

1) Finalità dell'insegnamento e Obiettivi di Apprendimento

Saper individuare il profilo nutritivo e le proprietà organolettiche degli alimenti.

Saper classificare gli alimenti.

Saper individuare i prodotti tipici di un territorio.

L'alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale; qualità e tecniche di conservazione degli alimenti.

Saper applicare i criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti in funzione del menù, del contesto, della stagionalità, delle certificazioni e delle esigenze della clientela.

Saper individuare i diversi passaggi di produzione e di realizzazione di un prodotto adattandolo alle esigenze della clientela.

2) Modalità d'insegnamento e metodologie didattiche

Lezioni frontali basate sulla considerazione di casi reali dai quali individuare i fenomeni di base trasmessi attraverso le conoscenze. Ricerche bibliografiche
Visione guidata di filmati e documentari.

Libro di testo anche in digitale, fotocopie, presentazioni powerpoint e schemi alla lavagna.

3) Materiali didattici e libri di testo

"Scienza e Cultura dell'Alimentazione - per la classe terza" di Luca La Fauci.

Powerpoint e schemi.

4) Tipologia e numero di verifiche

N° 6 verifiche scritte con domande a risposta aperta e chiusa durante tutto l'anno scolastico.

Interrogazioni in numero variabile.

5) Attività di recupero / individualizzazione e personalizzazione

Disponibilità di un'ora pomeridiana settimanale per eventuale potenziamento tramite esercizi di scrittura di risposte a domande aperte, approfondimento di argomenti poco chiari, spiegazione ulteriore di lezioni perse o non comprese.

6) Pianificazione temporale delle unità didattiche (conoscenze, abilità, competenze)

Unità	Conoscenze	Abilità	Competenze	Mesi
PIZZA	<p>Classificazione dei cereali, composizione e profilo nutrizionale; il processo produttivo delle farine, la classificazione delle farine, la forza. Lievitazione diretta ed indiretta ed i tipi di lieviti.</p> <p>Storia della mozzarella, la mozzarella di bufala campana DOP, processo produttivo della mozzarella, profilo nutrizionale, etichettatura e frodi alimentari. Il formaggio: il caglio e la cagliata.</p> <p>Il pomodoro: caratteristiche nutrizionali e varietà.</p> <p>La pizza napoletana STG. Storia della pizza.</p>	<p>Saper classificare una farina in base alla forza e saper associare la forza al tipo di preparazione. Saper distinguere una mozzarella di qualità dalla cagliata.</p>	<p>Saper leggere la forza di una farina per la preparazione di un impasto corretto; saper riconoscere la qualità di un ingrediente che compone la pizza attraverso la lettura dell'etichetta e delle proprietà organolettiche.</p>	Settembre Ottobre.
CACAO	<p>Dal cacao al cioccolato, processo</p>	<p>Saper applicare le modalità di</p>	<p>Saper pianificare i processi idonei di</p>	Novembre

	produttivo, profilo nutrizionale. Varietà di cioccolato. Reazione di Maillard. Storia del cioccolato. Curiosità sul cioccolato.	trattamento e trasformazione delle materie prime. Sapere riconoscere le proprietà nutritive ed organolettiche del cioccolato.	produzione, conservazione e presentazione del prodotto.	
CARNE	Classificazione, filiera, caratteristiche nutrizionali, macellazione, metodi di conservazione.	Utilizzare in maniera appropriata le tecniche di produzione e realizzazione del prodotto.	Saper applicare la carne in base saper identificare una contaminazione nel prodotto	Gennaio
PRODOTTI TIPICI	Classificazione, sistemi di pesca ed allevamento. Valutazione della freschezza. Sicurezza, conservazione ed etichettatura. Le infezioni parassitarie: anisakis (sintomatologia, eziologia, prevenzione).	Saper distinguere l'allevamento di tipo intensivo ed estensivo. Saper individuare i parametri di freschezza di un prodotto.	Saper valutare lo stato di freschezza di un prodotto e le tecniche di conservazione; saper introdurre il prodotto in una dieta equilibrata in base al ruolo nutrizionale.	Febbraio
UOVA	Struttura, profilo nutritivo, proprietà tecnologiche, i sistemi di allevamento, classificazione e rintracciabilità. Valutazione della freschezza e cambiamenti in cottura. La conservazione delle uova e gli ovoprodotti. Contaminazione da	Utilizzare in maniera appropriata le tecniche di produzione e realizzazione del prodotto. Saper valutare il profilo nutrizionale delle uova.	Saper valutare la freschezza delle uova e correlare le possibili contaminazioni associate ad un prodotto non conservato in modo corretto. Saper introdurre il prodotto in una dieta equilibrata in base al ruolo nutrizionale.	Marzo

	salmonella. Etichettatura.			
LATTE	Profilo nutritivo, requisiti sanitari, il processo produttivo e trattamenti; conservazione e contaminazioni. Lo yogurt ed i lattini fermentati: profilo nutritivo e processo produttivo. Il gelato: profilo nutrizionale e processo produttivo.	Conoscere i passaggi per la produzione del latte e dei suoi derivati. Riconoscere il profilo nutritivo e le modalità di conservazione.	Saper riconoscere la freschezza del prodotto; saper individuare i principali passaggi di produzione e realizzazione di un prodotto adattandolo alle diverse esigenze.	Marzo, Aprile
STORIA DELL'ALIMENTAZIONE	Dalla Preistoria agli Egizi. Dai greci ai romani. L'alimentazione nel Medioevo. Il Rinascimento. Storia dell'alimentazione dal 1600 al 1700. Il Novecento. Nascita della nouvelle cuisine ed i maggiori esponenti.	L'alimentazione come espressione di cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale.	Saper porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari. Saper individuare la nascita e le trasformazioni intervenute nel tempo.	Aprile, Maggio

7) Obiettivi minimi

Piano di lavoro individuale di: Scienze e Cultura dell'Alimentazione	Pagina 4/5	Rev. 0000
---	------------	-----------

Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione, conservazione e presentazione di un prodotto.

Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti.

Conoscere le tradizioni culturali ed enogastronomiche e in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio.

Saper applicare con criterio la scelta delle materie prime e/o dei prodotti in base alle certificazioni, alla stagionalità e all'ecosostenibilità.

30/10/2021

La Docente

Giulia Friso