## Percorso Disciplinare

**Materia :** SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE

**Docente:** Teresa Pietropaolo

**Libro di testo**: ALIMENTAZIONE OGGI di S. Rodato ed. Clitt

**Classe:** V A A.S. 2020 /21

|  |  |
| --- | --- |
| COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno per la disciplina: | Un consistente numero di alunni :Comprende ed utilizza il linguaggio specificoHa acquisito comportamenti corretti nella valorizzazione delle tradizioni locali prodotti locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filieraE’ in grado di promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storicoartistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.  * Gestisce i rischi connessi al lavoro * E’ in grado di adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela avendo la conoscenza dei principi di dietologia e dietoterapia, intolleranze alimentari e malattie connesse all’alimentazione |
| CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:  (anche attraverso UDA o moduli) | Tutti gli alunni , alcuni nelle linee essenziali altri in modo completo con utilizzo di un lessico appropriato e con approfondimento autonomo, conoscono :  * Innovazioni di filiera e nuovi prodotti alimentari * Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni   biologiche   * Sistema HACCP e qualità degli alimenti * Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni   fisiologiche e nelle principali patologie  - Disturbi del comportamento alimentare ( anoressia e bulimia)  - Intolleranze e allergie alimentari   * Consuetudini alimentari nelle grandi religioni e cultura   del cibo |
| ABILITA’: | Tutti gli allievi hanno migliorato la propria capacità di utilizzare le proprie conoscenze per promuovere jl turismo sostenibile ed enogastronomico;  Alcuni alunni sono in grado di utilizzare la conoscenza dei principi di dietologia e di dietoterapia per rispondere alle richieste della clientela |
| METODOLOGIE: | lezione frontale e dialogata- problem –solving- lezione interattiva |
| METODOLOGIE (DAD) | video-lezioni sincrone, chat di gruppo, restituzione degli elaborati corretti tramite posta elettronica, chiamate vocali di gruppo, monitoraggio e verifica sui materiali di studio e di recupero |
| CRITERI DI VALUTAZIONE: | Le verifiche sono state di tipo orale e scritto sia durante le lezioni in presenza che durante la DAD .  La valutazione oltre al risultato delle prove ha tenuto conto di dell’impegno, della partecipazione attiva al dialogo educativo e alle videolezioni in modalità sincrona , la puntualità nella consegna di compiti, la correttezza degli elaborati e nella sollecitudine nel prendere visione del materiale di approfondimento inviato dal docente |
| TESTI e MATERIALI /  STRUMENTI ADOTTATI: | Libro di testo, LIM , presentazioni in powerpoint, mappe concettuali e schemi riassuntivi, materiali di approfondimento, filmati, relazioni su esercitazioni, assegnazione e valutazione di specifici argomenti/contenuti svolgimenti di esercizi.  Registro elettronico, piattaforma google classroom . |

Castelvenere, 05/05/2021 Prof.ssa Pietropaolo Teresa