



E. FERRARI
Battipaglia (Sa)

SCHEDE DI PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO ~ DIDATTICA

DOCENTE: OLIVA Carmine L'autoriferimento non è valido per un segnalibro.		MATERIA: Scienza e Cultura dell'Alimentazione L'autoriferimento non è valido per un segnalibro.
A.S. 2017 -2018	CLASSE 3^a D enogastronomia	
1. SITUAZIONE DI PARTENZA		
Livello della classe	Comportamento	N.° ALLIEVI Osservazioni :
<input type="checkbox"/> Medio-alto <input type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Medio-basso <input checked="" type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Vivace <input checked="" type="checkbox"/> Tranquillo <input type="checkbox"/> Passivo <input type="checkbox"/> Problematico	<p style="text-align: center;">23</p> Da una prima valutazione, la preparazione di partenza della classe è risultata essere piuttosto modesta.
Strumenti utilizzati per l'analisi <input checked="" type="checkbox"/> test d'ingresso <input checked="" 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		
Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze alimentari; Valorizzare e promuovere le tradizioni locali individuando le nuove tendenze di filiera.		
3. CONOSCENZE		
Educazione al consumo alimentare; conoscenza specifica sugli alimenti di origine vegetale, animale ed alimenti accessori.		
4. ABILITA'		
Utilizzare l'alimentazione come strumento di benessere; individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di bevande ed alimenti riconoscendone le qualità.		



SCHEDE DI PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO - DIDATTICA

5. CONTENUTI (i contenuti essenziali sono esplicitati nelle programmazioni di dipartimento)

Mod. 1: ALIMENTI ED ALIMENTAZIONE: L'alimentazione equilibrata; la ristorazione; la produzione (filieri alimentari, tracciabilità, frodi).

Mod. 2: ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE: Carni e salumi; prodotti ittici; uova; latte e formaggi.

Mod. 3: ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE: Cereali e derivati; legumi; prodotti ortofrutticoli.

Mod. 4: OLI E GRASSI.

Mod. 5: ALIMENTI ACCESSORI: Dolcificanti e prodotti dolciari; erbe aromatiche; bevande alcoliche ed analcoliche.

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

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.

PERCORSI PLURIDISCIPLINARI

L'argomento pluridisciplinare è il latte da trattare nel mese di marzo.



E. FERRARI
Battipaglia (Sa)

SCHEDA 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

Periodo: Durante ogni lezione.

Criteri di valutazione

Si attiene ai criteri stabiliti durante le riunioni degli organi collegiali e formulati nella griglia di valutazione deliberata in collegio dei docenti e inserita nel piano triennale dell'offerta formativa, considerando la fascia di livelli delle conoscenze pregresse in cui gli alunni sono stati collocati dopo lo svolgimento dei colloqui iniziali e del test di ingresso.

ATTIVITA' AGGIUNTIVE E PROGETTI