

PATTO FORMATIVO A.S. 2014/2015

DOCENTE _Fuoco Filomena_

MATERIA _Alimentazione_

CLASSE _2_

SEZIONE _B_

INDIRIZZO _Servizi Enogastronomici (SEN)_

2. OBIETTIVI MINIMI CHE L'ALLIEVO/A DEVE RAGGIUNGERE IN TERMINI DI ABILITÀ, CONOSCENZE E COMPETENZE

- Saper utilizzare correttamente il linguaggio specifico
- Saper leggere ed interpretare grafici e tabelle
- Saper indicare le tecniche di conservazione più adeguate per ogni tipo di alimento
- Saper riconoscere l'importanza della dieta equilibrata per il buon funzionamento dell'organismo umano
- Saper individuare le fonti alimentari dei principi nutritivi e il loro fabbisogno nella dieta
- Saper mettere in relazione malattie causate da carenze e da eccessi nutrizionali e relativi nutrienti
- Saper descrivere i processi di digestione e assorbimento dei diversi nutrienti
- Saper leggere le etichette dei prodotti alimentari e riuscire ad individuare tra gli ingredienti le sostanze non nutritive
- Saper scegliere tra due prodotti simili, leggendo l'etichetta, quello più genuino

3. ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ:

3.1 CONTENUTI DA SVILUPPARE NEL I° QUADRIMESTRE (Moduli e UDA):

UF 2A. 6 Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

(4 ORE)

Argomenti: Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi

Contenuti/ Saperi

Macroarea 3: Alimentazione e benessere

Capitolo 1: L'alimentazione equilibrata

I fabbisogni nutrizionali

La dieta ottimale e i sani stili di vita

UF 2A. 7 Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti. (20 ORE)

Argomenti: Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari, malattie metaboliche

Contenuti/Saperi

Macroarea 3: Alimentazione e benessere

Capitolo 1: L'alimentazione equilibrata

I modelli alimentari

Macroarea 1: alimenti e alimentazione

Capitolo 2: Alimenti e bevande

La classificazione degli alimenti

Contenuti/ Saperi

Macroarea 2 : Nutrienti ed energia

Capitolo 1: I macronutrienti

I glucidi

I lipidi

Le proteine

L'acqua

Capitolo 2: I micronutrienti

Le vitamine

I Sali minerali

Contenuti/ Saperi

Macroarea 2 : Nutrienti ed energia

Capitolo 3: L'apparato digerente, la digestione, l'assorbimento

La digestione e l'assorbimento dei nutrienti

Contenuti/ Saperi

Macroarea 3: Alimentazione e benessere

Cap 3: Introduzione alla dietoterapia

Le malnutrizioni (carenza e obesità)

Le malattie del benessere (diabete)

UF 2A.1 Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni (5 ORE)

Argomenti: Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo.

Contenuti/ Saperi

Macroarea 4: Qualità e sicurezza

Capitolo 5: gli imballaggi e l'etichettatura

Gli imballaggi

3.2 CONTENUTI DA SVILUPPARE NEL II° QUADRIMESTRE (Moduli e UDA):

UF 2A.1 Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni (5 ORE)

Argomenti: Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo.

Contenuti/ Saperi

Macroarea 4: Qualità e sicurezza

Capitolo 5: gli imballaggi e l'etichettatura

L'etichettatura

UF 2A. 4 Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali. (10 ORE)

Argomenti: Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino

Contenuti/ Saperi

Macroarea 4: Qualità e sicurezza

Cap 5: Gli imballaggi e l'etichettatura

L'informazione come forma di tutela

La classificazione dei prodotti alimentari per la vendita

UF 2A. 6 Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

(2 ORE)

Argomenti: Standard di qualità dei prodotti alimentari

Contenuti/ Saperi

Macroarea 4: Qualità e sicurezza

Cap 5: Gli imballaggi e l'etichettatura

Prodotti di qualità certificata

UF2A. 5 Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie (16 ORE)

Argomenti: Tecniche e sistemi di conservazione e stoccaggio degli alimenti

Contenuti/ Saperi

Macroarea 4: Qualità e sicurezza

Capitolo 3: Le tecniche di conservazione

Come e perché conservare

Metodi fisici

Metodi chimici

Metodi chimico-fisici
Metodi biologici

UF 2A.1 Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni (4 ORE)

Argomenti: Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo.

