

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "G. MARCONI" VITTORIA	Data 01/10/2018	Pagina 1 di 4
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

ANNO SCOLASTICO

INDIRIZZO SCOLASTICO

2023/24 ALBERGHIERO MANUTENZIONE INDUSTRIA E ARTIGIANATO

MATERIA: SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI

CLASSE: II

SEZIONE: C

DOCENTE: **PULEO EDOARDO FILIPPO**

<i>CONTENUTI PRIMO PERIODO</i>		
MODULO 1 – I NUTRIENTI		
UNITA' DIDATTICHE	OBIETTIVI	CONTENUTI
U. D. 1.1 MACRONUTRIENTI	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere l'importanza dei macronutrienti nella valutazione delle funzioni principali degli alimenti: energetica, plastica, protettiva e bio-regolativa. - Saper riconoscere i nutrienti principali nei diversi alimenti - Saper bilanciare il consumo dei macronutrienti in una dieta equilibrata - Riconoscere i principali sintomi delle malattie dovute a carenze o eccessiva assunzione dei macronutrienti 	<p>Glucidi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Classificazione, funzione biologica, fonti alimentari - Fabbisogno giornaliero - Sintomi da carenza e da eccesso - Ruolo della fibra alimentare nella dieta. <p>Lipidi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Classificazione, funzione biologica, fonti alimentari - Fabbisogno giornaliero <p>Proteine:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Classificazione, funzione biologica, fonti alimentari - Fabbisogno giornaliero
UDA INTERDISCIPLINARE	<p>Quale articolazione scegliere</p> <ul style="list-style-type: none"> - Motivazione e vocazione nella scelta del settore per il terzo anno 	
<i>CONTENUTI SECONDO PERIODO</i>		
U. D. 1.2 I MICRONUTRIENTI	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere l'importanza dei micronutrienti nella valutazione delle funzioni principali degli alimenti: plastica, protettiva e bio-regolativa. - Saper riconoscere i nutrienti principali nei diversi alimenti - Riconoscere i principali sintomi delle malattie dovute a carenze o eccessiva assunzione dei micronutrienti 	<p>Vitamine:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Classificazione, funzione biologica, fonti alimentari - Fabbisogno giornaliero, - Sintomi da carenza e da eccessi <p>Sali Minerali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Classificazione, funzione biologica, fonti alimentari - Fabbisogno giornaliero <p>Sintomi da carenza e da eccessi: ipertensione, osteoporosi</p>

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "G. MARCONI" VITTORIA	Data 01/10/2018	Pagina 2 di 4
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

--

MODULO 2 – APPARATO DIGERENTE		
UNITA' DIDATTICHE	OBIETTIVI	CONTENUTI
U.D. 2.2 ANATOMIA E FISIOLOGIA DELL'APPARATO DIGESTIVO	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere la differenza tra digestione, assorbimento ed assimilazione. - Saper descrivere le fasi della digestione dei nutrienti. 	<ul style="list-style-type: none"> - Anatomia dell'apparato digerente - Fisiologia dell'apparato digerente: digestione nella bocca, digestione nello stomaco, digestione e assorbimento nell'intestino. - Ruolo del fegato e del pancreas - Concetti fame e sazietà
UDA INTERDISCIPLINARE	Promozione del territorio	
MODULO 3 – GLI ALIMENTI		
UNITA' DIDATTICHE	OBIETTIVI	CONTENUTI
U. D. 3.1 I CINQUE GRUPPI ALIMENTARI	<ul style="list-style-type: none"> - Classificare gli alimenti in base alla funzione prevalente - individuare analogie e differenze tra i diversi alimenti e classificarli 	<ul style="list-style-type: none"> - Generalità sugli alimenti: classificazioni, metodo di lavorazione, metodo di consumo - I cinque gruppi alimentari: cereali e derivati, tuberi; ortaggi e frutta fresca; latte e derivati; carne, pesce, uova e legumi secchi; Grassi e oli da condimento

