

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Classe Quarta

CONOSCENZE O CONTENUTI	ABILITA'	COMPETENZE
1.1 nutrienti (glucidici, lipidi, protidi, vitamine, sali e acqua, molecole extranutrizionali protettive)	Predisporre piatti scegliendo le materie prime in base al loro valore nutrizionale, alla qualità, alla stagionalità e alla tipicità.	CP4 - Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo. CP6 - Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.
2. Nutrizione (digestione, bioenergetica, alimentazione equilibrata, valutazione dello stato nutrizionale, alimentazione e salute: genetica e stile di vita)	Predisporre piatti scegliendo le materie prime in base al loro valore nutrizionale, alla qualità, alla stagionalità e alla tipicità. Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili.	CP4 - Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo. CP6 - Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.

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: Scienza e cultura degli alimenti. A. Machado Articoli, video, dispense e interventi di esperti.

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