



PROGRAMMAZIONE DIDATTICA

SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE

Classe PRIMA

CONOSCENZE O CONTENUTI	ABILITA'	COMPETENZE
<p>1. Conoscere gli alimenti (cosa sono gli alimenti, classificazione in base all'origine, funzione prevalente, lavorazione, alla lavorazione subita, alla shelf life; caratteristiche organolettiche; cenni sul potere nutritivo; i 5 gruppi alimentari)</p>	<p>Acquisire una visione complessiva delle caratteristiche dei vari alimenti e saperli classificare.</p>	<p>CP1 - Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</p> <p>CP4 - Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</p>
<p>2. La filiera agroalimentare e la tracciabilità (le filiere di produzione; la tracciabilità e rintracciabilità; le etichette e le confezioni/imballaggi)</p>	<p>Saper analizzare la filiera di un prodotto agroalimentare. Saper leggere un'etichetta.</p>	<p>CP2- Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.</p> <p>CP8- Applicare i principi essenziali dell'eco sostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche.</p> <p>CP11- Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli</p>

		eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.
3. Igiene (pericoli biologici, chimici e fisici in ambito alimentare; igiene nella ristorazione (della persona, delle attrezzature e dei locali).	Acquisire una visione complessiva dei rischi per la salute derivanti da agenti patogeni ambientali. Saper applicare le corrette norme igieniche.	CP 3- Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.

OBIETTIVI EQUIPOLLENTI

Conoscenze:Essenziali. Globalmente corrette.

Abilità e competenze: L'alunno esplicita in modo essenziale e non sempre preciso le conoscenze acquisite. Svolge attività semplici e affronta situazioni problematiche con l'aiuto del docente. Applica i procedimenti acquisiti solo se supportato dal docente.

Esposizione lineare.

TESTI, MATERIALI E STRUMENTI ADOTTATI

Testo: Alimentazione, salute, sostenibilità. Silvano Rodato, Isabella Gola, Cristina Bottura. CLITT Zanichelli.

Articoli, video e dispense.

METODOLOGIE

Lezione frontale dialogata. Brainstorming. Classe capovolta. Peer to peer

CRITERI DI VALUTAZIONE

Si rimanda alle griglie predisposte dal dipartimento e allegate.

STRUMENTI DI VERIFICA

Verifiche scritte (strutturate, semistrutturate e a domande aperte), interrogazioni orali, lavori di gruppo/individuali e valutazione in itinere.

ATTIVITÀ DI RECUPERO

In itinere

Prof. Ornella Folco

Morena Ghiglione