

PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA

Scienza e cultura dell’Alimentazione

della CLASSE V Sez. I - CORSO Enogastronomia

ANNO SCOLASTICO 2023/24

Il Docente
Prof. F.M. Lofrano

1 SITUAZIONE INIZIALE DELLA CLASSE

1.1 Esito delle prove parallele di ingresso per competenze – Asse Enogastronomico

LIVELLI DI COMPETENZA							
AREA CRITICA		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
2	40	1	20	2	40	/	/

1.2 Esiti di prove e valutazioni relative alla sola disciplina

Dagli esiti delle prove si denota che i livelli di competenze e conoscenze si concentrano in gran parte sull'area "base"

1.3 Attività per il recupero dei prerequisiti relativi alla disciplina

- Premesse per l'esercizio di abitudini igieniche corrette.

2 .RACCORDO CON LE UDA PROPOSTE DAL CONSIGLIO DI CLASSE

Evidenziare il contributo della Disciplina alle Unità di Apprendimento individuate nella Programmazione del Consiglio di Classe.

Unità di Apprendimento	Contributo della Disciplina	Altre Discipline che partecipano alla Uda
1) Partecipazione e cittadinanza attiva	1)Diritto alla salute	Tutte le discipline del dipartimento presenti nella classe
2) Lavoro e sistemi produttivi	2) La sicurezza alimentare	Tutte le discipline del dipartimento presenti nella classe

3 .UNITÀ FORMATIVE SPECIFICHE DELLA DISCIPLINA

Da compilare per ciascuna unità formativa

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
UNITA' FORMATIVA 1: LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI
COMPETENZE
-Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico -Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera

<p style="text-align: center;">ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari - Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.
<p style="text-align: center;">CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi; - Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.
<p style="text-align: center;">NUCLEI FONDANTI</p> <p>La conservazione degli alimenti La cottura degli alimenti I nuovi prodotti alimentari</p>
<p style="text-align: center;">METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</p> <p>Lezione frontale, partecipata, multimediale. Cooperative learning, interventi individualizzati. Brainstorming</p>
<p style="text-align: center;">ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</p> <p>Problem solving Lavori di gruppo Simulazione del Vissuto</p>
<p style="text-align: center;">AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</p> <p>Aula Laboratori Piattaforma digitale per classe virtuale</p>
<p style="text-align: center;">STRUMENTI, SUDDIDI E MATERIALI</p> <p>Libro di testo, LIM, fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento, dizionari, giornali, sussidi audiovisivi; proiezioni di film attinenti alle tematiche affrontate e documentari</p>
<p style="text-align: center;">VALUTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prove semistrutturate; interrogazioni brevi e colloqui; relazioni e temi; risoluzioni di problemi ed esercizi; - Osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione
<p style="text-align: center;">TEMPI</p> <p>Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità, nel rispetto dei personali stili di apprendimento</p>

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
UNITA' FORMATIVA 2: L' ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISIOLOGICHE

COMPETENZE	
<ul style="list-style-type: none"> - Orientarsi verso scelte consapevoli nel mantenimento della salute del singolo e della collettività - Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela 	
ABILITA'	
<ul style="list-style-type: none"> - Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile - Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela - Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni 	
CONOSCENZE	
<ul style="list-style-type: none"> - Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche, nelle diverse età della vita - Caratteristiche e vantaggi nutrizionali della dieta mediterranea - Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura. 	
NUCLEI FONDANTI	
<ul style="list-style-type: none"> -L'alimentazione nelle diverse fasi della vita -Diete e stili alimentari -Prescrizioni alimentari e religioni. 	
METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE	
<p>Lezione frontale, partecipata, multimediale. Cooperative learning, interventi individualizzati. Brainstorming</p>	
ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE	
<p>Problem solving Lavori di gruppo Simulazione del Vissuto</p>	
AMBIENTI DI APPRENDIMENTO	
<p>Aula Laboratori Piattaforma digitale per classe virtuale</p>	
STRUMENTI, SUDDIDI E MATERIALI	
<p>Libro di testo, LIM, fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento, dizionari, giornali, sussidi audiovisivi: proiezioni di film attinenti alle tematiche affrontate e documentari</p>	
VALUTAZIONE	
<ul style="list-style-type: none"> - Prove semistrutturate; interrogazioni brevi e colloqui; relazioni e temi; risoluzioni di problemi ed esercizi; - Osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione 	
TEMPI	
<p>Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità, nel rispetto dei personali stili di apprendimento</p>	

