto medio raggiunto dalla classe al termine dell'anno scolastico

- ☐ ottimo (9)
- ☐ buono (8)
- ☒ soddisfacente (7)
- ☐ sufficiente (6)
- ☐ non del tutto sufficiente (5)

3. Comportamento medio tenuto dagli alunni della classe

- ☐ molto corretto
 - ☒ tendenzialmente corretto
 - ☐ non sempre corretto
-

- ☐ spesso scorretto

4. Rapporti con gli studenti della classe

- ☐ sereni e collaborativi

X corretti anche se distaccati

- ☐ non sempre collaborativi
- ☐ spesso conflittuali

5. Rapporti con le famiglie

- ☐ mediamente regolari
- ☐ sporadici

X in genere limitati alle udienze generali

- ☐ tendenzialmente assenti

2. ANALISI DELL'ATTIVITÀ DIDATTICA SVOLTA

1. Competenze

a. Delle competenze individuate nel piano di lavoro, in quali non si sono raggiunti gli obiettivi programmati?

....Sono stati raggiunti tutti gli obiettivi programmati.....
.....

b. Specificare per quali motivi

.....

2. Unità di apprendimento (UdA)

Ci sono state variazioni rispetto alle UdA programmate?

X no

- ☐ sì, ma non significative
- ☐ sì

Se sì

a. specificare le variazioni

.....

.....

b. specificare per quali motivi

.....

.....

3. Metodologia

a. Le metodologie prevalentemente adottate con successo sono state (fino a quattro opzioni)

☒ lezione frontale

☒ lavori di gruppo

☒ discussione collettiva

☐ didattica laboratoriale

☐ percorsi individualizzati

☐ giochi di ruolo

☐ attività di problem solving

☐ Project Work - Creazione di un progetto lavorando in team

☐ attività con il supporto delle ICT

☐ metodologia CLIL

☐ esperienze di laboratorio

☒ ricerche individuali degli studenti con presentazione al gruppo classe

☐ drammatizzazioni

☐ altro

b. Quali sono state le attività maggiormente svolte utilizzando le ICT? (fino a quattro opzioni)

☐ non utilizzo regolarmente ICT

☐ lezione con il supporto di eBook

☐ lezione con il supporto di LIM

X utilizzo di internet per presentare argomenti, tematiche, video, ecc.

☐ utilizzo di Tablet, Ultrabooks (della scuola o degli studenti)

X produzione di documenti digitali con gli studenti (Testi, presentazioni, video, mappe cognitive, ecc.)

☐ predisposizione delle attività con Classe virtuale (es. Moodle)

☐ sperimentazione della Flipped Classroom

X utilizzo di ambienti di simulazione

☐ utilizzo di mailing list (con allievi)

☐ sperimentazione di piattaforme o strumenti social (es.: FaceBook, Twitter)

X esperienze di mobile learning (es. con SmartPhone)

☐ utilizzo di strumenti online per la costruzione e condivisione materiali. (es. GoogleDrive)

☐ altro

3. **EVENTUALI PERCORSI PLURIDISCIPLINARI, ATTIVITA' PARASCOLASTICHE E AREE DI PROGETTO** (Che hanno coinvolto direttamente la disciplina)

Tipologia	Titolo	Descrizione sintetica dell'attività

Data

07/06/2019

Firma

 Rosella Buscare