

*Istituto Professionale di Stato dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera*  
*“ENZO FERRARI” BATTIPAGLIA*

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE**  
**ANNO SCOLASTICO 2019-2020**

**CLASSE I SEZIONE D**  
**DEGLI ALIMENTI**

**DISCIPLINA SCIENZA**

**DOCENTE: DE MARTINO VINCENZO**  
settimanali nella classe):2

**QUADRO ORARIO (N. ore**

**FINALITA' DELLA DISCIPLINA**

1. Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio
2. 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
3. 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
4. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

**COMPETENZE PROFESSIONALI**

1. Controllare ed utilizzare gli alimenti e bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
3. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
4. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d'interesse

Situazione della classe					Tempi (ore)	Metodi, mezzi, verifiche, valutazione	
<p><b><u>Condizioni ambientali</u></b></p> <p>Gli alunni provengono da diversi comuni e vivono in famiglie con insufficienti stimoli culturali per cui c'è bisogno di opportune sollecitazioni e idonee strategie per ottenere una attiva partecipazione al dialogo educativo e una adeguata motivazione allo studio.</p> <p><b><u>Test di ingresso</u></b></p> <p>Il test di ingresso è stato effettuato attraverso colloqui conoscitivi, da cui si evince che il livello complessivo della preparazione degli allievi è da ritenersi modesto, per cui si rende necessario effettuare una breve attività di recupero prima di</p>		<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>	6	<p><b><u>Metodi</u></b></p> <p>Lezioni frontali [ x ]</p> <p>Lavoro di gruppo [ x ]</p> <p>Role play [ ]</p> <p>Problem solving [x]</p> <p>Brain storming [ ]</p>	<p><b><u>Mezzi</u></b></p> <p>Libro di testo [ x ]</p> <p>Registratore [ x ]</p> <p>TV e Video-registr. [ x ]</p> <p>Riviste e giornali [ x ]</p> <p>Ipertesti [ ]</p> <p>Fotocopie [ x ]</p> <p>Lavagna luminosa [ x ]</p> <p>Aula informatica [ x ]</p> <p>Testi multimediali [ x ]</p>
	<p><b>MODULO N. 1: Storia e cultura dell'alimentazione</b></p>	<p><b>COMPETENZA 2.</b></p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p>	<p>1. Individuare la relazione esistente tra esseri viventi, ambiente, cibo, nutrizione, alimentazione e comportamento alimentare</p> <p>2. Capire che l'alimentazione è un aspetto essenziale della cultura umana</p> <p>3. Saper descrivere le tappe fondamentali della storia dell'alimentazione umana con particolare riferimento all'area mediterranea</p> <p>4. Essere consapevoli che l'educazione alimentare è indispensabile per poter effettuare scelte alimentari corrette</p>	<p>- Alimentazione e comportamenti alimentari</p> <p>- L'alimentazione nella preistoria</p> <p>- L'alimentazione nell'epoca preindustriale</p> <p>- La civiltà alimentare del Mediterraneo</p> <p>- L'alimentazione dopo la rivoluzione industriale</p> <p>- L'alimentazione nell'Italia contemporanea</p> <p>- L'alimentazione ai tempi della globalizzazione</p>	20	<p><b><u>Verifiche</u></b></p> <p><b><u>Prove scritte</u></b></p> <p>tradizionali [ ]</p> <p>strutturate [ x ]</p> <p>semistrutturate [ x ]</p> <p><b><u>Prove orali</u></b></p> <p>congruo numero per quadrimestre [ x ]</p>	<p><b><u>Valutazione</u></b></p> <p><b>Diagnostica</b> iniziale</p> <p><b>Formativa</b> in itinere (espressa in decimi)</p> <p>Soggettiva [ ]</p> <p>Oggettiva [ x ]</p> <p>Continua [ x ]</p> <p><b>Sommativa</b> (espressa in decimi)</p> <p>Interquadrimestrale [ x ]</p>
	<p><b>MODULO N. 2: La salubrità e la contaminazione degli alimenti</b></p>	<p><b>COMPETENZA 3.</b></p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p><b>COMPETENZA 4.</b></p> <p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera d'interesse.</p>	<p>1. Apprendere i concetti fondamentali di igiene alimentare</p> <p>2. Comprendere che nel settore alimentare il rispetto delle buone prassi igieniche è essenziale per tutelare la salute dei consumatori</p> <p>3. Essere consapevoli del ruolo che gli addetti alla preparazione e somministrazione degli alimenti hanno nella tutela della salute dei consumatori</p> <p>4. Saper descrivere i principi e le procedure su cui si basa il</p>	<p>L'igiene alimentare: concetti di base</p> <p>- Origine delle malattie trasmesse attraverso gli alimenti</p> <p>- Igiene dei locali, degli utensili e delle attrezzature</p> <p>- Igiene della persona</p> <p>- Requisiti igienici della cucina</p> <p>- Requisiti igienici della sala</p> <p>- Il metodo di autocontrollo HACCP e cenni sulla normativa di riferimento</p>			

