|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| DOCENTE: MARIA BARONE | | | MATERIA: SCIENZA DEGLI ALIMENTI |
| A.S. 2016 -2017 | CLASSE III C SALA E VENDITA | | |
| SITUAZIONE DI PARTENZA | | | |
| **Livello della classe** | | **Comportamento** | **N.°22 ALLIEVI**  **Osservazioni :** |
| Medio-alto  Medio  X Medio-basso  Basso | | X Vivace  Tranquillo  Passivo  Problematico | Da una prima osservazione la preparazione della classe è apparsa piuttosto modesta. |
| Strumenti utilizzati per l’analisi   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | X | test d’ingresso | X | osservazione | X verifiche alla lavagna | | X | questionari | X | dialogo | Altro \_\_\_\_\_\_ |  COMPETENZE | | | |
| Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse  Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera  Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti  Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico  Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche  Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell’ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo  Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento  **3 CONOSCENZE** | | | |
| Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale.  Funzione nutrizionale dei principi nutritivi  Principi di alimentazione equilibrata | | | |
| Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande.  Risorse enogastronomiche del territorio.  Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare | | | |
|  | | | |
| CONTENUTI (i contenuti essenziali sono esplicitati nelle programmazioni di dipartimento) | | | |
| Alimenti di origine animale ,vegetale, minerale. Classificazione delle bevande: bevande alcoliche e non alcoliche .Calcoli calorici dei menù. Calcoli calorici dei cocktails. | | | |
| METODI | | | |
| X Lezione frontale  X Lavori di gruppo  X eterogenei al loro interno  per fasce di livello  altro  Altro | | | |
| STRUMENTI | | | |
| X Libro di testo  Sussidi audiovisivi  X Testi didattici di supporto  film  Stampa specialistica  documentario  Scheda predisposta dall’insegnante  filmato didattico  Computer  altro  Uscite sul territorio  Altro | | | |
| Attività di recupero e sostegno | | | |
| Saranno effettuate attività di recupero e di sostegno ogni qualvolta si renderanno necessari con brevi interventi di revisione e consolidamento. I recuperi saranno svolti durante le pause didattiche secondo le modalità e la tempistica deliberate nelle riunioni degli organi collegiali. | | | |
|  | | | |
| Verifiche scritte X Quesiti (Q)  X Vero/falso (V/F)  X Scelta multipla (SM)  X Completamento (C)  X Libero (L)  Altro      Verifiche orali X Interrogazione (I1)  X Intervento (I2)  X Dialogo (D1)  X Discussione (D2)  X Ascolto (A)  Altro  Periodo: Durante ogni lezione. | | | |
| Criteri di valutazione | | | |
|  | | | |
| Si attiene ai criteri stabiliti durante le riunioni degli organi collegiali e formulati nella griglia di valutazione deliberata in collegio dei docenti e inserita nel piano triennale dell’offerta formativa, considerando la fascia di livelli delle conoscenze pregresse in cui gli alunni sono stati collocati dopo lo svolgimento dei colloqui iniziali e del test di ingresso. | | | |
|  | | | |
| ATTIVITA’ AGGIUNTIVE E PROGETTI | | | |
|  | | | |
|  | | | |
| **OBIETTIVI MINIMI**  Conoscere i criteri di classificazione degli alimenti e delle bevande presenti sul mercato e la nuova classificazione INRAN in cinque gruppi  Saper eseguire un calcolo calorico e nutrizionale di alimenti e bevande  Saper leggere le etichette degli alimenti e delle bevande  Distinguere tra erbe aromatiche e spezie  Distinguere tra i dolcificanti naturali e artificiali. | | | |

**LIVELLI DELLE CONOSCENZE E DELLE ABILITA’ ACQUISITE**

LIVELLO AVANZATO: L’allievo dimostra di applicare la competenza in modo autonomo e consapevole con buona padronanza delle conoscenze. Assume autonomamente atteggiamenti responsabili.

LIVELLO MEDIO: L’allievo dimostra di sapersi orientare nell’applicare la competenza con discreta padronanza delle conoscenze. Assume atteggiamenti collaborativi.

LIVELLO BASE: L’allievo dimostra di applicare la competenza in modo assistito con gestione essenziale delle conoscenze. Dimostra atteggiamento superficiale e/o bisognoso di guida/controllo.

LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO: Competenza non certificabile.