



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "DI POPPA – ROZZI"
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
SERVIZI PER L'AGRICOLTURA
Via F. Barnabei, 2 - 64100 TERAMO

PROGRAMMAZIONE

ANNO SCOLASTICO 2016/2017

MATERIA: SCIENZA DEGLI ALIMENTI

CLASSE: I G

DOCENTE: Federica Tarli



LIBRO DI TESTO: "CIBO CHE NUTRE"

AUTORI: S. RODATO, I. GOLA

CASA EDITRICE: CLITT

ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA DELLA CLASSE

Il gruppo-classe è composto da 20 alunni di cui 7 provenienti da altri paesi e 2 ragazzi con il sostegno. La classe risulta abbastanza vivace; solo alcuni però dimostrano una discreta attenzione durante la lezione e poco impegno nello studio a casa.

Sarà, dunque, mio compito cercare di portare la classe ad un migliore livello didattico e disciplinare.

FINALITÀ

Le finalità individuate nell'asse scientifico –tecnologico sono:

- comprendere i fenomeni nella loro sistematicità, complessità e trasformazione;
- conoscere le problematiche dello sviluppo tecnologico.

In particolare lo studio di "Scienza degli alimenti" dovrà condurre gli studenti ad analizzare consapevolmente i vari aspetti dell' "atto alimentare", non solo per migliorare il proprio rapporto con il cibo, ma anche per capire, come futuri operatori, le problematiche ed i cambiamenti della ristorazione e dei servizi ad essa collegati.

OBIETTIVI TRASVERSALI E GENERALI

- ✓ Sviluppare il rispetto per l'altro e l'accettazione del diverso;
- ✓ Migliorare il senso della convivenza civile attraverso il rispetto delle regole;
- ✓ Comprendere il valore dell'impegno per il raggiungimento di un risultato.

OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

- Conoscere i microrganismi responsabili delle più importanti tossinfezioni alimentari
- Conoscere i rischi derivanti dalla contaminazione degli alimenti ed acquisire metodi igienicamente sicuri nella manipolazione degli stessi
- Catalogare gli alimenti in base alla composizione in nutrienti e alla loro funzione prevalente.
- Individuare gli alimenti che più frequentemente compaiono nella dieta quotidiana.
- Conoscere la relazione che c'è tra alimentazione e salute effettuando scelte alimentari consapevoli

OBIETTIVI MINIMI

- Indicare le principali componenti di una cellula.
- Indicare le caratteristiche generali dei microrganismi.
- Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirle.
- Saper riconoscere ed analizzare comportamenti scorretti nella manipolazione degli alimenti.
- Conoscere le modificazioni subite dagli alimenti con la cottura;
- Conoscere i pericoli derivanti dall'inadeguata conservazione degli alimenti;

- Conoscere e saper classificare vari metodi di conservazione degli alimenti;
- Saper leggere e interpretare le informazioni presenti nell'etichetta degli alimenti.

