



DOCENTE: ELVIRA GORRASI		MATERIA: SC.DEGLI ALIMENTI						
A.S. 2017 ~2018	CLASSE 1 E							
1. SITUAZIONE DI PARTENZA								
<b>Livello della classe</b>	<b>Comportamento</b>	<b>N.°20 ALLIEVI Osservazioni :</b>						
<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	Nella parte iniziale dell'anno scolastico attraverso i test d'ingresso e i questionari ho accertato le conoscenze degli allievi ed è emerso che una parte della classe presenta una preparazione sufficiente, una parte mediocre e un'altra parte si attesta su livelli non sufficienti.						
<p>Strumenti utilizzati per l'analisi</p> <table><tr><td><input checked="" type="checkbox"/> test d'ingresso</td><td><input checked="" type="checkbox"/> osservazione</td><td><input type="checkbox"/> verifiche alla lavagna</td></tr><tr><td><input checked="" type="checkbox"/> questionari</td><td><input checked="" type="checkbox"/> dialogo</td><td><input type="checkbox"/> Altro _____</td></tr></table> <p><b>COMPETENZE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Osservare, descrivere e analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità.</li><li>• Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.</li></ul>			<input checked="" type="checkbox"/> test d'ingresso	<input checked="" type="checkbox"/> osservazione	<input type="checkbox"/> verifiche alla lavagna	<input checked="" type="checkbox"/> questionari	<input checked="" type="checkbox"/> dialogo	<input type="checkbox"/> Altro _____
<input checked="" type="checkbox"/> test d'ingresso	<input checked="" type="checkbox"/> osservazione	<input type="checkbox"/> verifiche alla lavagna						
<input checked="" type="checkbox"/> questionari	<input checked="" type="checkbox"/> dialogo	<input type="checkbox"/> Altro _____						



## SCHEDE DI PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO ~ DIDATTICA

### CONOSCENZE OBIETTIVI FORMATIVI DELLA DISCIPLINA:

Formazione, negli allievi, di una dimensione professionale idonea ad operare nel campo della

Ristorazione, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie fondamentali per il mantenimento dello stato di salute, adottando corretti modelli di comportamento, e di una personalità in grado di instaurare un positivo rapporto con gli altri e con l'ambiente.

### OBIETTIVI DIDATTICI GENERALI:

Al termine dell'Anno Scolastico lo studente con **obiettivi minimi** dovrà:

- Conoscere, analizzare e valutare le abitudini alimentari e saper individuare i fattori che le influenzano e le determinano;
- Conoscere i rischi derivanti dalla contaminazione degli alimenti ed acquisire metodi igienicamente sicuri nella manipolazione degli stessi;
- Saper catalogare gli alimenti in base alla loro composizione in nutrienti e di conseguenza in base alla loro funzione prevalente;
- Valutare criticamente l'apporto nutritivo delle bevande in base alla loro composizione (rilevata dalla lettura dell'etichetta) e la correlazione tra salute e bevande nervine.

### ABILITA' :

- Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli.
- Descrivere differenze e analogie tra i diversi principi nutritivi ed indicarne la funzione nutrizionale.
- Classificare gli alimenti in base alla funzione prevalente



**E. FERRARI**  
Battipaglia (Sa)

## SCHEDA DI PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO ~ DIDATTICA

### CONTENUTI :

#### MODULO 1: IGIENE NEI SERVIZI RISTORATIVI:

Struttura e sviluppo dei contenuti:

**U.D. 1.1: I microrganismi:** generalità, i virus, i batteri, i funghi (lieviti e muffe).

**U.D. 1.2: Le tossinfezioni alimentari:** generalità, modalità di trasmissione dei microrganismi e sviluppo della malattia, malattie da contaminazione batterica degli alimenti, infezioni virali, parassitosi.

**U.D. 1.3: La prevenzione igienico-sanitaria nei servizi ristorativi:** generalità, igiene degli ambienti di lavoro, igiene del personale, igiene delle materie prime alimentari, il sistema di controllo HACCP, le frodi alimentari.

#### Obiettivi:

- Conoscere le principali cause di contaminazione microbiologica degli alimenti;
- Conoscere le principali tossinfezioni alimentari e le loro modalità di trasmissione;
- Acquisire comportamenti corretti nell'igiene personale, nella manipolazione degli alimenti e nell'uso delle attrezzature.

#### MODULO 2: ELEMENTI DI CHIMICA E PRINCIPI NUTRITIVI:

Struttura e sviluppo dei contenuti:

**U.D. 2.1:** Concetti fondamentali di chimica: struttura della materia, trasformazioni chimiche e fisiche, stati di aggregazione della materia, cambiamenti di stato, atomi molecole, legami chimici, reazioni chimiche, soluzioni, composti.