Contenuti/ Saperi
Macroarea 4 Qualità e sicurezza
Capitolo 4: le tecniche di cottura
UD7: Le modificazioni a carico dei principi nutritivi

4. METODOLOGIE, STRUMENTI E STRUTTURE:

4.1 METODO D'INSEGNAMENTO

Lezione partecipata
Lezione frontale
Lavoro individuale e di gruppo
Produzione guidata di mappe e schemi
Discussione guidata
Visite guidate

4.2 STRUMENTI DI LAVORO

La partecipazione degli alunni al processo di approfondimento e di assimilazione dei contenuti sarà stimolata prevalentemente attraverso il libro di testo/web, quaderno dell'alunno, fotocopie di materiale didattico integrativo, schemi riassuntivi e relazioni elaborati dagli stessi alunni, analisi del testo attraverso semplici domande, mappe concettuali su specifici argomenti, recupero in itinere. Sussidi audiovisivi ed informatici.

4.3 STRUTTURE CHE S'INTENDONO UTILIZZARE

·aula didattica
·aula LIM
·laboratorio informatico

5. CONTROLLO E VALUTAZIONE DEL PROFITTO

5.1 STRUMENTI PER LA VERIFICA FORMATIVA (controllo in itinere del processo di apprendimento)

·interrogazioni brevi con domande poste occasionalmente all'inizio di ogni lezione o dopo la spiegazione di un argomento
·interventi durante lo svolgimento dell'attività didattica
·ripetizione dei contenuti dopo la spiegazione
·controllo e valutazione del quaderno dell'alunno

5.2 STRUMENTI PER LA VERIFICA SOMMATIVA (controllo del profitto scolastico ai fini della valutazione)

·verifiche orali: una verifica orale per quadrimestre, più eventualmente, altre da proporre in itinere per gli alunni con profitto non sufficiente
·prove strutturate e semistrutturate

5.3 NUMERO DELLE VERIFICHE SOMMATIVE PREVISTE PER QUADRIMESTRE

a) scritte/grafiche _0_
b) orali _1_
c) pratiche _0_
d) semistrutturate valide come valutazioni orali _semistrutturate valide come valutazioni orali (2)_

5.4 CRITERI DI VALUTAZIONE

Alla valutazione del profitto concorrono i seguenti elementi: responsabilità personale (impegno, organizzazione e attenzione) conoscenze, competenze ed abilità (adozione del prospetto riassuntivo e della griglia di valutazione definiti dal Collegio dei docenti)

6. VALUTAZIONE INTERMEDIA

Nell'ambito dei Consigli di classe il docente dovrà fornire ai colleghi, ai genitori e agli studenti, precise informazioni sui seguenti aspetti:

- comportamento degli alunni (assenze, condotta, impegno, partecipazione)
- grado di apprendimento degli alunni (carenze e lacune)
- difficoltà individuate ed interventi correttivi proposti.

L'adeguamento del percorso formativo (modifiche ed integrazioni del P.f.), opportunamente motivato, va reso noto al Dirigente Scolastico tramite compilazione dell'apposito modello.

Per attivare interventi di recupero al di fuori dell'orario didattico il docente deve presentare richiesta al Dirigente Scolastico indicando, sull'apposita scheda, il nominativo degli allievi interessati, le carenze riscontrate, gli obiettivi minimi da raggiungere e la metodologia d'intervento (data e orario di svolgimento, numero di ore totali richieste, tipologia delle verifiche previste).

Data, 03/11/2014

firma del docente _____