

# Istituto di Istruzione Superiore - Morcone

IPSAR Colle Sannita

Prof. Loredana Sforza – materia Scienze e Cultura dell’Alimentazione – classe III SALA

## PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

*n. 4 (quattro) ore settimanali di lezione della disciplina Scienze e Cultura dell’Alimentazione classe\_III SALA 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.
- Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie.
- Scegliere le materie prime ed i semilavorati realizzando la preparazione di alimenti/bevande semplici secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

#### Competenze disciplinari

1. Utilizzare correttamente il linguaggio specifico
2. Utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
3. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.
4. 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.

#### MODULO: ALIMENTI E PRINCIPI NUTRITIVI

UNITA' DIDATTICHE	Contenuti	Abilità/Capacità	Tempi <i>n. h dal/al</i> oppure <i>n. h intero</i> <i>a.s.</i>
Alimenti e principi nutritivi	Principi di alimentazione equilibrata. Funzione nutrizionale dei principi nutritivi.	Saper catalogare gli alimenti in base alla loro composizione in nutrienti;	

Profilo calorico e nutrizionale	Calcolo profilo calorico e nutrizionale	Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi	<b>20 h da ottobre a meta' novembre</b>
<b>MODULO: BEVANDE</b>			
<b>UNITA' DIDATTICHE</b>	<b>Contenuti</b>	<b>Abilità/Capacità</b>	<b>Tempi n. h dal/al oppure n. h intero a.s.</b>
Bevande alcoliche fermentate	Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali delle bevande	Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali delle bevande.	
Bevande alcoliche distillate e liquorose	Risorse enogastronomiche e bevande tipiche del territorio.	Individuare le bevande tipiche di un territorio.	<b>42 h da meta' novembre a meta' febbraio</b>
Bevande alcoliche e nervine			
<b>MODULO: ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE</b>			
<b>UNITA' DIDATTICHE</b>	<b>Contenuti</b>	<b>Abilità/Capacità</b>	<b>Tempi n.h dal/al oppure n.h intero a.s.</b>
Carne e salumi	Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti di origine animale.	Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti di origine animale.	<b>32 h da meta' febbraio a meta' aprile</b>
Prodotti ittici	Risorse enogastronomiche del territorio ,di alimenti di origine animale	Individuare i prodotti tipici di origine animale di un territorio.	
Uova		Riconoscere la qualità di un alimento dal punto di vista	

		nutrizionale, merceologico e organolettico	
Latte e derivati			
<b>MODULO: GRASSI</b>			

<b>UNITA' DIDATTICHE</b>	<b>Contenuti</b>	<b>Abilita'/Capacita'</b>	<b>Tempi n.h dal/al oppure n. ore intero anno scolastico</b>
Oli	Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali dei grassi	Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali dei grassi. Individuare i prodotti tipici di un territorio.	<b>14 h da meta' aprile a meta' maggio</b>
Grassi	Risorse enogastronomiche del territorio.	Riconoscere la qualita' di un alimento dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.	
<b>MODULO: ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE</b>			
<b>UNITA' DIDATTICHE</b>	<b>Contenuti</b>	<b>Abilita'/Capacita'</b>	<b>Tempi n.h. dal/al oppure n.ore itero anno scolastico</b>
Cereali e derivati	Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti di origine vegetale. Risorse enogastronomiche del territorio, di prodotti di origine vegetale	Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti di origine vegetale. Individuare i prodotti tipici di origine vegetale di un territorio. Riconoscere la qualita' di un alimento dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico	<b>15 h da meta' maggio a giugno</b>

#### **METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE**

<input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale <input checked="" type="checkbox"/> Lezione dialogata <input checked="" type="checkbox"/> Esercitazioni individuali e di gruppo <input type="checkbox"/> Scoperta guidata	<input checked="" type="checkbox"/> Lavoro di gruppo <input checked="" type="checkbox"/> Problem solving <input checked="" type="checkbox"/> Metodo induttivo <input checked="" type="checkbox"/> Metodo deduttivo
---	---

<input type="checkbox"/> Attività individualizzate <input checked="" type="checkbox"/> Correzione degli esercizi assegnati per compito <input checked="" type="checkbox"/> Attività di laboratorio <input type="checkbox"/> Apprendimento metacognitivo	<input type="checkbox"/> Brain storming <input type="checkbox"/> Giochi sportivi di squadra <input type="checkbox"/> Critical thinking <input type="checkbox"/> Altro.....
--	---

## 2. STRUMENTI DI LAVORO

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

## 3. STRUMENTI PER LA VERIFICA

<input checked="" type="checkbox"/> Test <input checked="" type="checkbox"/> Questionari <input type="checkbox"/> Trattazioni sintetiche <input type="checkbox"/> Relazioni <input 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 checked="" type="checkbox"/> Risoluzione di problemi ed esercizi <input type="checkbox"/> Prove grafiche <input 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
<b>deconcentrazione/demotivazione</b> funzioni attentive e di concentrazione e motivazione/interesse carenti in misura tale da compromettere forme significative di apprendimento disciplinare	0 - 1 - 2
<b>deficit di elaborazione</b> strutture cognitive di base non in grado di consentire l'elaborazione dell'informazione disciplinare	3 - 4
<b>fase pre-disciplinare</b> conoscenza di frammenti disorganici di contenuti disciplinari	5
<b>assistenza</b> con l'assistenza e la guida dell'insegnante l'alunno manifesta le abilità, le conoscenze e le competenze disciplinari essenziali	6
<b>padronanza</b> l'alunno ha conseguito pienamente le competenze disciplinari	7 - 8
<b>eccellenza</b> 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 type="checkbox"/> Interventi individualizzati per allievi con diversi livelli di apprendimento ( <i>in itinere</i> ). <input 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 type="checkbox"/> Lavori di gruppo per recuperi relativi ad argomenti circoscritti ( <i>in itinere</i> ).	<input type="checkbox"/> Sportello didattico. <input type="checkbox"/> Interventi per classi parallele nell'ambito della flessibilità. <input type="checkbox"/> Corsi pomeridiani per progetti vari. <input type="checkbox"/> Riprogrammazione <input type="checkbox"/> Altro.....
--	--

Morcone

Firma  
Loredana Sforza