



**E. FERRARI**  
Battipaglia (Sa)

**SCHEDE DI PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO - DIDATTICA**

<b>Docente:</b> Vilma Aliberti		<b>Materia:</b> SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI
<b>A.S. 2017-2018</b>	<b>CLASSE V<sup>A</sup> B (eno-gastronomia)</b>	
<b>1. SITUAZIONE DI PARTENZA</b>		
<b>Livello della classe</b>	<b>Comportamento</b>	<b>N.28° ALLIEVI: 28</b>
<input type="checkbox"/> Medio-alto	<input checked="" type="checkbox"/> Vivace	
<input checked="" type="checkbox"/> Medio	<input type="checkbox"/> Tranquillo	
<input type="checkbox"/> Medio-basso	<input type="checkbox"/> Passivo	
<input type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Problematico	
<b>2. COMPETENZE:</b> Saper relazionare le proprietà degli alimenti con la funzione biologica nell'organismo analizzandone le caratteristiche biochimiche. Assumere comportamenti responsabili sull'alimentazione dimostrando di essere in grado di effettuare scelte consapevoli. Agire nel sistema di qualità relativa alla filiera produttiva d'interesse, applicando le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Correlare le conoscenze generali agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle metodiche nello specifico campo di riferimento.		
<b>3. CONOSCENZE:</b> Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiche e nelle principali patologie. Nuove tendenze di filiera dei prodotti eno-gastronomici e nel settore della sicurezza alimentare. Valutazione dei fattori di rischio, certificazione di qualità e sistema HACCP.		
<b>4. ABILITÀ:</b> Individuare le caratteristiche organolettiche, nutrizionali e merceologiche dei nuovi prodotti alimentari. Formulare menu funzionali alle esigenze fisiopatologiche della persona, con riguardo anche al contesto territoriale culturale. Prevenire e gestire i rischi di tossi-infezione connessi alla manipolazione degli alimenti. Individuare, valutare e gestire i rischi secondo il sistema HACCP.		
<b>5. CONTENUTI:</b>		
<b>Mod. 1:</b> Cibo e religione: il valore simbolico nelle grandi religioni.		
<b>Mod. 2:</b> Nuovi prodotti alimentari: alimenti alleggeriti e arricchiti, ADAP, integratori, alimenti funzionali, novel-foods, OGM.		
<b>Mod. 3:</b> La dieta nelle diverse età e nelle diverse fasce di età e condizioni fisiologiche. Diete e stili alimentari. Alimentazione e ristorazione collettiva.		
<b>Mod. 4:</b> La dieta nelle principali patologie cardiovascolari, metaboliche, dell'apparato digerente. Allergie ed intolleranze alimentari. Alimentazione e patologie neoplastiche.		
<b>Mod. 5:</b> Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare. Contaminazione degli alimenti: chimico-fisico, biologica. Additivi e coadiuvanti. Certificazione di qualità e HACCP.		
<b>Mod 6-</b> Percorso pluridisciplinare: caratteristiche, analogie e differenze, valutazione dell'impronta ecologica di modelli alimentari diversi con particolare riferimento ad alcune tipologie di diete internazionali.		



**E. FERRARI**  
Battipaglia (Sa)

## SCHEDE DI PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO - DIDATTICA

**6. OBIETTIVI MINIMI:** Conoscenze essenziali dei criteri da utilizzare nelle diete equilibrate e nelle varie condizioni fisio-patologiche e dei principali fattori di rischio.

<b>Collegamenti interdisciplinari:</b>	La Scienza degli Alimenti è una materia di per sé interdisciplinare, che trova collegamenti con la molteplicità degli argomenti svolti dal 1° al 5° anno del percorso formativo didattico dell'istituto alberghiero.	
	Italiano	Comprensione, analisi e descrizione di un testo.
	Matematica	Utilizzo di formule e relazioni matematiche per il calcolo calorico
	Laboratorio di cucina e sala	Correlare le conoscenze e gli sviluppi della scienza delle tecnologie alle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
	Scienze motorie	Analisi delle funzioni svolte dall'organismo
	Diritto	Normative legislative che regolano il flusso merceologico e la sicurezza degli alimenti
	Storia	Aspetti evolutivi delle abitudini culinarie nei diversi periodi storici individuati come patrimonio culturale.
	Geografia	Individuazione di siti turistici e non allo scopo di comprendere culture e valori saldamente legati al territorio
	Lingue	Utilizzare nella comunicazione termini e concetti adeguati

## 7. OBIETTIVI FORMATIVI TRASVERSALI

### **Rispetto di sé degli altri e dell'ambiente:**

Rispettare e curare il materiale d'uso (altrui e della scuola), tenere puliti gli ambienti della scuola, curare l'igiene della propria persona, rispettare gli orari, evitare ogni forma di aggressività verbale o fisica.

### **Accettazione degli altri:**

Accogliere la diversità degli altri e la propria, accettare di far parte di gruppi diversi; accettare nelle attività di gruppo i ruoli concordati con compagni, aiutare i compagni in difficoltà, essere disponibili al dialogo, accettare opinioni diverse dalla propria e rilievi dagli altri, essere disposti a rivedere le proprie convinzioni.



**E. FERRARI**  
Bellipaglia (Sa)

**SCHEDE DI PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO - DIDATTICA**

**8. METODI**

- ☒ Lezione frontale
- ☒ Lavori di gruppo
- ☐ eterogenei al loro interno
  - ☐ per fasce di livello
  - ☐ altro
- ☐ Altro

**9. 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 type="checkbox"/> Scheda predisposta dall'insegnante     | <input type="checkbox"/> filmato didattico   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Computer                    | <input type="checkbox"/> altro               |
| <input type="checkbox"/> Uscite sul territorio                  |  |
| <input type="checkbox"/> Altro                                  |  |

**Attività di recupero e sostegno**

**10. 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**

Conoscenza e comprensione dei contenuti; uso corretto di linguaggi specifici; collegamento di conoscenze/esperienze in ambito disciplinare.



**E.FERRARI**  
Battipaglia (Sa)

SCHEDE DI PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO ~ DIDATTICA

## 11. ATTIVITÀ AGGIUNTIVE E PROGETTI

--