



DOCENTE: OLIVA CARMINE		MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE
A.S. 2019 -2020	CLASSE QUINTA SEZ.B ACCOGLIENZA TURISTICA	
1. SITUAZIONE DI PARTENZA		
Livello della classe <input type="checkbox"/> Medio-alto <input checked="" type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Medio-basso <input type="checkbox"/> Basso	Comportamento <input type="checkbox"/> Vivace <input checked="" type="checkbox"/> Tranquillo <input type="checkbox"/> Passivo <input type="checkbox"/> Problematico	N.°14 ALLIEVI Errore. L'autoriferimento non è valido per un segnalibro. Osservazioni : Gli alunni seguono con apprezzabile interesse e profitto le lezioni, tranne qualche elemento che è piuttosto restio all' accettazione di un serio impegno di studio. Errore. L'autoriferimento non è valido per un segnalibro.
Strumenti utilizzati per l'analisi <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div> <input checked="" type="checkbox"/> test d'ingresso <input type="checkbox"/> questionari </div> <div> <input checked="" type="checkbox"/> osservazione <input checked="" type="checkbox"/> dialogo </div> <div> <input type="checkbox"/> verifiche alla lavagna <input type="checkbox"/> Altro _____ </div> </div>		
2. COMPETENZE		
~Elaborare un regime alimentare equilibrato sulla base delle indicazioni dei L.A.R.N. e delle linee guida per una corretta alimentazione. ~Valutare l' apporto calorico-nutrizionale di un menù, utilizzando le tabelle di composizione degli alimenti ed indicare le eventuali correzioni ed integrazioni nutrizionali necessarie. ~Individuare il regime alimentare più corretto da seguire nelle diverse età, nelle condizioni fisiologiche e in alcune condizioni patologiche. ~Confrontare i regimi alimentari delle diverse culture e religioni con le linee guida per una corretta alimentazione nel rispetto delle tradizioni. ~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.		



E. FERRARI
Battipaglia (Sa)

SCHEDA DI PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO - DIDATTICA

CONOSCENZE Territorio turismo sostenibile e impatto ambientale, evoluzione dei consumi alimentari in Italia e in Europa, sicurezza alimentare nel sistema produttivo, la contaminazione dei prodotti.

Nascita dell' Europa unita e dei nuovi stati europei, caratteristiche geografiche e gastronomiche dei principali stati europei ed extraeuropei.

Testo unico sulla salute e sicurezza, sicurezza per l' addetto al lavoro d' ufficio e al front office, danni da fumo e da alcool.

Fabbisogno energetico, principi di alimentazione equilibrata,dieta mediterranea e altre tipologie dietetiche, l' alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche.

Obesità, aterosclerosi, ipertensione,diabete,alimentazione e cancro,anoressia e bulimia,allergie intolleranze alimentari.

Prescrizioni alimentari nelle grandi religioni.

3. ABILITA'

Individuare i punti di forza e di debolezza che ci possono essere tra turismo e territorio, saper individuare le tendenze di consumo alimentare nella società moderna,saper definire la sicurezza alimentare nel processo di filiera[tracciabilità e rintracciabilità]. Saper descrivere le caratteristiche geografiche e le risorse turistiche dei principali stati europei ed extra europei.

Individuareil pericolo e il rischio per la sicurezza nei luoghi di lavoro, adottare comportamenti salutari nei confronti di fumo e alcool.

Saper calcolare gli elementi di una dieta equilibrata personalizzata, valutare il significato della piramide alimentare italiana, individuare i nutrienti fondamentali nelle diverse condizioni fisiologiche.

Saper metterein relazione gli eccessi o carenze alimentari con determinate patologie,elaborare uno schema dietetico semplice elencando gli alimenti più indicati per prevenire o combattere determinate patologie,elencare gli allergeni che vanno indicati in etichetta e nel menù.

Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.



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

Modulo 1. Alimentazione equilibrata e differenti tipologie dietetiche. U.D. 1. Fabbisogno energetico, bioenergetica, valutazione dello stato nutrizionale, L.A.R.N. e dieta equilibrata. U.D. 2. Linee guida per una sana alimentazione. Menu funzionali alle esigenze dietologiche della clientela. Tipologie dietetiche. Modulo 2. Dieta in particolari condizioni patologiche. U.D. 1. Obesità, aterosclerosi, ipertensione, diabete, gotta, alimentazione e cancro. U.D. 2. Disturbi del comportamento alimentare, anoressia e bulimia. Malnutrizione da carenza di nutrienti, malattie dell'apparato digerente, allergie ed intolleranze alimentari.

Modulo 3. Turismo sostenibile e risorse enogastronomiche. U.D. 1. Le nuove tendenze del settore dell'ospitalità e del turismo. Turismo sostenibile. Turismo e territorio oggi. Carta di Milano.

Modulo 4. Turismo e risorse gastronomiche degli stati europei. U.D. 1. Regione iberica, regione francese, regione britannica, regione germanica, regione scandinava e dei paesi baltici, regione danubiana, regione alpina, regione balcanica.

Modulo 5. Turismo e risorse gastronomiche dei principali stati extra europei. U.D. 1. Asia. Africa. America settentrionale e centrale. America del sud. Oceania.

Modulo 6. Salute e benessere nei luoghi di lavoro. U.D. 1. Testo unico sulla salute e sicurezza. Sicurezza per l'addetto al lavoro d'ufficio e al front office. U.D. 2. Stress da lavoro correlato. Controllo HACCP nel settore ristorativo.

5. METODI

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

6. 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 checked="" 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

Lavori di gruppo per recuperi relativi ad argomenti circoscritti [in itinere].
 Interventi individualizzati per allievi con diversi livelli di apprendimento.



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

Per la valutazione in decimi si terrà conto dei criteri di valutazione approvati nel Collegio dei docenti, allegati al P.O.F.

Errore. L'autoriferimento non è valido per un segnalibro.

ATTIVITA' AGGIUNTIVE E PROGETTI

UDA: conosco il mio territorio?



E.FERRARI
Battipaglia (Sa)

SCHEDA DI PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO - DIDATTICA