

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

La classe 5BS si presenta eterogenea per i livelli di conoscenze e competenze. Una parte di alunni si distingue per l'impegno costante e partecipa attivamente alle lezioni; desiderosi di apprendere, di migliorare e potenziare le loro capacità, contribuendo così ad un proficuo dialogo educativo. Un'altra parte di alunni dimostra una modesta motivazione nello studio, partecipazione discontinua e impegno nelle attività da svolgere a casa essenziale. Infine alcuni allievi, nonostante le continue sollecitazioni dell'insegnante, partecipano in modo superficiale e talvolta passivo.

Gli atteggiamenti individuali di carattere disciplinare sono nel complesso adeguati, solo alcuni discenti talvolta faticano a rispettare le regole.

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

<p>C PI 4</p> <p>Predisporre 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.</p>	<p>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.</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>Alimentazione equilibrata</p> <p>Tipologie dietetiche</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> <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 <i>(livelli minimi e massimi)</i>
<p>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.</p>
5 Metodologie didattiche
<p>Lezione dialogata, correzione collettiva, esercitazioni individuali, individuazione dei concetti fondamentali.</p>
6 Mezzi e strumenti usati
<p>Libro di testo, appunti, schemi, presentazioni in power point.</p>
7 Interventi didattici ed educativi integrativi ed esiti
<p>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.</p> <p>Gli esiti, per alcuni alunni sono ancora in fase di definizione.</p> <p>Attività di potenziamento per la preparazione degli Esami di Stato in orario curricolare ed extracurricolare.</p>
8 Verifiche
<p>Colloqui orali orientati al problem solving di gruppo e individuali. Verifiche orali. Prove scritte.</p> <p>Compiti svolti in asincrono su classroom.</p>
9 Criteri di valutazione
<p>Partecipazione all'attività didattica. Motivazione e impegno rispetto all'attività didattica. Progressione nell'apprendimento. Conoscenze, competenze, abilità acquisite. Raggiungimento obiettivi minimi disciplinari.</p>

Data e firma

13-5-2024

