



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

Programmazione annuale 2016

Lillia Neri - Gloria Dimitri – Natascia Di Paolo

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

CLASSE: III F- Articolazione enogastronomia



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 e interventi individuali e correttivi per il ripasso degli argomenti trattati.

Al termine della singola unità didattica e/o del modulo sono state svolte delle prove di verifica orali e scritte. Le verifiche hanno accertato, 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.

- ❖ 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 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.

- ❖ Bevande analcoliche e nervine (Acqua, Succhi di frutta e bibite, caffè, cioccolata e tè) (MARZO 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

- ❖ Gli alimenti di origine animale (carne, pesce) (APRILE 2016).
 - Caratteristiche generali (definizione, funzione, classificazione) degli alimenti di origine animale.
 - Risorse gastronomiche del territorio.

- Criteri di qualità degli alimenti di origine animale, tracciabilità e sicurezza alimentare.
- ❖ Gli alimenti di origine animale (uova, latte, formaggi) (MAGGIO 2016)
 - Caratteristiche generali (definizione, funzione, classificazione) degli alimenti di origine animale.
 - Risorse gastronomiche del territorio.
 - Criteri di qualità degli alimenti di origine animale, tracciabilità e sicurezza alimentare.

Teramo, 06/06/2016

Il docente

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Gloria Dimitri', written in a cursive style.