IMPOSTAZIONE DEL PIANO DIDATTICO

Titolo modulo	Unità Didattiche	Conoscenze	Abilità
Sicurezza e igiene degli alimenti	<ul style="list-style-type: none"> - Le contaminazioni degli alimenti. - Agenti biologici responsabili delle contaminazioni alimentari. - Malattie da contaminazione biologica degli alimenti e sistemi di prevenzione. - Sicurezza igienica nei servizi ristorativi. 	<ul style="list-style-type: none"> - Forme di contaminazione degli alimenti. - Struttura generica dei microrganismi (virus, batteri, lieviti e muffe). - Condizioni che favoriscono lo sviluppo dei microrganismi. - Caratteristiche delle principali patologie alimentari causate da contaminazioni biologiche. - Norme elementari per una corretta prassi igienica alimentare. - Qualità degli alimenti. - Regole igieniche su cui si fonda il sistema di autocontrollo HACCP. 	<ul style="list-style-type: none"> -Utilizzare il linguaggio specifico della Disciplina. -Indicare la struttura, la riproduzione e la classificazione dei microrganismi. - Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirle. -Saper riconoscere ed analizzare comportamenti scorretti nella manipolazione e trasformazione degli alimenti.
Conservazione e cottura degli alimenti	<ul style="list-style-type: none"> -Cottura degli alimenti. -Conservazione degli alimenti. 	<ul style="list-style-type: none"> -Modificazioni dei principi nutritivi per effetto della cottura. -Cause di deterioramento degli alimenti. -Metodi di conservazione degli alimenti. 	<ul style="list-style-type: none"> -Utilizzare il linguaggio specifico della disciplina. -Riconoscere le principali modificazioni chimico-fisiche che subiscono gli alimenti durante la cottura. -Adottare tecniche di cottura adeguate per ogni tipologia merceologica di alimento in modo che si alteri il meno possibile il suo valore nutritivo. -Individuare le variabili chimiche o fisiche che caratterizzano le principali tecniche di conservazione degli alimenti. -Saper indicare un metodo di conservazione adeguato per ogni tipologia merceologica di alimento.
Etichettatura e pubblicità degli alimenti	Etichette alimentari; Pubblicità alimentare.	<ul style="list-style-type: none"> - Struttura dell'etichetta degli alimenti. - Le principali norme che disciplinano l'etichettatura degli alimenti; 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il linguaggio specifico della disciplina. - Saper leggere ed interpretare correttamente le informazioni presenti nelle

		- La pubblicità degli alimenti come mezzo di comunicazione e promozione.	etichette dei prodotti alimentari. - Saper interpretare con senso critico i messaggi pubblicitari dei mass media.
--	--	--	--

STRUMENTI E METODI

I contenuti saranno affrontati attraverso lezioni frontali, discussioni guidate, lavori di gruppo e individuali, nonché mediante la costruzione di mappe concettuali. All'applicazione della metodologia didattica contribuiranno l'uso del libro di testo, la lettura di articoli su riviste specializzate, la visione di audiovisivi e il supporto della Lavagna Interattiva Multimediale (L.I.M.).

VALUTAZIONE E VERIFICA

Si effettueranno verifiche in itinere al fine di conseguire una valutazione formativa, attraverso domande dal posto, per prendere atto del livello di apprendimento da parte della classe degli argomenti trattati. 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.

Le verifiche, in conformità a quanto stabilito dal Dipartimento Scientifico, non saranno inferiori al numero di due orali per quadrimestre. Gli strumenti che saranno impiegati per valutare il raggiungimento degli obiettivi saranno costituiti prevalentemente da interrogazioni.

Si allega la tabella di valutazione dei questionari a risposta aperta e delle prove orali, secondo le indicazioni del POF. Oltre al raggiungimento degli obiettivi disciplinari, saranno valutati, al fine dell'espressione del voto finale, indicatori inerenti al comportamento tenuto in classe nonché l'interesse, l'attenzione, la partecipazione, l'impegno e l'evoluzione di tutte queste componenti nel corso dell'anno scolastico.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE

DESCRITTORI	<i>Gravemente negativo</i> 1-3	<i>Gravemente insufficiente</i> 4	<i>Insufficiente</i> 5	<i>Sufficiente</i> 6	<i>Discreto</i> 7	<i>Buono</i> 8	<i>Ottimo Eccellente*</i> 9-10
Pertinenza e Conoscenze	<i>Non ha risposto alle domande proposte</i>	<i>Non ha saputo rispondere alle domande in modo pertinente</i>	<i>Ha dimostrato di conoscere in modo incerto e lacunoso i contenuti minimi della materia</i>	<i>Ha dimostrato di conoscere i contenuti in modo essenziale</i>	<i>Ha dimostrato di conoscere in modo chiaro i contenuti</i>	<i>Ha dimostrato di conoscere con completezza i contenuti richiesti</i>	<i>Ha saputo integrare le conoscenze * anche con apporti interdisciplinari</i>
Analisi e Rielaborazione Personale	<i>Anche se guidato, non ha saputo orientarsi</i>	<i>Non ha saputo stabilire semplici collegamenti</i>	<i>Ha dimostrato difficoltà nello</i>	<i>Ha saputo stabilire semplici collegamenti</i>	<i>Ha saputo orientarsi in modo autonomo all'interno</i>	<i>Ha saputo rielaborare i contenuti e fare collegamenti</i>	<i>Ha saputo utilizzare i contenuti in modo critico, rielaborando</i>

