



**E. FERRARI**  
Battipaglia (Sa)

**SCHEDE DI PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO - DIDATTICA**

<b>DOCENTE:</b> OLIVA Carmine L'autoriferimento non è valido per un segnalibro.		<b>MATERIA:</b> Scienza degli Alimenti L'autoriferimento non è valido per un segnalibro.
<b>A.S. 2017 -2018</b>	<b>CLASSE 1<sup>a</sup> Sez. A</b>	
<b>1. SITUAZIONE DI PARTENZA</b>		
<b>Livello della classe</b>	<b>Comportamento</b>	<b>N.° ALLIEVI Osservazioni :</b>
<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	<b>30</b> 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"/> questionari	<input type="checkbox"/> osservazione <input checked="" type="checkbox"/> dialogo	<input checked="" type="checkbox"/> verifiche alla lavagna <input type="checkbox"/> Altro _____
<b>2. COMPETENZE</b>		
Conoscere la natura chimica dei principi alimentari e saper relazionare gli alimenti con la loro funzione biologica.		
<b>3. CONOSCENZE</b>		
L'importanza dell'educazione alimentare e dell'igiene in tutti i settori della ristorazione		
<b>4. ABILITA'</b>		
Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi alimentari e nutritivi. Conoscere i rischi di contaminazione e le regole per prevenirli.		
<b>5. CONTENUTI (i contenuti essenziali sono esplicitati nelle programmazioni di dipartimento)</b>		
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
