

I.I.S. "PAOLO FRISI"

Via Otranto angolo Cittadini, 1 - 20157 - MILANO

www.ipsfrisi.it

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA DISCIPLINARE DI

Scienza e cultura dell'alimentazione

Anno Scolastico: 2014-2015

CLASSI 4e - IPSEOA - Articolazione Accoglienza Turistica

CORSI: H-R

DOCENTI :

CIRIGLIANO- BUONO- [aggiungere collega](#)

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera</p> <p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>	<p>Identificare i prodotti tipici e il loro legame con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera</p> <p>Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti.</p> <p>Riconoscere le nuove tendenze dell'enogastronomia e della domanda turistica</p> <p>Contribuire all'elaborazione dei pacchetti turistici, in base alle risorse culturali ed enogastronomiche del territorio</p> <p>Identificare gli elementi di tracciabilità e sicurezza del prodotto.</p> <p>Individuare i pericoli di contaminazione nelle procedure enogastronomiche.</p>	<p>Marchi di qualità e sistema di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza</p> <p>Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici di eccellenza</p> <p>Risorse enogastronomiche territoriali e nazionali</p> <p>Stili alimentari, tutela della salute del consumatore, tracciabilità e sicurezza degli alimenti</p>

OBIETTIVI GENERALI MINIMI DA RAGGIUNGERE AL TERMINE DELLA CLASSE QUARTA:

- Caratteristiche alimentari e culturali del cibo.
- Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.
- Risorse enogastronomiche territoriali e nazionali.
- Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici.
- Stili alimentari, tutela della salute del consumatore, tracciabilità e sicurezza degli alimenti.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche scritte, pratiche ed orali saranno valutate secondo i criteri deliberati dal Collegio dei Docenti e contenuti nel POF del corrente anno scolastico.

Tutte le verifiche scritte saranno corredate da una griglia di valutazione.

VERIFICHE 1° QUADRIMESTRE: Orali (o scritte con validità orale) n° 2

VERIFICHE 2° QUADRIMESTRE: Orali (o scritte con validità orale) n° 2

MODALITÀ DI LAVORO	Barrare le caselle
Lezione frontale	X
Lezione con esperti	
Lezione multimediale	X
Lezione pratica	
Problem solving	X
Metodo induttivo	X
Lavoro di gruppo	X
Discussione guidata	X
Simulazione	X
Esercitazione	X
Studio individuale	X
Visite didattiche	X
Viaggi d'istruzione	X

STRUMENTI DI LAVORO	Barrare le caselle
Manuale	X
Laboratorio multimediale	X
Laboratorio linguistico	
Lavagna	X
L.I.M.	X
Registratore	
Appunti	X
Fotocopie	X
Carte geografiche	X
Video	X
Palestra	

STRUMENTI DI VERIFICA	Barrare le caselle
Colloquio	X
Interrogazione breve	X
Risposte dal posto	X
Prova in laboratorio	X
Prova pratica	
Prova strutturata	X
Prova semistrutturata	X
Relazione	X
Esercizi	X
Compito scritto	X
Compito assegnato a casa	X
Simulazioni	

VERIFICHE 1° QUADRIMESTRE: Orali n° 2

VERIFICHE 2° QUADRIMESTRE: Orali n° 2

OBIETTIVI GENERALI MINIMI DA RAGGIUNGERE AL TERMINE DELLA CLASSE QUARTA:

- Caratteristiche alimentari e culturali del cibo.
- Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.
- Risorse enogastronomiche territoriali e nazionali.
- Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici.
- Stili alimentari, tutela della salute del consumatore, tracciabilità e sicurezza degli alimenti.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche scritte, pratiche ed orali saranno valutate secondo i criteri deliberati dal Collegio dei Docenti e contenuti nel POF del corrente anno scolastico.

Tutte le verifiche scritte saranno corredate da una griglia di valutazione.

Milano, 20 settembre 2014

IL COORDINATORE

Prof. Loris Alessandro FATO