			<i>stabilire collegamenti</i>		<i>dell'argomento proposto</i>	<i>con altri argomenti</i>	<i>li personalmente</i>
Linguaggi Specifici e Qualità Formale ed Espositiva	<i>Si è espresso in modo molto stentato, non utilizzando una terminologia appropriata</i>	<i>Si è espresso in modo molto stentato, usando un linguaggio scorretto</i>	<i>Si è espresso in modo incerto</i>	<i>Ha esposto in modo semplice, ma ordinato, i contenuti</i>	<i>Si è espresso in modo corretto e appropriato</i>	<i>Si è espresso in modo corretto ed appropriato, utilizzando un lessico ampio</i>	<i>Si è espresso con un linguaggio specifico ed in modo brillante</i>

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ELABORATO SCRITTO

Le verifiche scritte potranno essere costituite da prove strutturate, semistrutturate, domande aperte o prove reali. Di seguito viene riportata la griglia per la conversione dei punteggi in voti e giudizi.

Punteggio	Giudizio	Voto
0-2	Scarso	2
2,1-2,5		2½
2,6-3		3
3,1-3,5		3½
3,6-4	Mediocre	4
4,1-4,5		4½
4,6-5	Quasi sufficiente	5
5,1-5,5		5½
5,6-6	Sufficiente	6
6,1-6,5	Più che sufficiente	6½
6,6-7	Discreto	7
7,1-7,5		7½
7,6-8		8
8,1-8,5	Buono	8½
8,6-9		9
9,1-9,5	Ottimo	9½
9,6-10		10
	Eccellente	

TABELLA DI RIFERIMENTO PER LA VALUTAZIONE FINALE DEGLI ALUNNI (SCHEMA P.O.F.)

FASI	1° LIVELLO	2° LIVELLO	3° LIVELLO	4° LIVELLO	5° LIVELLO
VOTI	2-3	4-5	6	7	8-10
Conoscenze	Scarse e/o lacunose	Frammentarie e/o superficiali	Globalmente sufficienti	Complete e approfondite	Complete, coordinate e ampliate
Comprensione	Molto difficoltosa	Imprecisa e/o parziale	Globalmente esatta	Precisa ed approfondita	Corretta ed analitica
Applicazione	Non sa applicare le conoscenze in situazioni nuove	Difficoltosa e/o parziale l'applicazione delle conoscenze	Applica le conoscenze in maniera adeguata	Applica le conoscenze in situazioni abbastanza complesse	Applica conoscenze e procedure correttamente e in situazioni nuove, anche molto complesse
Analisi	Carente	Difficoltosa e/o parziale	Globalmente adeguata	Completa e/o accurata	Approfondita e consapevole
Sintesi	Imprecisa e/o stentata	Poco organica	Corretta e abbastanza organica	Precisa e/o articolata	Completa e/o coesa

Valutazione critica	Molto debole	Debole e/o generica	Adeguata e/o pertinente	Valida e completa	Significativa e/o approfondita
Partecipazione	Incostante e/o settoriale	Dispersiva e/o superficiale	Adeguata e regolare	Attiva e continua	Costruttiva e recettiva
Impegno	Scarso o inadeguato	Irregolare o settoriale	Costante e adeguato alle richieste	Soddisfacente e proficuo	Notevole
Frequenza	Sporadica	Saltuaria	Regolare	Continua	Assidua
Metodo di studio	Non acquisito e/o inefficace	Disorganizzato e/o poco produttivo	Piuttosto mnemonico con risultati essenziali	Abbastanza organizzato ed efficace	Organizzato, sistematico e produttivo

Teramo, 24 novembre 2016

Il docente
Federica Tarli