



E. FERRARI
Battipaglia (Sa)

SCHEDE DI PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO ~ DIDATTICA

DOCENTE: OLIVA Carmine L'autoriferimento non è valido per un segnalibro.		MATERIA: Scienza degli Alimenti L'autoriferimento non è valido per un segnalibro.
A.S. 2017 ~2018	CLASSE 1 ^a Sez. A	
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 type="checkbox"/> Vivace <input checked="" type="checkbox"/> Tranquillo <input type="checkbox"/> Passivo <input type="checkbox"/> Problematico	30 Come situazione di partenza, la classe si presenta con un livello di preparazione eterogenea, l'attività didattica iniziale avrà lo scopo di uniformare il livello di conoscenze.
Strumenti utilizzati per l'analisi <input checked="" type="checkbox"/> test d'ingresso <input type="checkbox"/> osservazione <input checked="" type="checkbox"/> verifiche alla lavagna <input type="checkbox"/> questionari <input checked="" type="checkbox"/> dialogo <input type="checkbox"/> Altro _____		
2. COMPETENZE		
Conoscere la natura chimica dei principi alimentari e saper relazionare gli alimenti con la loro funzione biologica.		
3. CONOSCENZE		
L'importanza dell'educazione alimentare e dell'igiene in tutti i settori della ristorazione		
4. ABILITA'		
Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi alimentari e nutritivi. Conoscere i rischi di contaminazione e le regole per prevenirli.		
5. CONTENUTI (i contenuti essenziali sono esplicitati nelle programmazioni di dipartimento)		
Nozioni basilari di chimica. I Macro e Micronutrienti. Nozioni basilari su virus, batteri e funghi microscopici. L'igiene nella ristorazione, HACCP. L'acqua e le bevande nervine.		



6. METODI

☒ Lezione frontale

☐ Lavori di gruppo

☐ eterogenei al loro interno

☐ per fasce di livello

☐ altro

☐ Altro

7. STRUMENTI

☒ Libro di testo

☒ Testi didattici di supporto

☒ Stampa specialistica

☒ Scheda predisposta dall'insegnante

☐ Computer

☐ Uscite sul territorio

☐ Altro

☐ Sussidi audiovisivi

☐ film

☒ documentario

☐ filmato didattico

☐ altro

Attività di recupero e sostegno

Periodicamente si svolgeranno delle pause didattiche per approfondire le tematiche principali trattate durante il percorso formativo, fondamentali per il raggiungimento degli obiettivi minimi.



7. 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

valutazione iniziale(test di ingresso) sulla base della quale si delineano gli obiettivi didattici e progettuali del piano di lavoro; valutazione in itinere mediante prove orali e semistrutturate; valutazione finale tramite prove orali atte a conoscere il percorso svolto da ciascuno durante l'anno.

ATTIVITA' AGGIUNTIVE E PROGETTI



E.FERRARI
Battipaglia (Sa)

SCHEDA DI PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO ~ DIDATTICA
