PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE

ANNO SCOLASTICO **2025/26**

INDIRIZZO SCOLASTICO

X ALBERGHIERO ☐ MANUTENZIONE ☐ INDUSTRIA E ARTIGIANATO

MATERIA: SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENT

CLASSE: II SEZIONE: A DOCENTE: **PULEO EDOARDO FILIPPO**

LIVELLI DI PARTENZA DELLA CLASSE:

Dall'osservazione avvenuta nel corso del primo mese di scuola si evince la classe continua ad avere un atteggiamento poco rispettoso delle regole scolastiche. Dal punto di vista didattico la classe si presenta eterogena con un gruppo che mostra interesse e partecipazione, un altro gruppo che si mostra fragile e necessitano continui solleciti.

Il livello didattico dei nuovi alunni è molto basso con diverse lacune, al fine di poter amalgamare il gruppo sarà necessario intervenire sulle competenze di base.

Nella classe sono presenti alunni diversamente abili che seguono una programmazione differenziata per i quali il docente si impegna a produrre del materiale inerente alla disciplina, adatto alle sue capacità, al fine di contribuire al raggiungimento dell'obiettivo di integrazione nel gruppo classe.

CONTENUTI PRIMO PERIODO		
MODULO 1 – I NUTRIENTI		
UNITA' DIDATTICHE	**OBIETTIVI**	**CONTENUTI**
U. D. 1.1 MACRONUTRIENTI	- 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	Glucidi: - Classificazione, funzione biologica, fonti alimentari - Fabbisogno giornaliero - Sintomi da carenza e da eccesso - Ruolo della fibra alimentare nella dieta. Lipidi: - Classificazione, funzione biologica, fonti alimentari - Fabbisogno giornaliero Proteine: - Classificazione, funzione biologica, fonti alimentari - Fabbisogno giornaliero
UDA INTERDISCIPLINARE	**Quale articolazione scegliere** - Motivazione e vocazione nella scelta del settore per il terzo anno	
CONTENUTI SECONDO PERIODO		
U. D. 1.2 I MICRONUTRIENTI	- 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	Vitamine: - Classificazione, funzione biologica, fonti alimentari - Fabbisogno giornaliero, - Sintomi da carenza e da eccessi Sali Minerali: - Classificazione, funzione biologica, fonti alimentari - Fabbisogno giornaliero

	eccessiva assunzione dei micronutrienti	Sintomi da carenza e da eccessi: ipertensione, osteoporosi

MODULO 2 – APPARATO DIGERENTE		
UNITA' DIDATTICHE	**OBIETTIVI**	**CONTENUTI**
U.D. 2.2 ANATOMIA E FISIOLOGIA DELL'APPARATO DIGESTIVO	- Comprendere la differenza tra digestione, assorbimento ed assimilazione. - Saper descrivere le fasi della digestione dei nutrienti.	- 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	- Classificare gli alimenti in base alla funzione prevalente - individuare analogie e differenze tra i diversi alimenti e classificarli	- 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
MODULO 4 – DIETE E TENDENZE ALIMENTARI		
UNITA' DIDATTICHE	**OBIETTIVI**	**CONTENUTI**
U.D. 4.1 PRINCIPI DI DIETOLOGIA	- Riconoscere l'importanza dell'alimentazione. - Comprendere l'importanza di una dieta equilibrata sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo al fine di garantire un corretto accrescimento dell'organismo e prevenire malattie metaboliche e degenerative. - Saper ricondurre le proprie abitudini alimentari alla piramide alimentare accrescendo un comportamento responsabile nella scelta dei cibi	- Le tredici regole per una corretta alimentazione - La piramide alimentare - Le abitudini alimentari: fattori ambientali, socio-culturali ed individuali. - La dieta mediterranea - La dieta vegetariana - La dieta vegana - Linee guida LARN

OBBIETTIVI MINIMI FINALIZZATI ALL'AMMISSIONE ALLA CLASSE SUCCESSIVA		
UNITA' DIDATTICHE	**OBIETTIVI**	**CONTENUTI**
UDA 1.1 **I NUTRIENTI**	- Sapere collegare ogni alimento con il principio nutritivo prevalente - Comprendere la funzione di ogni nutriente	- I nutrienti: classificazione, funzioni e fonti alimentari
U. D. 1.2 **ELEMENTI DI BIOENERGETICA**	- Saper distinguere i fattori che intervengono nel metabolismo di una persona - Saper individuare lo stato di obesità e di sottopeso	- 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 FISIOLOGIA DELL'APPARATO DIGESTIVO**	- 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	- 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
U.D.4 **PRINCIPI DI DIETOLOGIA**	- Conoscere gli alimenti di ciascun gruppo alimentare classificato dall' Istituto Nazionale della Nutrizione. - Sapere l'importanza di una corretta alimentazione	- Alimentazione equilibrata - Le dieci regole per una corretta alimentazione - Le principali differenze tra dieta Mediterranea e dieta vegetariana

PROPOSTA DI OBBIETTIVI PER ALUNNI CON PROGRAMMAZIONE DIFFERENZIATA		
UNITA' DIDATTICHE	**OBIETTIVI**	**CONTENUTI**
UDA 1.1 **I NUTRIENTI**	- 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	- I nutrienti: classificazione, funzioni e fonti alimentari
U. D. 1.2 **LA COLAZIONE MEDITERRANEA**	- Saper individuare gli alimenti tipici della colazione mediterranea	- La colazione dei paesi del mediterraneo
U. D. 1.3 **ELEMENTI DI BIOENERGETICA**	- Comprendere l'importanza di una corretta alimentazione al fine di prevenire l'obesità e le altre patologie associate	- Il fabbisogno Energetico Giornaliero e i 5 pasti della giornata - L'obesità e le regole di prevenzione

PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE

U. D. 2 **ANATOMIA E FISIOLOGIA DELL'APPARATO DIGESTIVO**	- Saper disegnare lo schema di un apparato digerente e riconoscerne le parti. - Saper individuare i 4 gusti fondamentali: dolce, salato, acido e amaro	- Anatomia dell'apparato digerente: schema e riconoscimento dell'apparato digerente - La bocca e i gusti dei cibi

CRITERI DI VALUTAZIONE (INDICATORI E DESCRITTORI ADOTTATI NELLA FORMULAZIONE DEI GIUDIZI)	STRUMENTI DELLE MISURAZIONI
X RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO OTTENUTI NELLE PROVE **X** IMPEGNO ☐ PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO **X** PROGRESSO NELL'APPRENDIMENTO RISPETTO AL LIVELLO INIZIALE ☐ _____ ☐ _____	☐ SONDAGGI DAL POSTO **X** ESERCITAZIONI IN CLASSE E/O A CASA ☐ PROVE STRUTTURATE ☐ TEMI ☐ QUESTIONARI **X** INTERROGAZIONI ☐ RELAZIONI ☐ _____ ☐ _____

STRUMENTI E/O RISORSE MATERIALI

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