



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 –Ciccione

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

CLASSE: III E- Articolazione sala e vendita



LIBRO DI TESTO: "SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE"

AUTORE: AMPARO MACHADO

CASA EDITRICE: POSEIDONIA SCUOLA

❖ *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

- ❖ Storia dell'alimentazione:
 - Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni, della storia locale e nazionale.
- ❖ Oli e grassi da condimento (Olio, Crema di latte, Burro) (DICEMBRE-GENNAIO 2016):
 - Caratteristiche generali (definizione, funzione, classificazione) degli oli e dei grassi da condimento.
 - Risorse gastronomiche del territorio.
 - Criteri di qualità degli oli e dei grassi da condimento, tracciabilità e sicurezza alimentare.
- ❖ Bevande alcoliche fermentate (Vino, Birra) e distillati e liquori (FEBBRAIO 2016):
 - Caratteristiche generali (definizione, funzione, classificazione, composizione chimica e valore nutritivo) del vino e della birra
 - Risorse gastronomiche del territorio.
 - Criteri di qualità del vino e della birra, tracciabilità e sicurezza alimentare
 - Effetti sulla salute.
- ❖ - Gli alimenti. Tabella nutrizionale e profilo calorico di un piatto e di un drink (FEBBRAIO-MARZO 2016):
 - Concetto di alimento e alimentazione.
 - Concetto di principio nutritivo.
 - Concetto di dieta equilibrata.
 - Fabbisogno calorico dei principi nutritivi.
 - Tabelle nutrizionali.
 - Calcolo calorico nutrizionale di un piatto e di un drink
 - Commento del profilo calorico nutrizionale di un piatto e di un drink
- ❖ Bevande analcoliche e nervine (Acqua, Succhi di frutta e bibite, caffè, cioccolata e tè) (APRILE - MAGGIO 2016):
 - Caratteristiche generali (definizione, funzione, classificazione) delle bevande analcoliche e nervine.
 - Criteri di qualità delle bevande analcoliche e nervine, tracciabilità e sicurezza alimentare.
 - Produzione delle bevande nervine.
 - Effetti sul sistema nervoso degli alcaloidi.
 - Calcolo energetico dei cocktail
- ❖ Alimenti funzionali (APRILE - MAGGIO 2016):
 - Caratteristiche generali (definizione, funzione, classificazione) degli alimenti funzionali.
 - Alimenti probiotici e prebiotici.
 - Regolamenti europei, americani e giapponesi.

Teramo, _____

6/6/2016

Il docente

Paolo Ciccone