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare	
UNITA' FORMATIVA 3: L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE	
<p style="text-align: center;">COMPETENZE</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</p>	
<p style="text-align: center;">ABILITA'</p> <p>- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o limitazioni alimentari</p>	
<p style="text-align: center;">CONOSCENZE</p> <p>- Dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie - Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione</p>	
<p style="text-align: center;">NUCLEI FONDANTI</p> <p>- L'alimentazione nelle principali malattie (cardiovascolari, metaboliche, dell'apparato digerente) - Allergie e intolleranze alimentari - Alimentazione e tumori</p>	
<p style="text-align: center;">METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</p> <p>Lezione frontale, partecipata, multimediale. Cooperative learning, interventi individualizzati. Brainstorming</p>	
<p style="text-align: center;">ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</p> <p>Problem solving Lavori di gruppo Simulazione del Vissuto</p>	
<p style="text-align: center;">AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</p> <p>Aula Laboratori Piattaforma digitale per classe virtuale</p>	
<p style="text-align: center;">STRUMENTI, SUDDIDI E MATERIALI</p> <p>Libro di testo, LIM, fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento, dizionari, giornali, sussidi audiovisivi: proiezioni di film attinenti alle tematiche affrontate e documentari</p>	
<p style="text-align: center;">VALUTAZIONE</p> <p>- Prove semistrutturate; interrogazioni brevi e colloqui; relazioni e temi; risoluzioni di problemi ed esercizi; - Osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione</p>	
<p style="text-align: center;">TEMPI</p> <p>Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità, nel rispetto dei personali stili di apprendimento</p>	

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare	
UNITA' FORMATIVA 4: SICUREZZA ALIMENTARE E TUTELA DEI CONSUMATORI	
<p style="text-align: center;">COMPETENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse; - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro 	
<p style="text-align: center;">ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti - Redigere un piano di HACCP 	
<p style="text-align: center;">CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Classificazione sistematica e valutazione dei vari fattori di rischio di tossinfezioni - Certificazione di qualità e sistema HACCP 	
<p style="text-align: center;">NUCLEI FONDANTI</p> <ul style="list-style-type: none"> - La filiera alimentare - La contaminazione biologica degli alimenti - La contaminazione fisico-chimica degli alimenti - Il sistema HACCP 	
<p style="text-align: center;">METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</p> <p>Lezione frontale, partecipata, multimediale. Cooperative learning, interventi individualizzati. Brainstorming</p>	
<p style="text-align: center;">ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</p> <p>Problem solving Lavori di gruppo Simulazione del vissuto</p>	
<p style="text-align: center;">AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</p> <p>Aula Laboratori Piattaforma digitale per classe virtuale</p>	
<p style="text-align: center;">STRUMENTI, SUDDIDI E MATERIALI</p> <p>Libro di testo, LIM, fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento, dizionari, giornali, sussidi audiovisivi: proiezioni di film attinenti alle tematiche affrontate e documentari</p>	
<p style="text-align: center;">VALUTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prove semistrutturate; interrogazioni brevi e colloqui; relazioni e temi; risoluzioni di problemi ed esercizi; - Osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione 	
<p style="text-align: center;">TEMPI</p> <p>Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità, nel rispetto dei personali stili di apprendimento</p>	

Trebisacce 04/10/2023

Il Docente
prof. F.M. Lofrano

Il docente utilizzerà metodologie che prevedono l'uso di dispositivi elettronici (PC, Tablet, Smartphone) da parte degli studenti

SIX

NO

Il Docente
prof. F.M. Lofrano
