

PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA

Scienza e Cultura dell'Alimentazione

della CLASSE IV Sez. H CORSO Enogastronomia

ANNO SCOLASTICO 2023/24

Il Docente
Prof. A. Mundo

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	%
11	73	4	27	/	/	/	/

1.2 Esiti di prove e valutazioni relative alla sola disciplina

L'analisi della situazione di partenza della classe è stata effettuata non solo attraverso prove d'ingresso per competenze a livello dipartimentale, ma anche attraverso momenti di attività quali discussione, test tendenti a verificare i prerequisiti e dunque il livello di partenza dei discenti in relazione alle competenze, alle conoscenze e alle abilità e il grado di partecipazione al dialogo educativo.

Dall'analisi iniziale fatta in queste prime settimane di didattica la classe non presenta problemi di apprendimento o di tipo cognitivo pertanto, risultati negativi nei test sono da ricondursi al comportamento che rappresenta una forte criticità. Infatti, la classe continua ad avere un atteggiamento disinteressato alla didattica, poco maturo e responsabile per quel che riguarda la condivisione e il rispetto delle regole.

La maggior parte degli allievi manifesta un metodo di studio disorganizzato e conoscenze approssimative o frammentarie.

1.3 Attività per il recupero dei prerequisiti relativi alla disciplina

Attività per aumentare il grado di motivazione e sviluppare un atteggiamento collaborativo con rispetto delle regole e una partecipazione attiva.

Le criticità verranno recuperate in itinere in modalità di tutoring e cooperative learning.

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

2.RACCORDO CON LE UDA PROPOSTE DAL CONSIGLIO DI CLASSE

Unità di Apprendimento come da Programmazione del CdC	Contributo della disciplina alla Unità di apprendimento	Altre discipline che partecipano alle UDA
1)La tutela dell'ambiente	1) Lo spreco alimentare	Tutte le discipline del dipartimento presenti nella classe
2) Educazione alimentare	2) La dieta mediterranea	Tutte le discipline del dipartimento presenti nella classe

3.UNITÀ FORMATIVE DELLA DISCIPLINA

Da compilare la tabella per ciascuna Unità formativa

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
UNITA' FORMATIVA 1: Antropologia dell'Alimentazione
COMPETENZE <ul style="list-style-type: none">- 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 dell'alimentazione e della gastronomia, agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento
ABILITA' <ul style="list-style-type: none">- Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari;- Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona
CONOSCENZE <ul style="list-style-type: none">- Evoluzione nelle abitudini alimentari- Fisiologia dell'apparato digerente
NUCLEI FONDANTI La storia dell'alimentazione La fisiologia dell'apparato digerente e la digestione
METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE Lezione frontale, partecipata, multimediale. Lavoro di gruppo, cooperative learning, interventi individualizzati. Brainstorming
ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE <ul style="list-style-type: none">-Problem solving-Lavoro di gruppo-Simulazione del vissuto
AMBIENTI DI APPRENDIMENTO Aula Laboratori Piattaforma digitale per classe virtuale
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI 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
VALUTAZIONE <ul style="list-style-type: none">- Prove strutturate e semistrutturate; interrogazioni brevi e colloqui; relazioni e temi; risoluzioni di problemi ed esercizi;- Osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione
TEMPI Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità, nel rispetto dei personali stili di apprendimento

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare	
UNITA' FORMATIVA 2: Valore nutrizionale degli alimenti	
COMPETENZE	
<ul style="list-style-type: none"> -Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico- fisico, nutrizionale e gastronomico; - Correlare la conoscenza storica dell'alimentazione e della gastronomia, agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento 	
ABILITA'	
<ul style="list-style-type: none"> - Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi - Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona 	
CONOSCENZE	
<ul style="list-style-type: none"> - Funzione nutrizionale dei principi nutritivi - Principi di alimentazione equilibrata 	
NUCLEI FONDANTI	
I Nutrienti	
METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE	
<p>Lezione frontale, partecipata, multimediale.</p> <p>Lavoro di gruppo, cooperative learning, interventi individualizzati.</p> <p>Brainstorming</p>	
ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE	
<ul style="list-style-type: none"> -Problem solving -Lavoro di gruppo -Simulazione del vissuto 	
AMBIENTI DI APPRENDIMENTO	
<p>Aula</p> <p>Laboratori</p> <p>Piattaforma digitale per classe virtuale</p>	
STRUMENTI, SUSSIDI 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 strutturate e semistrutturate; interrogazioni brevi e colloqui; relazioni e temi; risoluzioni di problemi ed esercizi; - Osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione 	

TEMPI

Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità, nel rispetto dei personali stili di apprendimento

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare

UNITA' FORMATIVA 3: Alimentazione e Salute

COMPETENZE

- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento

ABILITA'

- Saper interpretare adeguatamente i fabbisogni nutrizionali in una corretta alimentazione;
- Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona

CONOSCENZE

- Funzione nutrizionale dei principi nutritivi;
- Principi di alimentazione equilibrata con riferimento alle linee guida per una sana alimentazione per gli italiani

NUCLEI FONDANTI

I bisogni di energia e nutrienti
La valutazione dello stato nutrizionale

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Lezione frontale, partecipata, multimediale. Cooperative learning, interventi individualizzati. brainstorming. Esercizi sul calcolo dell'IMC e sul FET con l'uso delle tabelle

ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE

- Problem solving
- Lavoro di gruppo
- Simulazione del vissuto

AMBIENTI DI APPRENDIMENTO

Aula
Laboratori
Piattaforma digitale per classe virtuale

STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI

Libro di testo, LIM, fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento, dizionari, giornali, tabelle LARN, sussidi audiovisivi: proiezioni di film attinenti alle tematiche affrontate

VALUTAZIONE

- Prove strutturate e semistrutturate; interrogazioni brevi e colloqui; relazioni e temi; risoluzioni di problemi ed esercizi;
- Osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione

TEMPI

Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità, nel rispetto dei personali stili di apprendimento

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare

UNITA' FORMATIVA 4: SICUREZZA E QUALITA' ALIMENTARE

COMPETENZE

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

ABILITA'

Identificare il legame di prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera

CONOSCENZE

Fattori di rischio professionali e ambientali
Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente
Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti di eccellenza

NUCLEI FONDANTI

La sicurezza alimentare
La qualità alimentare

METODOLOGIE

Lezione frontale, partecipata, multimediale. Ccooperative learning, interventi individualizzati.
Brainstorming

ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE

- Problem solving
- Lavoro di gruppo
- Simulazione del vissuto

AMBIENTI DI APPRENDIMENTO

Aula
Laboratori
Piattaforma digitale per classe virtuale

STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI

Libro di testo, LIM, fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento, dizionari, giornali, sussidi audiovisivi: proiezioni di film attinenti alle tematiche affrontate

VALUTAZIONE

- Prove strutturate e semistrutturate; interrogazioni brevi e colloqui; relazioni e temi; risoluzioni di problemi ed esercizi;
- Osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione

TEMPI

Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità, nel rispetto dei personali stili di apprendimento

Trebisacce

04/10/2023

Il Docente

Prof. A. Mundo

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

SIx

NO

Il Docente

Prof. A. Mundo
