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

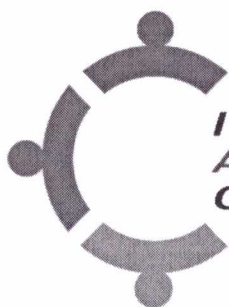
ANNO SCOLASTICO	MATERIA	SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO ENOGASTRONOMIA - SALA BAR E VENDITA
2016/2017	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	

PREREQUISITI

Tipi di principi nutritivi, classificazione degli alimenti, fondamenti di igiene alimentare, concetti di base di microbiologia, regole fondamentali per una sana e corretta alimentazione, conservazione degli alimenti.

CONTENUTI CONDIVISI

III anno	Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale. Principali funzioni dei principi nutritivi. Principi di alimentazione equilibrata: classificazione degli alimenti, formulazione dieta equilibrata, valutazione peso corporeo, linee guida sana alimentazione, doppia piramide alimentare e ambientale. Tabelle di composizione degli alimenti: principi di calcolo calorico e nutrizionale Gli alimenti di origine vegetale (cereali, legumi, frutta e ortaggi), di origine animale (carne, uova, pesce, latte e derivati), dei grassi e dell'olio (olio di oliva), dei prodotti dolciari (dolcificanti e prodotti dolciari), degli alimenti accessori (sale, aceto, erbe aromatiche e spezie; bevande analcoliche e nervine, bevande alcoliche fermentate, bevande alcoliche distillate e liquorose): principali caratteristiche e valore nutrizionale e tecniche di conservazione delle varie categorie merceologiche, filiera produttiva. aspetti qualitativi e proprietà tecnologiche.
----------	---



**ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
ARTISTICA CLASSICA PROFESSIONALE
ORVIETO**

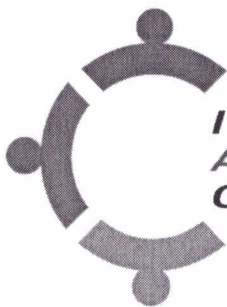
IV anno	Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale. Principi di alimentazione equilibrata. Chimica degli alimenti e fondamenti di biologia cellulare. Apparato digerente: fasi della digestione, organi e ghiandole dell'apparato digerente e loro funzione, enzimi digestivi. Principi nutritivi energetici: caratteristiche chimico fisiche, funzioni, fabbisogni, carenze ed eccessi di carboidrati, proteine e lipidi; analisi delle principali fonti alimentari. Principi nutritivi non energetici: caratteristiche chimico fisiche, funzioni, fabbisogni, carenze ed eccessi di vitamine e sali minerali; analisi delle principali fonti alimentari; l'acqua e il bilancio idrico. Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare. Tecniche di conservazione degli alimenti Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti.
---------	---

**ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
ARTISTICA CLASSICA PROFESSIONALE
ORVIETO**

V anno	Caratteristiche principali degli alimenti tecnologici: alimenti arricchiti, alimenti alleggeriti, ADAP, integratori alimentari, alimenti funzionali, novel foods, OGM. Raccomandazioni nutrizionali e stili alimentari nell'età evolutiva, adulta e nella terza età. I Principali stili alimentari: dieta mediterranea, vegetariana, macrobiotica, eubiotica e nordica. La dieta nello sport. Varie tipologie di ristorazione: mensa scolastica, aziendale, ristorazione ospedaliera e nelle case di riposo. Indicazioni dietetiche per prevenire e curare le principali malattie legate al sistema cardiocircolatorio. Indicazioni dietetiche in caso di diabete mellito, obesità e gotta. Indicazioni dietetiche per prevenire e curare le principali malattie legate al sistema digerente. Differenza tra allergie ed intolleranze. Intolleranza al lattosio, favismo, celiachia Anoressia, bulimia e alimentazione incontrollata. Caratteristiche e tipologie di agenti contaminanti. Sistemi di prevenzione. Tipologie e caratteristiche dei principali microbi patogeni. Tossinfezioni alimentari: salmonellosi, contaminazione da stafilococco. Listeriosi e botulismo. Tipologie di additivi e loro caratteristiche: conservanti, antiossidanti, coadiuvanti, additivi ad azione fisica e additivi che esaltano le caratteristiche sensoriali. Normativa igienico sanitaria, sistema di autocontrollo HACCP: principi, fasi e applicazione. Frodi alimentari.
--------	--

METODI

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



**ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
ARTISTICA CLASSICA PROFESSIONALE
ORVIETO**

MODALITÀ DI VERIFICA: TIPO E NUMERO MINIMO DI PROVE

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 tre/quattro 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