



I.I.S.
“E. Ferrari”

PROGRAMMAZIONE PER COMPETENZE

DISCIPLINA: SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI

CLASSE TERZA SEZ. B CORSO ACCOGLIENZA TURISTICA

A.S 2017/2018

DOCENTE: ANTONIA FUNICELLO

Livelli di profitto

Fascia di recupero (2-3-4)	Fascia di consolidamento (5-6)	Fascia di potenziamento (7-8)	Fascia di eccellenza (9-10)
Alunni che manifestano partecipazione e impegno spesso superficiale, non ancora autonomi nello studio, con conoscenze e competenze insufficienti.	Alunni che sono per lo più partecipi, a volte superficiali nell'impegno, sufficientemente autonomi nello studio ed in possesso di un livello sufficiente di competenze e conoscenze	Alunni che partecipano regolarmente, manifestano un impegno adeguato e un livello discreto di conoscenze e competenze	Alunni che manifestano partecipazione costruttiva, impegno serio ed assiduo e alto livello di conoscenze e competenze

Il livello di partenza della classe è tra la fascia di consolidamento e di potenziamento. In codesta programmazione, dopo la valutazione diagnostica della classe, sono elencate le competenze, le conoscenze e le abilità che l'allievo dovrà acquisire a conclusione del secondo biennio del percorso di studi.

FINALITA' DELLA DISCIPLINA

Il docente di "Scienza e Cultura dell'Alimentazione" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;

- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;

- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio

per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA

ASSE CULTURALE:_ SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

Competenze di base: Obiettivi generali di competenza della disciplina definiti all'interno dei Dipartimenti	-Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. -Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
--	---

COMPETENZE DI CITTADINANZA

1. IMPARARE A IMPARARE:

guida all'uso del testo e gestione degli appunti

2. PROGETTARE:

elaborazione di schemi e tabelle relativi all'igiene e alla nutrizione

3.RISOLVERE PROBLEMI:

individuare fonti e risorse delle ipotesi di risoluzione per ciascun modulo didattico

4.INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI:

individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli

5.ACQUISIRE E INTERPRETARE LE INFORMAZIONI:

interpretare dati e documenti utilizzati in campi alimentari (grafici, istogrammi, dati statistici)

6.COMUNICARE:

acquisire il linguaggio specifico della disciplina dei vari ambiti

7. COLLABORARE E PARTECIPARE:

favorire la socializzazione attraverso lavori di piccoli gruppi

8. AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE:

acquisire regole e responsabilità

COMPETENZE PROFESSIONALI

-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 storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo.

ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE IN ABILITA' E CONOSCENZE

Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale.

Funzione nutrizionale dei principi nutritivi.

Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande.

Risorse enogastronomiche del territorio.

Principi di alimentazione equilibrata.

Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare.

Tecniche di conservazione degli alimenti.

Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti.

Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari.

Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi.

Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di bevande e alimenti.

Individuare i prodotti tipici di un territorio.

Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.

Riconoscere la qualità di una bevanda o un alimento dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.

Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti.

Applicare tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari.

Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.

CONTENUTI DEL PROGRAMMA :

Modulo 1 ottobre- febbraio Alimenti di origine animale

Modulo 2 febbraio- marzo Alimenti di origine vegetale

Modulo 3 aprile- maggio Oli e grassi da condimento

Inoltre nel corso dell'anno sarà presentato il progetto interdisciplinare “ i prodotti tipici del Cilento e Vallo Del Diano” . Il Cilento è una terra ricca di tradizione agricola ed artigianale.

Le attività agricole che si svolgono ancora con metodologie tradizionali e non intensive danno vita a prodotti di genuina qualità che stanno alla base della famosa "dieta mediterranea". In linee generali saranno presentati i seguenti prodotti:

- Fico bianco del Cilento
- Mozzarella di Bufala Campana
- Olio extravergine di oliva Cilento
- Ricotta di Bufala Campana
- Carciofo di Paestum
- Marrone di Roccadaspide
- Nocciola di Giffoni

METODOLOGIE

Strategie didattiche:

- Lezioni frontali basate sulla considerazione di casi reali dai quali individuare i fenomeni di base trasmessi attraverso le conoscenze scientifiche.

STRUMENTI DIDATTICI

- Utilizzo del libro di testo
- Fotocopie fornite dal docente

VERIFICA E VALUTAZIONE • Verifiche orali (interrogazioni non programmate, intese anche come discussioni, aperte all'intero gruppo classe oltre che singolarmente).

- Prove scritte

Docente

Antonia Funicello