

SCHEMA INFORMATIVA DISCIPLINARE

Disciplina: Scienza e cultura dell'alimentazione

Docente: Isabella Maiellaro

Testo adottato: Scienza e cultura dell'alimentazione, La Fauci, Markes

Ore di lezione settimanali previste per la disciplina: 4 (di cui 1 in compresenza con il docente tecnico pratico)

1 Analisi della situazione iniziale

I livelli di partenza dal punto di vista strettamente didattico, sono eterogenei per il senso di responsabilità, le abilità di base e il comportamento. La maggior parte degli studenti si mostra partecipe e raggiunge buoni livelli grazie all'impegno, metodo di studio e al senso di responsabilità. Altre studentesse, pur attente in classe, non associano un adeguato impegno domestico; infine un ultimo gruppo, presenta ancora delle lacune di base, non colmate a causa di un impegno superficiale e di un metodo di studio poco proficuo poiché mnemonico.

2 Competenze raggiunte (conoscenze, abilità)

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
CAG 2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato	Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno
CPI 1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.	Nuovi prodotti alimentari
C PI 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro	Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP
C PI 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in	Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a	Alimentazione equilibrata Tipologie dietetiche

<p>relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p>	<p>promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p> <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.</p>	<p>Dieta in situazioni fisiologiche e patologiche</p>
<p>C PI 7</p> <p>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p>	<p>Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.</p>	<p>Qualità totale di un alimento</p> <p>I marchi di qualità</p> <p>Promozione del Made in Italy</p>
<p>3 Contenuti sviluppati</p>		
<p>Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti alimentari.</p> <p>La dieta in condizioni fisiologiche.</p> <p>Tipologie dietetiche.</p> <p>La dieta nelle principali patologie: cardiovascolari, metaboliche.</p> <p>Allergie e intolleranze alimentari. Alimentazione e tumori.</p>		

Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare: contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche.
Il sistema HACCP
Qualità totale, promozione del made in Italy.

4 Livelli raggiunti dalla classe (*livelli minimi e massimi*)

La maggior parte dei discenti, grazie alla motivazione, all'impegno e ad una stimolazione costante alla partecipazione al dialogo educativo e formativo, ha conseguito buoni risultati. Solo pochi alunni, a causa di lacune pregresse, impegno discontinuo e numerose assenze non hanno ancora pienamente raggiunto gli obiettivi designati nella programmazione.

5 Metodologie didattiche

Lezione dialogata, correzione collettiva, esercitazioni individuali, individuazione dei concetti fondamentali.

6 Mezzi e strumenti usati

Libro di testo, appunti, schemi, presentazioni in power point.

7 Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti

Attività di sostegno e di recupero in itinere con strategie mirate a risolvere le difficoltà di comprensione, di comunicazione, di memorizzazione, di impegno. Il recupero si è svolto attraverso diverse modalità: elaborazione di testi a casa; frammentazione dei contenuti, frequenti riepiloghi.

Gli esiti, per alcuni alunni sono ancora in fase di definizione.

Attività di potenziamento per la preparazione degli Esami di Stato in orario curricolare ed extracurricolare.

8 Verifiche

Colloqui orali orientati al problem solving di gruppo e individuali. Verifiche orali. Prove scritte. Compiti svolti in asincrono su classroom.

9 Criteri di valutazione

Partecipazione all'attività didattica. Motivazione e impegno rispetto all'attività didattica. Progressione nell'apprendimento. Conoscenze, competenze, abilità acquisite. Raggiungimento obiettivi minimi disciplinari

Data 13-5-2024

Firma

Giulio Dielloro