**U.D. 2.2: I glucidi:** aspetti chimici, funzione, fabbisogno.

**U.D. 2.3: I protidi:** aspetti chimici, funzione, fabbisogno.

**U.D. 2.4: I lipidi:** aspetti chimici, funzione, fabbisogno.

**U.D. 2.5: Le vitamine:** vitamine liposolubili e idrosolubili.

**U.D. 2.6: I sali minerali:** macroelementi e microelementi, il sale da cucina.

**U.D. 2.7: L'acqua:** il bilancio idrico, le caratteristiche dell'acqua potabile.

#### Obiettivi:

- Conoscere i simboli chimici dei nutrienti ed il linguaggio della chimica;
- Conoscere le proprietà dei fenomeni chimici;
- Conoscere la differenza tra chimica inorganica ed organica;
- Conoscere la classificazione chimica generale dei principi nutritivi;
- Comprendere l'importanza dei principi nutritivi nella valutazione delle funzioni principali degli alimenti: energetica, plastica e bioregolatrice;
- Conoscere il fabbisogno dei nutrienti in un'alimentazione equilibrata;
- Saper valutare, attraverso l'uso delle tabelle, la composizione di principi nutritivi di un alimento;
- Essere in grado di calcolare il valore energetico di un alimento conoscendone la composizione chimica.

#### MODULO 3: EDUCAZIONE AL CONSUMO ALIMENTARE:

Struttura e sviluppo dei contenuti:

**U.D. 4.1: Alimentazione e nutrizione:** alimentazione e nutrizione, metabolismo, funzione degli alimenti.

**U.D. 4.2: Consumi alimentari ed educazione al consumo:** generalità, consumi alimentari degli italiani, situazione attuale e prospettive per il futuro, la distribuzione alimentare, globalizzazione e sviluppo sostenibile, scelte alimentari, fare la spesa, come diventare un buon consumatore.

**U.D. 4.3: Classificazione degli alimenti:** generalità, classificazione secondo il codice di categoria Europeo EU, classificazione a 5 gruppi di alimenti, classificazione internazionale a 6 gruppi di alimenti, classificazione degli alimenti secondo l'INRAN, alimenti accessori, classificazione degli alimenti in base al loro contenuto in principi nutritivi.



### Obiettivi:

- Conoscere l'importanza dell'educazione alimentare per la salute;
- Conoscere la differenza tra alimentazione e nutrizione;
- Conoscere i principali fattori che influiscono sulle abitudini alimentari;
- Conoscere come si articola la distribuzione alimentare nella nostra società;
- Distinguere e catalogare gli alimenti in base ai sistemi internazionali di classificazione e alle indicazioni dell'INRAN;
- Conoscere le bevande non alcoliche e la loro importanza in alimentazione;
- Saper valutare le proprie abitudini alimentari;
- Saper compilare un diario alimentare;
- Sapersi orientare ad un consumo equo e consapevole dei prodotti alimentari;
- Riconoscere l'origine di un alimento e saperlo classificare secondo un criterio nutrizionistico;
- Saper leggere adeguatamente un'etichetta di un'acqua minerale naturale;
- Riconoscere analogie e differenze tra le diverse bevande nervine.

### 3. METODI

X Lezione frontale

X Lavori di gruppo

☐ eterogenei al loro interno

☐ per fasce di livello

☐ altro

☐ Altro

### 4. STRUMENTI

X Libro di testo

X Testi didattici di supporto

☐ Stampa specialistica

☐ Scheda predisposta dall'insegnante

X Computer

☐ Uscite sul territorio

☐ Altro

X Sussidi audiovisivi

☐ film

X documentario

X filmato didattico

☐ 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



**E. FERRARI**  
Battipaglia (Sa)

## SCHEDE DI PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO ~ DIDATTICA

### 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



### Criteri di valutazione

#### GRIGLIA DI VALUTAZIONE (conoscenze, competenze, abilità)

Voto in decimi	Conoscenze	Competenze	Abilità
9- 10	Complete, con approfondimenti autonomi	Espone in maniera ricca, elaborata personale con un lessico sempre appropriato	Comunica in modo proprio, efficace ed articolato; è autonomo ed organizzato; collega conoscenze attinte da ambiti pluridisciplinari;
8	Sostanzialmente complete	Espone correttamente utilizzando un lessico appropriato	Comunica in maniera chiara ed appropriata ;
7	Conosce gli elementi essenziali, fondamentali	Espone in modo coerente e corretto, con un lessico quasi del tutto appropriato	Comunica in modo adeguato, anche se semplice; coglie gli aspetti fondamentali, ma incontra difficoltà nei collegamenti interdisciplinari.
6	Complessivamente accettabili; ha ancora lacune, ma non estese e /o profonde	Espone i contenuti fondamentali in modo semplice, scolastico	Comunica in modo semplice, con sufficiente chiarezza e correttezza; coglie gli aspetti fondamentali, ma le sue analisi sono lacunose;.
5	Incerte ed incomplete	Espone in modo scorretto ,poco chiaro con un lessico povero e non appropriato	Riferisce in modo frammentario e generico;
4	Frammentarie e lacunose	Espone in modo scorretto, frammentario	Comunica in modo stentato e improprio; ha difficoltà a cogliere i concetti e le relazioni essenziali che legano tra loro i fatti più elementari
3	L'alunno non risponde ad alcun quesito	L'esposizione è carente nella proprietà lessicale , nella fluidità del discorso	Comunica decisamente in modo stentato e improprio e non riesce a cogliere concetti e relazioni essenziali che legano tra loro i fatti più elementari.



**E.FERRARI**  
Battipaglia (Sa)

**SCHEDE DI PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO ~ DIDATTICA**

<b>ATTIVITA' AGGIUNTIVE E PROGETTI</b>
Attività previste dal consiglio di classe
<b>ELVIRA GORRASI</b>