OBIETTIVI MINIMI FINALIZZATI ALL'AMMISSIONE ALLA CLASSE SUCCESSIVA		
UNITA' DIDATTICHE	OBIETTIVI	CONTENUTI
UDA 1.1 I NUTRIENTI	<ul style="list-style-type: none"> - Sapere collegare ogni alimento con il principio nutritivo prevalente - Comprendere la funzione di ogni nutriente 	<ul style="list-style-type: none"> - I nutrienti: classificazione, funzioni e fonti alimentari

U. D. 1.2 ELEMENTI DI BIOENERGETICA	<ul style="list-style-type: none"> - Saper distinguere i fattori che intervengono nel metabolismo di una persona - Saper individuare lo stato di obesità e di sottopeso 	<ul style="list-style-type: none"> - Il fabbisogno Energetico Giornaliero: Metabolismo basale e LAF (Livello di Attività Fisica) - L'obesità e il sottopeso - I 5 pasti della giornata
U. D. 2 ANATOMIA E FISILOGIA DELL'APPARATO DIGESTIVO	<ul style="list-style-type: none"> - Saper disegnare lo schema di un apparato digerente e riconoscerne le parti. - Saper individuare in quale parte dell'apparato digerente avviene la digestione dei nutrienti 	<ul style="list-style-type: none"> - Anatomia dell'apparato digerente: schema e riconoscimento dell'apparato digerente - Fisiologia dell'apparato digerente: digestione nella bocca, digestione nello stomaco, digestione e assorbimento nell'intestino

PROPOSTA DI OBIETTIVI PER ALUNNI CON PROGRAMMAZIONE DIFFERENZIATA		
UNITA' DIDATTICHE	OBIETTIVI	CONTENUTI
UDA 1.1 I NUTRIENTI	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli alimenti della nostra dieta e le sostanze nutritive che contengono - Sapere collegare ogni alimento con il principio nutritivo prevalente - Comprendere la funzione di ogni nutriente 	<ul style="list-style-type: none"> - I nutrienti: classificazione, funzioni e fonti alimentari
U. D. 1.2 LA COLAZIONE MEDITERRANEA	<ul style="list-style-type: none"> - Saper individuare gli alimenti tipici della colazione mediterranea 	<ul style="list-style-type: none"> - La colazione dei paesi del mediterraneo
U. D. 2 ANATOMIA E FISILOGIA DELL'APPARATO DIGESTIVO	<ul style="list-style-type: none"> - Saper disegnare lo schema di un apparato digerente e riconoscerne le parti. - Saper individuare i 4 gusti fondamentali: dolce, salato, acido e amaro 	<ul style="list-style-type: none"> - Anatomia dell'apparato digerente: schema e riconoscimento dell'apparato digerente - La bocca e i gusti dei cibi

CRITERI DI VALUTAZIONE <small>(INDICATORI E DESCRITTORI ADOTTATI NELLA FORMULAZIONE DEI GIUDIZI)</small> <input checked="" type="checkbox"/> RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO OTTENUTI NELLE PROVE <input checked="" type="checkbox"/> IMPEGNO <input type="checkbox"/> PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO <input checked="" type="checkbox"/> PROGRESSO NELL'APPRENDIMENTO RISPETTO AL LIVELLO INIZIALE <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____	STRUMENTI DELLE MISURAZIONI <input type="checkbox"/> SONDAGGI DAL POSTO <input checked="" type="checkbox"/> ESERCITAZIONI IN CLASSE E/O A CASA <input type="checkbox"/> PROVE STRUTTURATE <input type="checkbox"/> TEMI <input type="checkbox"/> QUESTIONARI <input checked="" type="checkbox"/> INTERROGAZIONI <input type="checkbox"/> RELAZIONI <input type="checkbox"/> _____ <input type="checkbox"/> _____
---	--

STRUMENTI E/O RISORSE MATERIALI

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "G. MARCONI" VITTORIA	Data 01/10/2018	Pagina 4 di 4
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: ALIMENTAZIONE NUTRIZIONE E SALUTE - AUTORE: LUNARDI- MONCIATTI - CASA EDITRICE: LIVANA
PIATTAFORMA G.SUITE: CLASSROOM E MEET
PRESENTAZIONI IN POWER POINT
APPUNTI PERSONALI, MAPPE E MATERIALE MULTIMEDIALE

IL DOCENTE
PULEO EDOARDO FILIPPO