



PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA

SCIENZA DEGLI ALIMENTI

della CLASSE II 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	%
/	/	/	/	10	76,9	3	23,07

2.1 Esiti di prove e valutazioni relative alla sola disciplina

- Dalle prove somministrate e dalle verifiche effettuate emerge che la classe presenta un livello complessivamente sufficiente

2.2 Attività per il recupero dei prerequisiti relativi alla disciplina

Percorso 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.

3. 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) Ambiente e territorio	1) I prodotti tipici del territorio	Tutte le discipline del dipartimento presenti nella classe
2) Vecchio, nuovo e moderno		
	2) Metodi di cottura	Tutte le discipline del dipartimento presenti nella classe

4. UNITÀ FORMATIVE DELLA DISCIPLINA

Da compilare la tabella per ogni Unità formativa

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
UNITA' FORMATIVA 1: ALIMENTAZIONE E SALUTE

COMPETENZE

-Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela(anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.

ABILITA'

- Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute;**
- Valutare il peso corporeo di una persona utilizzando formule e tabelle**

CONOSCENZE

- Anatomia e fisiologia dell'apparato digerente;**
- Metabolismo e bioenergetica;**
- Alimentazione equilibrata e malattie correlate all'alimentazione.**

NUCLEI FONDANTI

- L'apparato digerente**
- Metabolismo energetico e peso corporeo**
- Alimentazione equilibrata**
- Alimentazione e malattie correlate**

METODOLOGIE

- Lezione frontale, partecipata, multimediale.**
- Cooperative learning, interventi individualizzati.**
- Brain storming e costruzione di mappe concettuali**

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 e documentari. Esercizi sull'IMC e sul calcolo del FET con l'uso delle tabelle

VALUTAZIONE

- Prove strutturate e semistrutturate; interrogazioni brevi e colloqui; 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: I PRODOTTI AGROALIMENTARI E LA FILIERA
<p align="center">COMPETENZE</p> <p>- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p>
<p align="center">ABILITA'</p> <p>- Classificare gli alimenti e le bevande - Scegliere i metodi di conservazione e di cottura più adatti alle diverse tipologie di alimenti - Saper leggere le etichette alimentari.</p>
<p align="center">CONOSCENZE</p> <p>- La filiera alimentare - Classificazione degli alimenti e delle bevande - Tecniche di conservazione e di cottura degli alimenti</p>
<p align="center">NUCLEI FONDANTI</p> <p>Gli alimenti e la filiera La conservazione e la cottura degli alimenti L'etichettatura degli alimenti</p>
<p align="center">METODOLOGIE</p> <p>Lezione frontale, partecipata, multimediale. Cooperative learning, interventi individualizzati. Brain storming e costruzioni di mappe concettuali</p>
<p align="center">ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</p> <p>-Problem solving -Lavoro di gruppo -Simulazione del vissuto</p>
<p align="center">AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</p> <p>Aula Laboratori Piattaforma digitale per classe virtuale</p>
<p align="center">STRUMENTI, SUSSIDI 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. Banner</p>
<p align="center">VALUTAZIONE</p> <p>-Prove strutturate e semistrutturate; interrogazioni brevi e colloqui; risoluzioni di problemi ed esercizi; - Osservazione sistematica sull'impegno, partecipazione e attenzione</p>
<p 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>

Il Docente

Prof. A. Mundo

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

SI

NO

Il Docente
Prof. A. Mundo
