

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 5e - IPSEOA - Articolazione Accoglienza Turistica

CORSI: H

DOCENTI :

CIRIGLIANO- BUONO- [aggiungere collega](#)

CLASSE 5 H ACCOGLIENZA TURISTICA

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<p>Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo.</p> <p>Applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti.</p> <p>Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.</p>	<p>Individuare e promuovere i prodotti internazionali e le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio</p> <p>Riconoscere le nuove tendenze del settore dell'ospitalità e del turismo a livello internazionale.</p> <p>Individuare e promuovere i prodotti locali e nazionali e le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio</p> <p>Riconoscere le nuove tendenze del settore dell'ospitalità e del turismo a livello nazionale.</p> <p>Predisporre menu funzionali alle esigenze dietologiche della clientela.</p>	<p>Caratteristiche del territorio e risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche. 1° MODULO: CIBO, TURISMO E CULTURA</p> <p>U.D.1.1.: IL CIBO NELL'ARTE: nella pittura antica, in letteratura, nel cinema; il valore simbolico del cibo nella pittura religiosa; la natura morta; l'atto del mangiare nella pittura.</p> <p>U.D.1.2.: GASTRONOMIA INTERNAZIONALE E TURISMO: turismo ed gastronomia in Europa; gastronomia americana e orientale.</p> <p>Caratteristiche del territorio e risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche. 2° MODULO: TURISMO ENOGASTRONOMICO IN ITALIA</p> <p>U.D.2.1.: TURISMO ENOGASTRONOMICO NEL NORD E NEL CENTRO ITALIA: Valle d'Aosta, Piemonte, Liguria, Lombardia, Veneto, Trentino-Alto-Adige, Friuli-Venezia-Giulia, Emilia-Romagna, Marche, Toscana, Umbria, Lazio.</p> <p>U.D.2.2.: TURISMO ENOGASTRONOMICO NEL SUD E NELLE ISOLE: Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia, Sardegna.</p> <p>Principi di dietologia e dietoterapia. 3° MODULO: PRINCIPI DI DIETOLOGIA</p> <p>U.D.3.1.: L'ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE ETA': alimentazione, salute e nutrizione; alimentazione del lattante,</p>

	<p>Gestire i rischi connessi al lavoro e applicare misure di prevenzione.</p>	<p>bambino, adolescente, adulto, in gravidanza, della nutrice, in menopausa, nella terza età; linee guida per una sana alimentazione.</p> <p>U.D.3.2.: DIETA, SALUTE E BENESSERE: diete e benessere; western diet; dieta mediterranea, vegetariana, eubiotica, macrobiotica, crono dieta, dieta nello sport; stili alimentari.</p> <p>Intolleranze alimentari 4° MODULO: ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI</p> <p>U.D.4.1.: le reazioni avverse al cibo; reazioni tossiche; le allergie; le intolleranze alimentari: al lattosio, favismo, fenilchetonuria, celiachia.</p> <p>Malattie connesse all'alimentazione. 5° MODULO: ALIMENTAZIONE E MALATTIE CRONICO-DEGENERATIVE U.D.5.1.: evoluzione socio-demografica e stile di vita, le malattie cardiovascolari, il diabete mellito, cancerogenesi, osteoporosi 6° MODULO: ALIMENTAZIONE, OBESITA' E DISTURBI ALIMENTARI U.D.6.1.: obesità, prevenzione e trattamento; disturbi alimentari: anoressia, bulimia e disturbo da alimentazione incontrollata.</p> <p>Salute, sicurezza e benessere nei luoghi di lavoro. 6° MODULO: ALIMENTAZIONE E RISTORAZIONE U.D.6.1.: la ristorazione; ristorazione commerciale, di servizio, scolastica, aziendale, nelle case di riposo, ospedaliera; allergie, intolleranze e ristorazione collettiva; salute e benessere nei luoghi di lavoro.</p>
--	--	---

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

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

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

VERIFICHE 1° QUADRIMESTRE: Scritte n° _____ Orali n° _____

VERIFICHE 2° QUADRIMESTRE: Scritte n° _____ Orali n° _____

OBIETTIVI GENERALI MINIMI DA RAGGIUNGERE AL TERMINE DELL'ANNO SCOLASTICO:

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.

PROGRAMMAZIONE PLURIDISCIPLINARE

DISCIPLINE COINVOLTE

N. ORE PREVISTE _____

OBIETTIVI DA RAGGIUNGERE

CONTENUTI

NOTE

Milano, _____

IL COORDINATORE
