

Istituto di Istruzione Superiore - Morcone

SEDE _____ IPSAR COLLE SANNITA _____

Prof. CARDONE ANNAMARIA

materia *Scienza e cultura dell'alimentazione*

classe IV sala

PROGRAMMAZIONEDISCIPLINARE

n. 3 ore settimanali di lezione della disciplina *Scienza e cultura dell'alimentazione* a.s. 2014/15

Competenze disciplinari

- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- saper riconoscere differenze ed analogie tra i diversi macronutrienti, individuando i punti comuni dei metabolismi dei vari nutrienti, il fabbisogno dei macronutrienti in una dieta equilibrata, al fine del raggiungimento dell'equilibrio psicologico, riconoscendo le malattie da eccesso o da carenza nutrizionale.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Controllare e utilizzare gli alimenti/bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico intervenute nel tempo, applicando tecniche di trattamento, di conservazione e di cottura adeguati.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti, agendo nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.

MODULO: 1

CULTURA ALIMENTARE E NUTRIZIONE

UNITA' DIDATTICHE	Contenuti	Abilità/Capacità	Tempi <i>n. h dal/al</i> oppure <i>n. h intero a.s.</i>
U.D 1 Cultura alimentare e nutrizione	Alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale. Popolazione ed alimentazione.	Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari.	da metà settembre a fine settembre
MODULO 2: <u>ALIMENTAZIONE E SALUTE</u>			
UNITA' DIDATTICHE	Contenuti	Abilità/Capacità	Tempi <i>n. h dal/al</i> oppure <i>n. h intero a.s.</i>
U.D. 2.1 Alimentazione e salute	Aspetti chimici e biochimici dei principi nutritivi (glucidi, protidi, lipidi, Sali minerali, vitamine ed acqua) Bisogni di energia e di nutrienti. Principi di alimentazione equilibrata: criteri operativi per realizzare una dieta equilibrata. Linee guida. Tipologie dietetiche. Promozione della salute	Valutare criticamente la correlazione tra la corretta introduzione dei principi nutritivi e lo stato di salute dell'organismo Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.	Da inizio ottobre a fine gennaio- febbraio
MODULO 3: <u>COTTURA DEGLI ALIMENTI</u>			
UNITA' DIDATTICHE	Contenuti	Abilità/Capacità	Tempi <i>n. h dal/al</i> oppure <i>n. h intero a.s.</i>

U.D. 3.1 Cottura degli alimenti	Generalità, principi fisici e chimici, propagazione del calore. Tecniche di cottura (in acqua, nei grassi, miste, a secco, a microonde, nuove tecnologie). Modificazioni da cottura dei principi nutritivi.	Valutare come la cottura influisce sul valore nutritivo ed igienico dell'alimento; Riconoscere eventuali errori nella cottura dei cibi. Applicare tecniche di cottura degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari, utili ai fini della qualità chimico-fisica, igienico-sanitaria e nutrizionale dei vari alimenti.	Da febbraio a metà marzo
MODULO: 4 CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI			
UNITA' DIDATTICHE	Contenuti	Abilità/Capacità	Tempi n. h dal/al oppure n. h intero a.s.
U.D 4.1 Conservazione degli alimenti	Varie tecniche di conservazione degli alimenti, dalle tradizionali alle tecniche innovative di conservazione; mild-technology	Applicare tecniche di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari e al mantenimento delle caratteristiche organolettiche e nutrizionale di un alimento.	Da metà marzo a fine aprile
MODULO 5: <u>QUALITÀ DEGLI ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE</u>			
UNITA' DIDATTICHE	Contenuti	Abilità/Capacità	Tempi n. h dal/al oppure n. h intero a.s.
U.D. 5.1 Qualità degli alimenti e	Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un	Riconoscere la qualità di una bevanda o un alimento dal punto di vista	Da fine aprile a giugno

sicurezza alimentare	prodotto e sicurezza alimentare.	nutrizionale, merceologico e organolettico. Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti.	
----------------------	----------------------------------	---	--

1. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

☒ Lezione frontale ☒ Lezione dialogata ☒ Esercitazioni individuali e di gruppo ☐ Scoperta guidata ☐ Attività individualizzate ☒ Correzione degli esercizi assegnati per compito ☐ Attività di laboratorio ☐ Apprendimento metacognitivo	☒ Lavoro di gruppo ☒ Problemsolving ☒ Metodo induttivo ☒ Metodo deduttivo ☒ Brain storming ☐ Giochi sportivi di squadra ☐ Critical thinking ☐ Altro.....
--	--

2. STRUMENTI DI LAVORO

☒ Libro di testo ☐ Appunti fotocopiati ☒ Altri libri ☐ Enciclopedie in lingua ☒ Giornali ☐ Software	☐ Laboratorio ☐ Strumenti multimediali ☒ Visite guidate ☐ Incontri con esperti ☐ Altro.....
---	---

3. STRUMENTI PER LA VERIFICA

☒ Test ☒ Questionari ☐ Trattazioni sintetiche ☒ Relazioni ☒ Temi ☐ Saggi brevi ☐ Articoli giornalistici ☐ Analisi testuale ☒ Interrogazioni	☐ Sviluppo di progetti ☐ Prove pratiche ☐ Test motori ☒ Risoluzione di problemi ed esercizi ☐ Prove grafiche ☒ Osservazioni sul comportamento di lavoro(<i>partecipazione, impegno, metodo di studio, ecc.</i>) ☐ Altro.....
---	---

4. CRITERI DI VALUTAZIONE

Per la valutazione in decimi si terrà conto delle griglie di valutazione elaborate dai singoli Dipartimenti, con riferimento alla griglia generale allegata al P.O.F.

SITUAZIONI DI APPRENDIMENTO	RANGE
deconcentrazione/demotivazione funzioni attentive e di concentrazione e motivazione/interesse carenti in misura tale da compromettere forme significative di apprendimento disciplinare	0 - 1- 2
deficit di elaborazione strutture cognitive di base non in grado di consentire l'elaborazione dell'informazione disciplinare	3 - 4
fase pre-disciplinare conoscenza di frammenti disorganici di contenuti disciplinari	5
assistenza con l'assistenza e la guida dell'insegnante l'alunno manifesta le abilità, le conoscenze e le competenze disciplinari essenziali	6
padronanza l'alunno ha conseguito pienamente le competenze disciplinari	7 - 8
eccellenza l'alunno, in aggiunta alla padronanza delle competenze, mostra particolare impegno, attenzione, brillantezza di ragionamento ecc	9 - 10

5. INTERVENTI DI RECUPERO SOSTEGNO E APPROFONDIMENTO

X Interventi individualizzati per allievi con diversi livelli di apprendimento (<i>in itinere</i>). X Attraverso I.D.E.I., a seguito valutazione del Consiglio di classe e pubblicazione dei risultati (<i>per alunni con voto insufficiente o gravemente insufficiente</i>). X Lavori di gruppo per recuperi relativi ad argomenti circoscritti (<i>in itinere</i>).	X Sportello didattico. ☐ Interventi per classi parallele nell'ambito della flessibilità. ☐ Corsi pomeridiani per progetti vari. ☐ Riprogrammazione ☐ Altro.....
---	---

Morcone_____

Firma_____