

SCHEMA INFORMATIVA DISCIPLINARE

Scienza e cultura dell'alimentazione

Docente: Perniola Maria Franca

Testo adottato: Scienza e cultura dell'alimentazione, Luca 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

Comportamento corretto, partecipazione discontinua alle attività proposte, studio a casa essenziale. Alcuni alunni partecipano attivamente e consolidano a casa le conoscenze acquisite.

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
C PI 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 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 Predispone prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in 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.	Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. Predispone e servire prodotti	Dieta equilibrata Dieta in situazioni fisiologiche e patologiche Tipologie dietetiche

	<p>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>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 e marchi</p> <p>Promozione del Made in Italy</p> <p>Sostenibilità</p>
3 Contenuti sviluppati		
<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 e metaboliche.</p> <p>Allergie e intolleranze alimentari. Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari.</p> <p>Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare: contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche.</p> <p>Il sistema HACCP.</p> <p>Qualità totale, promozione del made in Italy.</p>		
4 Livelli raggiunti dalla classe (livelli minimi e massimi)		
<p>La maggior parte degli allievi, grazie ad una stimolazione costante alla partecipazione al dialogo educativo e formativo, ha conseguito risultati sufficienti e più che sufficienti. Alcuni studenti si sono impegnati raggiungendo esiti buoni e ottimi. Nonostante gli interventi individualizzati e le costanti sollecitazioni alcuni alunni hanno conseguito risultati insufficienti.</p>		

5 Metodologie didattiche
Lezione dialogata, correzione collettiva, esercitazioni individuali, individuazione dei concetti fondamentali.
6 Mezzi e strumenti usati
Libro di testo, dispense di materiale integrativo, 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 sono stati positivi e hanno permesso il raggiungimento almeno degli obiettivi minimi. 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

