

ISIS EINAUDI CECCHERELLI PIOMBINO (LI)

Disciplina Scienza e cultura dell'alimentazione Docente Chiara Bottaro

A.S. 2019-20

Classe 4E

MODULO n. 1

Chimica degli alimenti: nutrienti energetici

CONOSCENZE	OBIETTIVI MINIMI	COMPETENZE	ABILITA'	MONTE ORE	VERIFICHE E RECUPERO	METODI E STRUMENTI
<p>UD 1 Glucidi: classificazione, funzioni e fabbisogno UD 2 Proteine: amminoacidi; VB; livelli di organizzazione strutturale, funzioni e fabbisogno UD 3 Lipidi: classificazione, funzioni e fabbisogno</p>	<p>Nutrienti energetici: glucidi, proteine, lipidi</p>	<p>Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo chimico-fisico e nutrizionale.</p>	<p>Descrivere differenze ed analogie tra i nutrienti ed indicarne la funzione nutrizionale.</p> <p>Utilizzare gli alimenti come strumenti per la salute</p>	<p>20</p>	<p><u>Verifiche:</u> semistrutturate interrogazioni alla lavagna</p> <p><u>Recupero:</u> in itinere sportelli e/o corso</p>	<p><u>Metodi:</u> Lezione frontale Lavori di gruppo Discussione guidata <u>Strumenti didattici:</u> Libro di testo adottato: Scienza e cultura dell'alimentazione Machado, Poseidonia Scuola</p> <p>Materiale informativo del docente</p>

MODULO n. 2

Chimica degli alimenti: nutrienti non energetici

CONOSCENZE	OBIETTIVI MINIMI	COMPETENZE	ABILITA'	MONTE ORE	VERIFICHE E RECUPERO	METODI E STRUMENTI
<p>UD 1 Vitamine: classificazione, caratteristiche generali, classificazione, ipovitaminosi, avitaminosi ed ipervitaminosi</p> <p>UD 2 Sali minerali ed acqua: classificazione, caratteristiche, proprietà, funzioni e fabbisogno.</p>	Nutrienti non energetici: vitamine, sali minerali ed acqua.	Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo chimico-fisico e nutrizionale.	Descrivere differenze ed analogie tra i nutrienti ed indicarne la funzione nutrizionale.	10	<p><u>Verifiche:</u></p> <p>semistrutturate</p> <p>interrogazioni alla lavagna</p> <p><u>Recupero:</u></p> <p>in itinere</p> <p>sportelli e/o corso</p>	<p><u>Metodi:</u></p> <p>Lezione frontale</p> <p>Lavori di gruppo</p> <p>Discussione guidata</p> <p><u>Strumenti didattici:</u></p> <p>Libro di testo adottato: Scienza e cultura dell'alimentazione e A. Machado, Poseidonia Scuola</p> <p>Materiale informativo del docente</p>

CONOSCENZE	OBIETTIVI MINIMI	COMPETENZE	ABILITA'	MONTE ORE	VERIFICHE E RECUPERO	METODI E STRUMENTI
UD 1 Cuochi celebri e ricettari UD 2 Nascita dei caffè e dei bar UD 3 Le origini della ristorazione e la neoristorazione UD 4 Le origini dell'ospitalità alberghiera	Conoscere le la storia della ristorazione e della ospitalità alberghiera	Descrivere le origini e lo sviluppo della gastronomia fino ad arrivare ai cuochi contemporanei. Spiegare l'evoluzione dell'ospitalità alberghiera dalle origini alle moderne tipologie di strutture ricettive.	Collegare l'evoluzione dell'alimentazione e la cultura del territorio	16	<u>Verifiche:</u> semistrutturate interrogazioni alla lavagna <u>Recupero:</u> in itinere sportelli e/o corso	<u>Metodi:</u> Lezione frontale Lavori di gruppo Discussione guidata <u>Strumenti</u> <u>didattici:</u> Libro di testo adottato: Scienza e cultura dell'alimentazione e A. Machado, Poseidonia Scuola Materiale informativo del docente

MODULO n. 4

La qualità agro-alimentare

CONOSCENZE	OBIETTIVI MINIMI	COMPETENZE	ABILITA'	MONTE ORE	VERIFICHE E RECUPERO	METODI E STRUMENTI
<p>UD 1 La filiera; tracciabilità e rintracciabilità</p> <p>UD 2 La qualità totale ed i marchi</p> <p>UD 3 Le etichette alimentari e nutrizionali</p> <p>UD 4 Prodotti tipici delle varie regioni italiane</p>	<p>Conoscere la qualità e l'etichettatura dei prodotti enogastronomici</p>	<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p>	<p>Identificare gli elementi di tracciabilità del prodotto.</p> <p>Identificare i prodotti tipici ed il loro legame con il territorio riconoscendo la qualità di filiera</p>	<p>20</p>	<p><u>Verifiche:</u></p> <p>semistrutturate</p> <p>interrogazioni alla lavagna</p> <p><u>Recupero:</u></p> <p>in itinere</p> <p>sportelli e/o corso</p>	<p><u>Metodi:</u></p> <p>Lezione frontale</p> <p>Lavori di gruppo</p> <p>Discussione guidata</p> <p><u>Strumenti didattici:</u></p> <p>Libro di testo adottato: Scienza e cultura dell'alimentazione A. Machado, Poseidonia Scuola</p> <p>Materiale informativo del docente</p>

Modulo trattato in presenza con l'ITP di laboratorio di accoglienza turistica

