



E.FERRARI
Battipaglia (Sa)

SCHEDE DI PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO ~ DIDATTICA

DOCENTE: O.SALOMONE		MATERIA: SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI
A.S. 2017 ~2018	CLASSE III A	
1. SITUAZIONE DI PARTENZA		
Livello della classe	Comportamento	N.° ALLIEVI Osservazioni :
<input type="checkbox"/> Medio-alto <input checked="" type="checkbox"/> Medio Medio-basso <input type="checkbox"/> Basso	<input checked="" type="checkbox"/> Vivace <input type="checkbox"/> Tranquillo <input type="checkbox"/> Passivo <input type="checkbox"/> Problematico	I discenti paventano un discreto interesse per la disciplina
Strumenti utilizzati per l'analisi		
<input checked="" type="checkbox"/> test d'ingresso <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> questionari <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> osservazione <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> dialogo <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> verifiche alla lavagna <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Altro _____
COMPETENZE Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse, applicando le normative vigenti in fatto di sicurezza e tracciabilità dei prodotti. Essere in grado di eseguire un calcolo calorico e nutrizionale di un piatto.		
CONOSCENZE Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti e bevande.		
3 ABILITA' Predisporre menu' in base a specifiche necessità alimentari, riconoscere la qualità degli alimenti e i prodotti tipici del territorio		
4 CONTENUTI Conoscere gli alimenti appartenenti ai 7 gruppi fondamentali degli alimenti e i principali alimenti accessori		



5 METODI

- ☒ Lezione frontale
- ☒ Lavori di gruppo
- ☐ eterogenei al loro interno
 - ☐ per fasce di livello
 - ☐ altro
- ☐ Altro Attività di recupero, moduli: unità didattiche. Durante l'anno si svolgeranno, periodicamente, pause didattiche per focalizzare le nozioni fondamentali per il raggiungimento degli obiettivi minimi. Il consiglio di classe ha predisposto 3 UDA nello specifico : UDA n 1: IL LATTE: L'ORO BIANCO Tempi previsti: Novembre-Dicembre-Gennaio, ripartiti tra le varie discipline: ENO 4h; SCIENZE DEGLI ALIMENTI 3h; STORIA 2h; DIRITTO 2h; MATEMATICA 2h; INGLESE 3h; FRANCESE 3h. UDA n 2: PERCORSI ENOGASTRONOMICI TRA ARTE E CULTURA: CERTOSA DI PADULA E POMPEI. Tempi previsti Febbraio-Marzo-Aprile: ENO 4h; SCIENZE DEGLI ALIMENTI 3h; STORIA e DIRITTO rispettivamente 2h; MATEMATICA 2h; INGLESE 3h FRANCESE 3h. UDA n 3: LA SICUREZZA SUI POSTI DI LAVORO. Tempi previsti : Maggio per un complessivo di 10h.

6 STRUMENTI

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Libro di testo | <input type="checkbox"/> Sussidi audiovisivi |
| <input checked="" type="checkbox"/> Testi didattici di supporto | <input type="checkbox"/> film |
| <input type="checkbox"/> Stampa specialistica | <input type="checkbox"/> documentario |
| <input checked="" type="checkbox"/> Scheda predisposta dall'insegnante | <input type="checkbox"/> filmato didattico |
| <input type="checkbox"/> Computer | <input type="checkbox"/> altro |
| <input type="checkbox"/> Uscite sul territorio | |
| <input type="checkbox"/> Altro | |

Attività di recupero e sostegno : periodicamente si svolgeranno delle pause didattiche per focalizzare le nozioni fondamentali per il raggiungimento degli obiettivi minimi



7. VERIFICA E VALUTAZIONE

Verifiche scritte

- ☐ Quesiti (Q)
- X ☐ Vero/falso (V/F)
- ☐ Scelta multipla (SM)
- ☐ Completamento (C)
- ☐ Libero (L)
- ☐ Altro

Verifiche orali

- X ☐ Interrogazione (I1)
- ☐ Intervento (I2)
- ☐ Dialogo (D1)
- X ☐ 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 progettato il 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.