

**ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
ARTISTICA CLASSICA PROFESSIONALE
ORVIETO****MODELLO PROGRAMMAZIONE DIDATTICA DISCIPLINARE 2016/2017**

ANNO SCOLASTICO	MATERIA	PRIMO BIENNIO - ENOGASTRONOMIA
2016/2017	Scienza degli Alimenti	

PREREQUISITI

Le grandezze fisiche, le dimensioni dei corpi, il Sistema Internazionale, la massa, la densità, la temperatura, il calore, l'energia, la notazione scientifica

CONTENUTI CONDIVISI

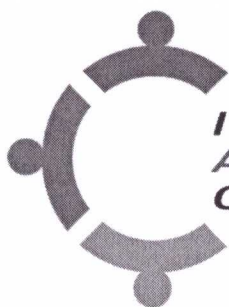
I Enogastronomia	Igiene degli alimenti, igiene professionale, nozioni di microbiologia, struttura e sviluppo dei microrganismi e principali patologie correlate: Classificazione dei microrganismi in base alla loro utilità e alle condizioni di sviluppo. La struttura dei microrganismi e le principali differenze. I principali batteri responsabili di tossinfezioni alimentari. Le norme di igiene nel settore della manipolazione degli alimenti. Il sistema HACCP Concetti fondamentali di chimica Classificazione dei principi nutritivi: Macronutrienti (carboidrati, proteine, lipidi) e micronutrienti (vitamine e sali minerali): fonti alimentari, proprietà, funzioni e fabbisogni principali composti inorganici ed organici di interesse alimentare. i diversi principi nutritivi e la relativa la funzione nutrizionale. Classificazione degli alimenti in base alla funzione prevalente , concetto di filiera alimentare, tracciabilità e rintracciabilità di filiera, i parametri che concorrono alla qualità di un alimento.
II Enogastronomia	L'apparato digerente: anatomia, digestione, assorbimento ed utilizzazione dei nutrienti., tipi di digestione meccanica e chimica Metabolismo ed energia: metabolismo, anabolismo e catabolismo; aspetti energetici legati alle molecole dei macronutrienti, bilancio energetico.

**ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
ARTISTICA CLASSICA PROFESSIONALE
ORVIETO**

	Dietologia: caratteristiche della dieta equilibrata e adatta alle varie fasi di età e condizioni fisiologiche. La dieta mediterranea e piramide alimentare della dieta mediterranea. Dietoterapia: Le principali cause di malnutrizione. Interventi dietetici in caso di obesità, diabete e malattie cardiovascolari. I principali disturbi alimentari. Il ruolo dell'alimentazione ai fini della prevenzione delle più comuni malattie cronico-degenerative e dei tumori Conservazione e cottura degli alimenti: Le cause di alterazione degli alimenti. I metodi di conservazione degli alimenti adeguati per tipologia di alimento e finalità tecnologica. I vari modi di trasmissione del calore, Le tecniche di cottura e la loro adeguatezza per ogni tipologia di alimenti e finalità tecnologica. Le trasformazioni che alimenti e nutrienti subiscono per effetto della cottura. Correlazione tra tecniche di cottura inadeguate e formazione di sostanze tossiche Confezioni alimentari ed etichette: materiali utilizzati per l'imballaggio degli alimenti. Etichetta di un prodotto alimentare (indicazioni obbligatorie e indicazioni facoltative). Principali marchi: prodotti DOP, IGP, STG e biologici.
--	---

METODI

Lezione frontale	X	Lavoro di gruppo	X
Lezione partecipata	X	Discussione guidata	X
Ricerca individuale	X	Altre modalità	☐



**ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
ARTISTICA CLASSICA PROFESSIONALE
ORVIETO**

MODALITÀ DI VERIFICA: TIPO E NUMERO MINIMO DI PROVE

Prove scritte di diversa modalità (risposte multiple, domande aperte, completamento dei testi) e prove orali

Per verificare il raggiungimento degli obiettivi della disciplina e monitorare in itinere gli apprendimenti specifici si utilizzeranno:

- Colloqui individuali;
- Domande flash;
- elaborati scritti;
- Test "vero-falso"
- Test a scelta multipla;
- Test di completamento/integrazione;
- Test a corrispondenza;
- Test a risposta aperta.

Il numero delle prove sarà di minimo una prova orale e una prova scritta per singolo periodo di valutazione.

La valutazione sarà eseguita confrontando gli obiettivi e i risultati, tenendo conto dei livelli di partenza degli alunni, dei progressi effettuati, della partecipazione alla lezione e dell'impegno.

VALUTAZIONE: INDICATORI E LIVELLI

Per quanto riguarda le modalità di attribuzione dei voti ai livelli di competenza, conoscenza e abilità, si farà riferimento alla griglia di valutazione stabilita dal POF

Il coordinatore di dipartimento