

Istituto

PROGRAMMAZIONE SCIENZE DEGLI ALIMENTI

Anno Scolastico 2016/17

docente:

Classe :

COMPETENZE

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali
- 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 generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento

CONOSCENZE	ABILITA'	U.D.A.	Quadrimestre
<ul style="list-style-type: none"> ■ Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale. ■ Funzione nutrizionale dei principi nutritivi ■ Principi di alimentazione equilibrata 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Distinguere i criteri di qualità degli alimenti e delle bevande e la funzione nutrizionale dei principi nutritivi. ■ Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona. 	<p><i>Metabolismo materiale ed energetico.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Linee guida INRAN ■ Valutazione dello stato nutrizionale ■ Misure antropologiche e Composizione corporea 	I
<ul style="list-style-type: none"> ■ Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti. ■ Tecniche di conservazione degli alimenti 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Distinguere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande. ■ Applicare tecniche di conservazione e cottura degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cottura degli alimenti e modificazioni dei principi nutritivi. ■ Alterazioni biologiche e chimico-fisiche degli alimenti e metodi di Conservazione degli alimenti 	II
<ul style="list-style-type: none"> ■ Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare. 	Riconoscere la qualità di una bevanda o di un alimento dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico	Qualità, certificazione ed etichettatura degli alimenti Qualità e sicurezza alimentare Principi di HACCP	II

NOTE METODOLOGICHE

1. Lezioni frontali partecipate
2. Utilizzo degli strumenti e delle reti informatiche per ricercare e approfondire contenuti per meglio motivare gli studenti all'apprendimento.
3. Verifiche orali, prove scritte di verifica apprendimento a risposta multipla e estesa

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.

