



E. FERRARI
Battipaglia (Sa)

SCHEDE DI PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO - DIDATTICA

Docente: RENDE NADIA		Materia: SCIENZE DEGLI ALIMENTI
A.S. 2016-2017	CLASSE II [^] C	
1. SITUAZIONE DI PARTENZA		
Livello della classe	Comportamento	N.° ALLIEVI Osservazioni :
<input type="checkbox"/> Medio-alto <input type="checkbox"/> Medio <input checked="" type="checkbox"/> Medio-basso <input type="checkbox"/> Basso	<input checked="" type="checkbox"/> Vivace <input type="checkbox"/> Tranquillo <input type="checkbox"/> Passivo <input type="checkbox"/> Problematico	
2. COMPETENZE: Saper descrivere i fabbisogni energetici e nutrizionali dell'organismo. Saper utilizzare gli strumenti necessari ad impostare una dieta equilibrata ai fini di una condizione di benessere psico-fisico.		
3. CONOSCENZE: Dieta equilibrata. Calcolo del fabbisogno energetico. Elementi di bioenergetica; educazione al consumo alimentare; patologie correlate all'alimentazione; conservazione e cottura degli alimenti.		
4. ABILITÀ: utilizzo dei criteri per un'alimentazione equilibrata; interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare; scegliere i metodi di conservazione più idonei al tipo di alimento.		
5. CONTENUTI:		
Mod. 1: EQUILIBRI E SQUILIBRI ALIMENTARI: L'alimentazione equilibrata; le linee guida ed i gruppi di alimenti; le malattie dovute ad eccessi alimentari; le malattie dovute a carenze alimentari; i disturbi del comportamento alimentare.		
Mod. 2: CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI: Alterazioni degli alimenti e generalità sui metodi di conservazione, metodi di conservazione fisici, chimici, chimico-fisici e biologici.		
Mod. 3: COTTURA DEGLI ALIMENTI: Generalità sulla cottura degli alimenti; modificazione dei principi nutritivi in seguito a cottura.		
6. OBIETTIVI MINIMI: Conoscenze delle regole essenziali (attività fisica, moderazione, scelta dei cibi) utilizzati per un'alimentazione equilibrata ai fini di un raggiungimento di uno stato di benessere fisico e psichico.		
Collegamenti interdisciplinari:	La Scienza degli Alimenti è una materia di per sé interdisciplinare, che trova collegamenti con la molteplicità degli argomenti svolti dal 1° al 5° anno del percorso formativo didattico dell'istituto alberghiero.	
	Chimica	Conoscenza dei principi nutritivi vista come macromolecole biologiche
	Fisica	Studio delle leggi fisiche della materia
	Biologia	Studio della cellula identificata come unità strutturale dell'organismo e costituita da macro-molecole biologiche.



E. FERRARI
Battipaglia (Sa)

SCHEDE DI PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO - DIDATTICA

	Italiano	Comprensione, analisi e descrizione di un testo.
	Matematica	Utilizzo di formule e relazioni matematiche per il calcolo calorico
	Laboratorio di cucina e sala	Correlare le conoscenze e gli sviluppi della scienza delle tecnologie alle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
	Accoglienza turistica	Promozione di spazi turistici quale ricerca di tradizione locali per arricchire l'offerta turistica.
	Scienze motorie	Analisi delle funzioni svolte dall'organismo
	Diritto	Normative legislative che regolano il flusso merceologico e la sicurezza degli alimenti
	Storia	Aspetti evolutivi delle abitudini culinarie nei diversi periodi storici individuati come patrimonio culturale.
	Geografia	Individuazione di siti turistici e non allo scopo di comprendere culture e valori saldamente legati al territorio
	Lingue	Utilizzare nella comunicazione termini e concetti adeguati

7. OBIETTIVI FORMATIVI TRASVERSALI

Rispetto di sé degli altri e dell'ambiente:

Rispettare e curare il materiale proprio, altrui e della scuola, tenere puliti gli ambienti della scuola, curare l'igiene della propria persona, rispettare gli orari, non deridere i compagni in difficoltà, evitare ogni forma di aggressività verbale o fisica.

Accettazione degli altri:

Accogliere la diversità degli altri e la propria, accettare di far parte di gruppi diversi; accettare nelle attività di gruppo i ruoli concordati con compagni, aiutare i compagni in difficoltà, essere disponibili al dialogo, accettare opinioni diverse dalla propria e rielaborare dagli altri, essere disposti a rivedere le proprie convinzioni.

8. METODI

☒ Lezione frontale

☒ Lavori di gruppo

☐ eterogenei al loro interno

☒ per fasce di livello

☐ altro

☐ Altro



E. FERRARI
Battipaglia (Sa)

SCHEDE DI PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO - DIDATTICA

9. STRUMENTI

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Libro di testo | <input type="checkbox"/> Sussidi audiovisivi |
| <input checked="" type="checkbox"/> Testi didattici di supporto | <input type="checkbox"/> film |
| <input checked="" type="checkbox"/> Stampa specialistica | <input type="checkbox"/> documentario |
| <input checked="" type="checkbox"/> Scheda predisposta dall'insegnante | <input type="checkbox"/> filmato didattico |
| <input checked="" type="checkbox"/> Computer | <input type="checkbox"/> altro |
| <input type="checkbox"/> Uscite sul territorio | |
| <input type="checkbox"/> Altro | |

Attività di recupero e sostegno in itinere

10. VERIFICA E VALUTAZIONE

Verifiche scritte

- ☐ Quesiti (Q)
- ☐ Vero/falso (V/F)
- ☒ Scelta multipla (SM)
- ☒ Completamento (C)
- ☒ Libero (L)
- ☐ Altro

Verifiche orali

- ☒ Interrogazione (I1)
- ☒ Intervento (I2)
- ☒ Dialogo (D1)
- ☒ Discussione (D2)
- ☒ Ascolto (A)
- ☐ Altro

Periodo: Durante ogni lezione.

Criteri di valutazione

Conoscenza e comprensione dei contenuti; uso corretto di linguaggi specifici; collegamento di conoscenze/esperienze in ambito disciplinare.

11. ATTIVITÀ AGGIUNTIVE E PROGETTI