

Programmazione annuale

Disciplina: Scienza degli Alimenti

ANNO SCOLASTICO 2020/21 CLASSE 1[^] Sez A - Docente prof. Corrado Montoneri

Analisi della classe

La classe, nel complesso, evidenzia un livello culturale e disciplinare di base accettabile; tuttavia, alcuni alunni mostrano scarso interesse per lo studio, e per la scuola, evidenziando atteggiamenti infantili o comportamenti indisciplinati che si ripercuotono sulla qualità della didattica..

Ciò risulta dalle prime ore di lezione, dedicate alla conoscenza della classe, e dal test d'ingresso. Inoltre, per una più approfondita conoscenza della situazione di partenza si è effettuato un più attento monitoraggio attraverso i seguenti strumenti:

- discussioni collettive;
- risoluzione di semplici problematiche quotidiane riferite alla propria educazione alimentare;
- conversazioni finalizzate;
- attenta e sistematica osservazione dell'impegno, dell'interesse e della partecipazione del gruppo classe agli argomenti trattati.

COMPETENZE DI BASE A CONCLUSIONE DEL BIENNIO

Si premette che, avendo riguardo alla situazione di partenza, si ritiene necessario trattare alcuni argomenti scientifici più complessi, previsti dal programma, parallelamente ad una ricognizione delle caratteristiche merceologiche e nutrizionali delle varie categorie di alimenti oltreché al loro inserimento appropriato nella propria alimentazione. In tal modo si auspica che la conoscenza della materia sia la risultante tra educazione igienica ed alimentare e lo studio teorico di quanto previsto dal programma ministeriale.

I risultati attesi sono così riassumibili:

- *acquisire una mentalità razionale di studio e "lavoro" attraverso una corretta impostazione dei metodi di osservazione;*
- *acquisire capacità d'analisi e di rielaborazione delle informazioni sviluppando una sufficiente proprietà di linguaggio;*
- *acquisire consapevolezza almeno di alcuni, più importanti, termini del linguaggio scientifico e della nomenclatura tecnica;*
- *acquisire la capacità d'individuare e classificare gli alimenti in base alla loro natura, alla loro origine e provenienza ed alla loro funzione prevalente;*
- *saper individuare i principali rischi alimentari, soprattutto quelli dovuti a contaminazioni microbiologiche causate da cattive condizioni igieniche;*
- *acquisire una corretta educazione alimentare con la consapevolezza che vi è stretta correlazione tra alimentazione e salute.*

OBIETTIVI SPECIFICI D'APPRENDIMENTO:

CONOSCENZE

- ✓ *Conoscere i rischi derivanti dalla contaminazione degli alimenti;*
- ✓ *Conoscere le fonti e le modalità di trasmissione dei contaminanti alimentari;*
- ✓ *Conoscere le più elementari fonti di prevenzione alla diffusione di agenti patogeni e sostanze tossiche o indesiderate;*
- ✓ *Conoscere la struttura della materia (atomo/molecola) sapendo individuare i legami chimici più comuni;*
- ✓ *Saper individuare le principali caratteristiche delle soluzioni;*
- ✓ *Conoscere le caratteristiche principali dei composti organici costituenti i principi nutritivi;*
- ✓ *Conoscere, sia pur sommariamente, le fonti di origine e provenienza del cibo.*

✓COMPETENZE

- ✓ avere cognizione e saper usare metodi igienicamente sicuri nella manipolazione degli alimenti;*
- ✓ saper compiere scelte consapevoli finalizzate ad una corretta alimentazione;*
- ✓ comprendere e saper interpretare le etichette di legge (obbligatorie e nutrizionali) degli alimenti in commercio;*
- ✓ saper distinguere tra alimenti semplici, alimenti ottenuti da processi di trasformazione classici ed alimenti manipolati industrialmente.*

ABILITA'

