



I.I.S.
“E. Ferrari”

PROGRAMMAZIONE PER COMPETENZE

**DISCIPLINA: SCIENZE E CULTURA DEGLI
ALIMENTI**

**CLASSE QUINTA SEZ. B
CORSO ACCOGLIENZA TURISTICA
A.S 2017/2018**

DOCENTE: ANTONIA FUNICELLO

OBIETTIVI GENERALI

Gli alunni nel corso dell'anno scolastico dovranno:

- acquisire la conoscenza degli argomenti proposti
- saper esporre gli argomenti con linguaggio corretto
- acquisire un metodo di studio organico
- acquisire capacità di elaborazione scritta ed orale
- acquisire capacità di autonomia critica

OBIETTIVI SPECIFICI

CONOSCENZE

Gli alunni devono conoscere:

- a. Igiene
 - principali cause di contaminazione degli alimenti
 - principali malattie trasmesse con gli alimenti
 - principi fondamentali della prevenzione delle contaminazioni
 - aspetti qualitativi degli alimenti
- b. Dietetica
 - linee guida per una corretta alimentazione
 - principi fondamentali della dieta equilibrata
 - principi fondamentali di dietoterapia in stati patologici, allergie e intolleranze
 - classificazione degli alimenti, nuovi prodotti alimentari e tendenze innovative di filiera
- c. Consuetudini alimentari: cultura e religione
 - Diete di altre culture
 - Abitudini alimentari nelle grandi religioni
- d. Turismo e risorse gastronomiche degli Stati europei ed extraeuropei

COMPETENZE

Gli alunni devono:

- a. Igiene
 - riconoscere gli aspetti igienico-qualitativi di un alimento
 - individuare i punti di rischio igienico-sanitario durante le fasi di produzione delle preparazioni alimentari
 - indicare le norme per una corretta produzione delle preparazioni alimentari
- b. Dietetica
 - elaborare un regime alimentare equilibrato sulla base delle indicazioni dei LARN e delle linee guida per una corretta alimentazione
 - valutare l'apporto calorico-nutrizionale di un menù, utilizzando le tabelle di composizione chimica degli alimenti ed indicare le eventuali correzioni ed integrazioni nutrizionali necessarie
 - individuare il regime alimentare più corretto da seguire nelle diverse condizioni fisiologiche e in alcune condizioni patologiche
- c. Consuetudini alimentari: cultura e religione

- confrontare i regimi alimentari delle diverse culture e religioni con le linee guida per una corretta alimentazione nel rispetto delle tradizioni

ABILITÀ

Gli alunni devono essere capaci di:

- a. scegliere gli alimenti più adeguati nei diversi settori della ristorazione
- b. evitare situazioni di rischio igienico-sanitario e realizzare interventi correttivi nell'ambito della ristorazione
- c. applicare il regime alimentare più corretto da seguire nelle diverse condizioni fisiologiche ed in alcune condizioni patologiche
- d. individuare alimenti e piatti adeguati in funzione delle diverse culture e religioni

METOD

- a. Lezione frontale
- b. Lezione partecipata

STRUMENTI

- a. Libro di testo
- b. Appunti e fotocopie delle lezioni

BES – Obiettivi Quinta Accoglienza Turistica - 2017-18

Obiettivi minimi generali

Gli alunni nel corso dell'anno scolastico dovranno:

- acquisire la conoscenza degli argomenti proposti
- saper esporre gli argomenti con linguaggio corretto
- acquisire un metodo di studio organico
- acquisire capacità di elaborazione scritta ed orale
- acquisire capacità di autonomia critica

Obiettivi minimi specifici

CONOSCENZE Gli alunni devono conoscere:

Igiene

- principali cause di contaminazione degli alimenti
- principali malattie trasmesse con gli alimenti
- principi fondamentali della prevenzione delle contaminazioni
- aspetti qualitativi per gruppi di alimenti

Dietetica

- linee guida per una corretta alimentazione
- principi fondamentali della dieta equilibrata
- principi fondamentali di dietoterapia in stati patologici, allergie e intolleranze
- classificazione degli alimenti

Consuetudini alimentari: cultura e religione

- Principali Diete di altre culture
- Principali Abitudini alimentari nelle grandi religioni

Principali risorse gastronomiche degli Stati europei ed extraeuropei

COMPETENZE Gli alunni devono:

Igiene

- riconoscere gli aspetti qualitativi di un alimento

- individuare i punti di rischio igienico-sanitario durante le fasi di produzione delle preparazioni alimentari
- applicare le norme per una corretta produzione delle preparazioni alimentari

Dietetica

- elaborare un regime alimentare equilibrato sulla base delle linee guida per una corretta alimentazione
- individuare il regime alimentare più corretto da seguire nelle diverse condizioni fisiologiche e in alcune condizioni patologiche

Consuetudini alimentari: cultura e religione

- confrontare i regimi alimentari delle diverse culture e religioni con le linee guida per una corretta alimentazione nel rispetto delle tradizioni

ABILITÀ Gli alunni devono essere capaci di:

- scegliere gli alimenti più adeguati nei diversi settori della ristorazione
- evitare situazioni di rischio igienico-sanitario e realizzare interventi correttivi nell'ambito della ristorazione
- applicare il regime alimentare più appropriato da seguire in alcune condizioni fisiologiche ed in alcune condizioni patologiche
- individuare alimenti e piatti adeguati in funzione delle principali culture e religioni

PROGRAMMA**Anno Scolastico 2017-2018**

MODULO	U.D.A.
TURISMO, TERRITORIO E ALIMENTAZIONE	Consumi alimentari Sicurezza alimentare Pericoli e rischio alimentare. Filiera corta Sviluppo sostenibile
ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E LARN	Fabbisogno energetico IMC, LARN, Costruzione di una dieta equilibrata Linee guida per una sana alimentazione
TIPOLOGIE DIETETICHE E QUALITA'	Dieta mediterranea Dieta vegetariana Dieta eubiotica Dieta macrobiotica Dieta crono Dieta a zona Concetto di qualità alimentare.
DIETOTERAPIE	Obesità Aterosclerosi Ipertensione Diabete Cancro Allergie e Intolleranze
Religioni e Culture alimentari	Cibo e religione cristiana Religione ebraica Religione islamica Religioni Orientali (Buddismo E Induismo)
TURISMO, RISORSE NATURALI E GASTRONOMICHE	AFRICA (zone omogenee ed alcuni paesi in particolare, legati ad avvenimenti) AMERICHE (Paesi e zone omogenee, legate a studenti della classe o ad avvenimenti) ASIA (Paesi ed zone omogenee, legate a studenti della classe o ad avvenimenti)