

	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

2025/26☒ **ALBERGHIERO** ☐ MANUTENZIONE ☐ INDUSTRIA E ARTIGIANATO

MATERIA: SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI

CLASSE: II

SEZIONE: C

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 eterogenea 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

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

	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

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "G. MARCONI" VITTORIA	Data 01/10/2018	Pagina 3 di 4
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

OBIETTIVI 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 OBIETTIVI 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

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "G. MARCONI" VITTORIA	Data 01/10/2018	Pagina 4 di 4
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) X RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO OTTENUTI NELLE PROVE X IMPEGNO ☐ PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO X PROGRESSO NELL'APPRENDIMENTO RISPETTO AL LIVELLO INIZIALE ☐ _____ ☐ _____	STRUMENTI DELLE MISURAZIONI ☐ 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