1) Finalità dell'insegnamento e Obiettivi di Apprendimento

Educazione al consumo alimentare;
Classificazione degli alimenti e delle bevande;
Indicazione della funzione nutrizionale dei diversi principi nutritivi e descrizione di differenze e analogie tra di essi;
Individuazione dei rischi di contaminazione alimentare e regole per prevenirli.

2) Modalità d'insegnamento e metodologie didattiche

Lezioni frontali.
Lavori individuali.
Visione guidata di filmati e documentari.
Libro di testo, anche in digitale, fotocopie, presentazioni PowerPoint.

3) Materiali didattici e libri di testo

Libro di testo: " Scienza degli alimenti- NUOVA EDIZIONE " di Luca La Fauci.
PowerPoint e schemi.

4) Tipologia e numero di verifiche

Verifiche scritte con domande a risposta aperta e chiusa durante tutto l'anno scolastico.
Relazioni di laboratorio in numero variabile.
Interrogazioni in numero variabile.

5) Attività di recupero / individualizzazione e personalizzazione

- Per un apprendimento efficace viene richiesto di prendere appunti durante le lezioni e seguire la proiezione del materiale in PowerPoint proposto dall'insegnante.
- Gli studenti studieranno individualmente gli appunti presi in classe e il materiale

assegnato per casa ad ogni lezione.

- Al termine di ogni capitolo, o argomento , verranno proposte lezioni di ripasso in modo da chiarire eventuali dubbi e in preparzione alle verifiche scritte.
- In caso di forti lacune saranno previste interrogazioni o verifiche di recupero a discrezione dell'insegnante .

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

Micro-UdA	Conoscenze	Abilità	Competenze	Competenze chiave europee	Competenze specifiche in uscita	Mesi	Educazione Civica
LE ETICHETTE ALIMENTARI	Indici obbligatori e facoltativi di un'etichetta. Come deve essere scritta un'etichetta. I marchi di qualità DOP, IGP, STG.	Padroneggiare il linguaggio delle Scienze degli alimenti, in particolare saper distinguere i diversi tipi di alimenti dall'etichetta.	Saper riconoscere gli elementi obbligatori di un'etichetta alimentare; saper riconoscere prodotti di qualità certificata.	1-2-3-4-5-6-8	3-4	Settembre	Le frodi alimentari
LA SCIENZA DEGLI ALIMENTI	Definizione di alimento. Classificazione degli alimenti in base all'origine,	Saper classificare gli alimenti in base	Saper classificare gli alimenti a seconda del parametro considerato.	1-2-3-4-5-6-8	3-4	Ottobre	Alimentazione sostenibile.

	alla conservabilità, alla funzione svolta nel corpo umano, in base al tipo di lavorazione e classificazione in cinque gruppi alimentari. Classificazione delle bevande: alcoliche, analcoliche, nervine, acque destinate al consumo umano. Prodotti equosolidali. Le filiere alimentari.	all'origine, alla conservabilità , al tipo di lavorazione e al gruppo alimentare di appartenenza. Conoscere la classificazione degli alimenti in base alla loro funzione nell'organismo. Padroneggiare la classificazione delle bevande destinate all'uso umano.	Saper classificare le bevande.				

I GLUCIDI	Classificazione in carboidrati semplici e complessi e caratteristiche; alimenti che li contengono, l'importanza della fibra.	Distinguere in quali alimenti si trovano i carboidrati; riconoscere gli alimenti che contengono la fibra.	Distinguere e classificare gli alimenti in base alla loro composizione·	1-2-3-4-5-6-8	3-4	Novembre/dicembre	
I LIPIDI	Classificazione, acidi grassi saturi ed insaturi, alimenti che li contengono, il colesterolo HDL e LDL.	Distinguere in quali alimenti si trovano i grassi saturi ed insaturi	Riconoscere quali sono gli alimenti adatti per una dieta e saper valutare gli effetti del colesterolo.	1-2-3-4-5-6-8	3-4	Dicembre/gennaio	
I PROTIDI	Gli amminoacidi, il valore biologico, gli alimenti che le contengono, la denaturazione proteica, l'amminoacido	Saper riconoscere un alimento in base al valore biologico della proteina.	Distinguere e classificare gli alimenti in base alla loro composizione.	1-2-3-4-5-6-8	3-4	Febbraio	

	limitante, funzione di una proteina.						
LE VITAMINE ED I SALI MINERALI	Caratteristiche e classificazione. Malattie correlate.	Saper distinguere gli alimenti in cui si trovano.	Capire l'importanza della loro assunzione per il nostro corpo.	1-2-3-4-5-6-8	3-4	Marzo	No allo spreco di acqua, dati e proposte per salvaguardare l'oro blu.
CONTAMINANTI NEGLI ALIMENT	Principali tipi di contaminanti e contaminazioni, i fattori di crescita microbica, i batteri ed i virus e le contaminazioni ad essi associate.	Distinguere i microrganismi ed associarli alle malattie correlate. Riconoscere i fattori di influenza per impedire la riproduzione batterica.	Saper riconoscere un alimento contaminato ed evitare comportamenti che favoriscono il proliferare i batteri.	1-2-3-4-5-6-8	3-4	Aprile	
IGIENE NELLA RISTORAZI	La contaminazione diretta ,	Riconoscere i vari tipi di	Riconoscere comportamenti corretti e saper	1-2-3-4-5-6-8	3-4	Maggio	

ONE E SISTEMA HACCP	indiretta e crociata. Il sistema HACCP.	contaminazione ed i passaggi fondamentali del sistema HACCP.	applicare correttamente i punti del sistema HACCP su una determinata preparazione.				
LA PIRAMIDE ALIMENTARE E LA DIETA MEDITERRANEA	Le linee guida per una sana alimentazione italiana, la dieta mediterranea come modello alimentare di riferimento, la piramide alimentare per la dieta mediterranea moderna, le tabelle di composizione degli alimenti.	Saper riconoscere una dieta equilibrata.	Riconoscere comportamenti alimentari scorretti e saper contestualizzare le conseguenze apportate nel nostro corpo.	1-2-3-4-5-6-8	3-4	Giugno	

6) Obiettivi minimi

Conoscere i principi nutritivi.
Sapere la differenza tra carboidrati semplici e complessi ed esempi di alimenti che li contengono.
Sapere la differenza tra grassi saturi e insaturi ed esempi di alimenti che li contengono.
Conoscere il valore biologico degli alimenti e come abbinarli.
Saper distinguere la funzione delle principali vitamine e sali minerali.

Distinguere i comportamenti che possono provocare una contaminazione alimentare.
Conoscere i principi generali di igiene personale per la manipolazione degli alimenti.
Saper riconoscere comportamenti alimentari scorretti.
Saper descrivere il modello grafico di riferimento per la dieta mediterranea.

Noventa Padovana (PD), 31/10/2023
La Docente
Annachiara Martinelli