



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE DI POPPA-ROZZI
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via F. Barnabei, 2 - 64100 TERAMO

Programmazione annuale 2016

Neri - Dimitri – Ciccone

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

CLASSE: II E



LIBRO DI TESTO: "CIBO CHE NUTRE"

AUTORE: S. RODATO, I. GOLA

CASA EDITRICE: CLITT

❖ **STRUMENTI E METODI DIDATTICI**

I contenuti sono stati affrontati attraverso:

- Lezione frontale
- Lezione dialogata
- Lezione cooperativa
- Metodo induttivo e deduttivo
- Scoperta guidata
- Lavori di gruppo
- Problem solving
- Brain storming
- Analisi dei casi
-

All'applicazione della metodologia didattica ha contribuito all'uso di:

- Libro di testo
- Riviste specializzate online
- Appunti e dispense
- Manuali e dizionari online
- Personal computer e tablet
- Navigazione in internet

❖ **VALUTAZIONE E VERIFICA**

Sono state effettuate verifiche in itinere al fine di conseguire una valutazione formativa, attraverso domande dal posto, sintesi scritta alla lavagna, presentazione di lavori di gruppo e interventi individuali e correttivi per il ripasso degli argomenti trattati, per prendere atto del livello di apprendimento da parte del gruppo-classe.

Al termine della singola unità didattica e/o del modulo saranno svolte delle prove di verifica orali (o eventualmente scritte) al fine di compiere una valutazione sommativa. La verifica tenderà ad accertare, oltre alla conoscenza delle nozioni contenute nella programmazione, il possesso e la padronanza del linguaggio scientifico.

❖ **PROGRAMMAZIONE DIDATTICA EFFETTUATA**

- ❖ Principi nutritivi non energetici (acqua, vitamine, sali minerali):
 - Definizioni
 - Apporto calorico
 - Caratteristiche

- ❖ Principi nutritivi energetici (Lipidi, Protidi, Glucidi)
 - Definizioni, classificazione e strutture fondamentali.
 - Apporto calorico per grammo.
 - Caratteristiche strutturali e funzionali.

- ❖ Principi di dietetica:
 - Definizioni di dietoterapia, dietologia e dieta equilibrata.
 - Corretta ripartizione dei nutrienti.
 - Linee guida dell'INRAN.
 - Malattie correlate ad una scorretta alimentazione.

- ❖ - Bioenergetica:
 - Fabbisogno giornaliero dei singoli nutrienti
 - Fabbisogno energetico totale (FET)
 - Metabolismo basale e livelli di attività fisica.
 - Anabolismo e catabolismo.
 - ATP

- ❖ Alimentazione e salute:
 - Piramide alimentare
 - Dieta mediterranea
 - Dieta anglosassone

Teramo, _____

6/6/2016

Il docente

Paolo Ciccone