- ✓ saper leggere ed interpretare un testo, in particolare un testo scientifico, anche nel linguaggio grafico ed iconico;*
- ✓ saper rilevare, descrivere e spiegare i temi trattati in modo logico, chiaro e corretto, pur se in forme semplici;*
- ✓ saper utilizzare correttamente la principale terminologia tecnico/scientifica specifica della disciplina;*
- ✓ saper manipolare gli alimenti in maniera corretta ed igienicamente accettabile.*

PROGRAMMA SVOLTO

N° 1: IGIENE NEI SERVIZI RISTORATIVI

N° 2: ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE

N° 3: PRINCIPI DI CHIMICA DEGLI ALIMENTI (INORGANICA ED ORGANICA)

MODULO N° 1 - IGIENE NEI SERVIZI RISTORATIVI

UNITA' DIDATTICHE

UD 1 - MICRORGANISMI;

UD 2 - INFEZIONI E TOSSINFEZIONI ALIMENTARI ;

UD 3 - PREVENZIONE IGIENICO SANITARIA NEI SERVIZI RISTORATIVI (cenni alle metodologie, in particolare all' H.A.C.C.P.).

MODULO N° 2 - PRINCIPI DI CHIMICA DEGLI ALIMENTI (INORGANICA ED ORGANICA)

UNITA' DIDATTICHE

UD 1 - STRUTTURA DELLA MATERIA E LEGAMI CHIMICI;

UD 2 - PRINCIPALI CARATTERISTICHE DELLE SOLUZIONI;

UD 3 - CENNI DI CHIMICA INORGANICA IN RELAZIONE AI MICRONUTRIENTI (SALI MINERALI)

UD 4 - CENNI DI CHIMICA ORGANICA IN RELAZIONE AI MACRONUTRIENTI (GLUCIDI, LIPIDI, PROTIDI, VITAMINE).

MODULO N° 3 - ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE

UNITA' DIDATTICHE

UD 1 - ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE;

UD 2 - LE FUNZIONI DEGLI ALIMENTI E DEI NUTRIENTI (MACRONUTRIENTI; MICRONUTRIENTI);

UD 3 - CENNI SULLE FILIERE DI PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE;

UD 4 - CENNI SULLA DESIGNAZIONE, ETICHETTATURA E TRACCIABILITA' DEGLI ALIMENTI SFUSI E CONFEZIONATI

STRUMENTI E MEZZI

- per quanto esposto in premessa, si ritiene opportuno svolgere parallelamente le unità didattiche nn.rr. 2 e 3, antepoendole all'unità nr. 1.

- testo in adozione, considerato come supporto minimo di base al programma d'insegnamento;
- supporti multimediali ; - etichette nutrizionali; - internet.

METODOLOGIE

- o Didattica attiva in lezione frontale;
- o raccolta di materiale, lavoro individuale e di gruppo;
- o ricerca pilotata e finalizzata e relativa discussione collettiva
- o utilizzo delle esperienze domestiche per introdurre l'unità di lavoro a cui far seguire un'alternanza di momenti d'apprendimento ricettivo (lezione orale, lavoro di gruppo, dialogo e discussioni collettive guidate, colloqui individuali)

MODALITA' E STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Per verificare il raggiungimento degli obiettivi e monitorare, in itinere, gli apprendimenti specifici si utilizzeranno colloqui individuali (finalizzati ad evidenziare l'avvenuto apprendimento e la crescita dell'alunno sul piano degli obiettivi posti), elaborati scritti prevalentemente in forma sintetica (questionari a scelta multipla, V/F, completamento/integrazione).

La valutazione sarà eseguita confrontando gli obiettivi ed i risultati attesi, tenendo conto dei livelli di partenza degli alunni, dei progressi effettuati, della partecipazione alle lezioni e dell'impegno profuso.

Le modalità d'attribuzione dei voti ai livelli di conoscenza ed abilità raggiunti faranno riferimento ai parametri stabiliti nella programmazione di classe.

Rosolini li 8 GIUGNO 2021

L'INSEGNANTE

Montoneri Corrado