passare alle attività previste dalla presente programmazione.			metodo di autocontrollo HACCP 5. Praticare una corretta prassi igienica sulla base del sistema HACCP 6. Saper esporre quali sono le cause delle contaminazioni alimentari e quali malattie possono provocare 7. Saper descrivere le caratteristiche biologiche essenziali dei microorganismi e le principali misure da adottare per ostacolarne lo sviluppo	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cause della contaminazione degli alimenti</li> <li>- Le malattie di origine alimentare</li> <li>- I batteri</li> <li>- Lo sviluppo batterico negli alimenti</li> <li>- Principali batteri patogeni</li> <li>- Le muffe, i lieviti</li> <li>- I virus</li> </ul>			quadrimestrale e finale [ ]
	<b>MODULO N. 3:</b>  <b>I principi nutritivi</b>	<b>COMPETENZA 1.</b> Controllare ed utilizzare gli alimenti e bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico	1. Saper descrivere le proprietà fondamentali e la classificazione dei principi nutritivi 2. Conoscere le principali funzioni dei principi nutritivi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- I glucidi</li> <li>- I lipidi</li> <li>- I protidi</li> <li>- Le vitamine</li> <li>- I sali minerali</li> </ul>	<b>12</b>		

## LIVELLI ESSENZIALI DI APPRENDIMENTO

MODULO	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<b>MODULO N. 1:</b> <b>Storia e cultura dell'alimentazione</b>	<b>COMPETENZA 2.</b> Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	Comprendere l'importanza delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti e le loro funzioni per poter effettuare scelte alimentari corrette e consapevoli.	- Conoscere e saper esporre i concetti di alimento, cibo, nutrizione, alimentazione, comportamento alimentare  - Conoscere e saper esporre le caratteristiche essenziali dell'alimentazione umana nella preistoria, nell'epoca pre e post industriale e nel mondo contemporaneo

<b>MODULO 2:</b> <b>La salubrità e la contaminazione degli alimenti</b>	<b>COMPETENZA 3.</b> Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. <b>COMPETENZA 4.</b> Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera d'interesse.	Prendere consapevolezza dei rischi derivanti dalla contaminazione degli alimenti ed acquisire metodi igienicamente sicuri nella manipolazione degli stessi	- Conoscere l'igiene degli alimenti, della persona, la pulizia di locali e attrezzature  - Spiegare in modo semplice che cos'è il metodo di autocontrollo HACCP  -Conoscere i principali agenti biologici che causano contaminazioni alimentari e i fattori che ne favoriscono lo sviluppo
<b>MODULO 3:</b> <b>I principi nutritivi</b>	<b>COMPETENZA 1.</b> Controllare ed utilizzare gli alimenti e bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico	- Sapere indicare per i vari nutrienti: 1. da quali atomi sono formati 2. in quali alimenti si trovano  3. quale digeribilità hanno 4. quale funzione svolgono nell'organismo 5. quale apporto energetico devono fornire in una dieta equilibrata 6. come si classificano	Conoscere le caratteristiche generali dei principi nutritivi e quali funzioni essi svolgono

**Competenze cognitive trasversali**

1. **comprensione** intesa come: capacità di rendere e produrre messaggi più o meno complessi.
2. **conoscenza** intesa come ricchezza e varietà dei dati informativi.
3. **abilità operative** intesa come capacità di applicare quanto appreso e di apprendere mediante il “fare”
4. **analisi** intesa come capacità di chiarire gli aspetti significativi di un problema e come capacità di approfondire i contenuti.
5. **sintesi** intesa come rielaborazione in ambito disciplinare, rielaborazione in ambito interdisciplinare e storico e rielaborazione personale, critica e creativa