



DOCENTE: ELVIRA GORRASIErrore. L'autoriferimento non è valido per un segnalibro.		MATERIA: SCIENZA DEGLI ALIMENTIErrore. L'autoriferimento non è valido per un segnalibro.	
A.S. 2018-2019		CLASSE IV C ENOGASTRONOMIA	
1. SITUAZIONE DI PARTENZA			
Livello della classe	Comportamento	N.° 27 ALLIEVI Osservazioni :	
<input type="checkbox"/> Medio-alto <input checked="" type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Medio-basso <input type="checkbox"/> Basso	<input checked="" type="checkbox"/> Vivace <input type="checkbox"/> Tranquillo <input type="checkbox"/> Passivo <input type="checkbox"/> Problematico	La classe ha raggiunto nell'anno precedente un buon livello di preparazione. Dai risultati dei test d'ingresso la preparazione della classe risulta essere più che sufficiente .Errore. L'autoriferimento non è valido per un segnalibro.	
Strumenti utilizzati per l'analisi			
x test d'ingresso	x osservazione	x verifiche alla lavagna	
x questionari	x dialogo	<input type="checkbox"/> Altro _____	
2. COMPETENZE			
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. Applicare normative vigenti nazionali e internazionali,in fatto di trasparenza,sicurezza e tracciabilità dei prodotti .Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo nutritivo,chimico-fisico,organolettico e gastronomico. Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazioni a specifiche necessità dietologiche.			
CONOSCENZE			
Concetto di alimentazione come espressione della cultura ,delle tradizioni e della storia locale e nazionale. Funzione nutrizionale dei principi nutritivi. Principi di alimentazione equilibrata.			
3. ABILITA'			
Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi. Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona. Applicare tecniche di cottura e conservazione idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari.			



E. FERRARI
Battipaglia (Sa)

SCHEDA DI PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO ~ DIDATTICA

4. CONTENUTI

Il percorso è articolato in quattro moduli : Modulo 1 : Principi nutritivi e vie metaboliche
Modulo 2: Bisogni di energia e di nutrienti Modulo3 : Cottura degli alimenti Modulo 4 :
conservazione degli alimenti. Modulo 1: Principi nutritivi e vie metaboliche

Struttura e sviluppo dei contenuti:

U. D. 1.1: Principi nutritivi e nutrizione

U. D. 1.2: Glucidi

U. D. 1.3: Protidi

U. D. 1.4: Lipidi

U. D. 1.5: Vitamine

U. D. 1.6: Sali minerali

U. D. 1.7: Acqua

Obiettivi:

Conoscenze:

I nutrienti

Differenze e analogie tra alimentazione e nutrizione

Caratteristiche chimiche dei nutrienti

Digestione e assimilazione dei macronutrienti

Le principali vie metaboliche dei macronutrienti

Funzioni dei macronutrienti nell'organismo

Effetti da carenza e da eccesso dei nutrienti

Competenze:

Essere in grado di utilizzare correttamente il linguaggio specifico

Riconoscere differenze ed analogie chimiche e funzionali tra i diversi nutrienti

Mettere in relazione malattie da eccesso o da carenza nutrizionale con i relativi principi nutritivi

Saper valutare, attraverso l'uso delle tabelle, la composizione di principi nutritivi di un alimento

Essere in grado di calcolare il valore energetico di un alimento conoscendone la composizione chimica



SCHEDE DI PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO ~ DIDATTICA

U. D. 2.1: Tecniche di cottura

U. D. 2.2: Modificazioni da cottura a carico dei principi nutritivi

METODI Obiettivi:

Conoscenze:

Le principali tecniche di cottura degli alimenti

Le trasformazioni dei principi nutritivi in seguito a cottura degli alimenti

Competenze:

Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico

Riconoscere le principali modificazioni chimico-fisiche che subiscono gli alimenti durante la cottura

Saper adottare tecniche di cottura adeguate per tipo di alimento in modo che si alteri il meno possibile il suo valore nutritivo

Calcolare con l'aiuto di formule semplificate i tempi di cottura in funzione della massa d'alimento impiegato

Struttura e sviluppo del modulo:

U. D. 3.1: Metodi fisici di conservazione

U. D. 3.2: Metodi chimici e chimico-fisici di conservazione

U. D. 3.3: Metodi biologici di conservazione

Obiettivi:

Conoscenze:

I metodi fisici, chimici e biologici di conservazione degli alimenti

I principi della tecnica conservativa e gli effetti sul valore nutritivo degli alimenti

Competenze:

Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico

Indicare un metodo di conservazione adeguato per tipo merceologico di alimento

X

5. STRUMENTI

X Libro di testo

X Testi didattici di supporto

X Stampa specialistica

☐ Scheda predisposta dall'insegnante

☐ Computer

☐ Uscite sul territorio

☐ Altro

☐ Sussidi audiovisivi

☐ film

☐ documentario

☐ filmato didattico

☐ altro



E. FERRARI
Battipaglia (Sa)

SCHEDA DI PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO - DIDATTICA

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.

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.



E. FERRARI
Battipaglia (Sa)

SCHEDA DI PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO ~ DIDATTICA

ATTIVITA' AGGIUNTIVE E PROGETTI

Attività previste dal consiglio di classe.

OBIETTIVI MINIMI

Conoscere i criteri di classificazione degli alimenti e delle bevande presenti sul mercato e la nuova classificazione INRAN in cinque gruppi
Saper eseguire un calcolo calorico e nutrizionale di alimenti e bevande
Saper leggere le etichette degli alimenti e delle bevande
Distinguere tra erbe aromatiche e spezie
Distinguere tra i dolcificanti naturali e artificiali.

LIVELLI DELLE CONOSCENZE E DELLE ABILITA' ACQUISITE

LIVELLO AVANZATO: L'allievo dimostra di applicare la competenza in modo autonomo e consapevole con buona padronanza delle conoscenze. Assume autonomamente atteggiamenti responsabili.

LIVELLO MEDIO: L'allievo dimostra di sapersi orientare nell'applicare la competenza con discreta padronanza delle conoscenze. Assume atteggiamenti collaborativi.

LIVELLO BASE: L'allievo dimostra di applicare la competenza in modo assistito con gestione essenziale delle conoscenze. Dimostra atteggiamento superficiale e/o bisognoso di guida/controllo.

LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO: Competenza non certificabile.