## 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 specifico Ha acquisito comportamenti corretti nella valorizzazione delle tradizioni locali prodotti locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera E’ 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