

Istituto di Istruzione Superiore - Morcone

SEDE _____ IPSAR COLLE SANNITA _____

Prof. CARDONE ANNAMARIA

materia *Scienza e cultura dell'alimentazione*

classe IA

PROGRAMMAZIONEDISCIPLINARE

n. 2 ore settimanali di lezione della disciplina *Scienza e cultura dell'alimentazione* a.s. 2014/15

1. ORGANIZZAZIONE DEI CONTENUTI DISCIPLINARI

Competenze tecnico-professionali COMUNI di qualifica professionale

- Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa.
- Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente.
- Applicare e riconoscere le normative di sicurezza, igiene e relativi dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti;
- Predisporre e curare gli spazi di lavoro eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto di norme igieniche e di contrastare l'insorgenza di malattie;
- Conoscere elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari

Competenze disciplinari

- Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di

sistema e di complessità.

- Acquisire metodi igienicamente sicuri nella manipolazione degli alimenti e nell'uso delle attrezzature, e comportamenti corretti nell'uso dell'igiene personale.
- Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.
- Elaborare dati sotto forma di grafici e tabelle;
- Conoscenza di elementi di dietetica relativi alla classificazione e differenze chimico-fisiche e nutrizionali dei vari principi nutritivi degli alimenti ed educazione al consumo consapevole dei prodotti alimentari.

MODULO: 1
IGIENE NELLA RISTORAZIONE

UNITA' DIDATTICHE	Contenuti	Abilità/Capacità	Tempi n. h dal/al oppure n. h intero a.s
U.D 1 Microrganismi	Nozioni di microbiologia. Diverse modalità di contaminazione: infezioni, intossicazioni, tossinfezioni alimentari.	Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli.	20 h Da settembre a novembre
U.D 2 Igiene professionale	Le norme di igiene. Igiene del personale, dei locali, delle attrezzature. Sistema HACCP	Saper individuare e analizzare comportamenti igienici scorretti. Acquisire comportamenti corretti nell'igiene personale e metodi igienicamente sicuri nella manipolazione degli alimenti e nell'uso delle attrezzature.	

**MODULO 2:
CHIMICA DEGLI ALIMENTI**

UNITA' DIDATTICHE	Contenuti	Abilità/Capacità	Tempi n. h dal/al oppure n. h intero a.s.
<p>U.D 2.1 I glucidi</p> <p>U.D 2.2 I protidi</p> <p>U.D 2.3 I lipidi</p> <p>U.D 2.4 Le vitamine</p> <p>U.D 2.5 Acqua e sali minerali</p>	<p>Struttura e classificazione. Monosaccaridi, disaccaridi polisaccaridi. proprietà nutrizionali.</p> <p>Gli a.a.; strutture e classificazione delle proteine;enzimi, proprietà nutrizionali</p> <p>Classificazione. Gliceridi, acidi grassi saturi, insaturi e A.G.E., colesterolo. Proprietà nutrizionali.</p> <p>.</p> <p>Vitamine idrosolubili e liposolubili</p> <p>Caratteristiche fisico-chimiche dell'acqua. Fabbisogno idrico.</p> <p>Funzioni dei sali minerali. Principali macroelementi e microelementi.</p>	<p>Descrivere analogie e differenze tra i diversi principi nutritivi ed indicarne la funzione nutrizionale. individuare gli alimenti più rappresentativi di ciascuna categoria di principi nutritivi. Valutare le funzioni dei nutrienti e i fabbisogni nell'organismo. Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare</p>	<p>34 h Da dicembre a fine aprile</p>

MODULO 3:

EDUCAZIONE ALIMENTARE			
UNITA' DIDATTICHE	Contenuti	Abilità/Capacità	Tempi n. h dal/al oppure n. h intero a.s.
U.D 3.1 Le abitudini alimentari	Classificazione degli alimenti; ruolo dell'educazione alimentare, nutrizione ed abitudini alimentari.	Analizzare e valutare l'evoluzione delle abitudini alimentari ed individuare i fattori che le influenzano. Individuare analogie e differenze tra i vari alimenti e raggrupparli in base al gruppo di appartenenza, in base alla composizione ed alla funzione prevalente	12 h da maggio a giugno
U.D 3.2 Alimentazione e salute	Alimentazione equilibrata.	Saper valutare l'apporto energetico degli alimenti; indicare i criteri per un alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute	

1. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

<input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale	<input checked="" type="checkbox"/> Lavoro di gruppo
<input checked="" type="checkbox"/> Lezione dialogata	<input checked="" type="checkbox"/> Problemsolving
<input checked="" type="checkbox"/> Esercitazioni individuali e di gruppo	<input checked="" type="checkbox"/> Metodo induttivo
<input type="checkbox"/> Scoperta guidata	<input checked="" type="checkbox"/> Metodo deduttivo
<input type="checkbox"/> Attività individualizzate	<input checked="" type="checkbox"/> Brain storming
<input checked="" type="checkbox"/> Correzione degli esercizi assegnati per compito	<input type="checkbox"/> Giochi sportivi di squadra
<input type="checkbox"/> Attività di laboratorio	<input type="checkbox"/> Critical thinking
<input type="checkbox"/> Apprendimento metacognitivo	<input type="checkbox"/> Altro.....

2. STRUMENTI DI LAVORO

<input checked="" type="checkbox"/> Libro di testo	<input type="checkbox"/> Laboratorio
<input checked="" type="checkbox"/> Appunti fotocopiati	<input type="checkbox"/> Strumenti multimediali
<input checked="" type="checkbox"/> Altri libri	<input type="checkbox"/> Visite guidate
<input type="checkbox"/> Enciclopedie in lingua	<input type="checkbox"/> Incontri con esperti
<input checked="" type="checkbox"/> Giornali	<input type="checkbox"/> Altro.....
<input type="checkbox"/> Software	

3. STRUMENTI PER LA VERIFICA

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

<input checked="" type="checkbox"/> Interventi individualizzati per allievi con diversi livelli di apprendimento (<i>in itinere</i>). <input checked="" type="checkbox"/> 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>).	<input checked="" type="checkbox"/> Sportello didattico. <input type="checkbox"/> Interventi per classi parallele nell'ambito della flessibilità. <input type="checkbox"/> Corsi pomeridiani per progetti vari.
--	---

X Lavori di gruppo per recuperi relativi ad argomenti circoscritti (<i>in itinere</i>).	<input type="checkbox"/> Riprogrammazione <input type="checkbox"/> Altro.....
---	--

Morcone_____