

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 3e - IPSEOA - Articolazione Accoglienza Turistica

CORSI: I

DOCENTI :

CIRIGLIANO- BUONO- [aggiungere collega](#)

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<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>Riconoscere, attraverso le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche, organolettiche e nutrizionali la qualità di alimenti e bevande.</p>	<p>Collegare l'evoluzione dell'alimentazione nelle diverse epoche, tradizioni e culture e la cultura del territorio</p> <p>Riconoscere i punti di forza e debolezza delle varie tipologie dietetiche.</p> <p>Esprimere un giudizio sulle qualità merceologiche di bevande e alimenti.</p>	<p>Storia dell'alimentazione, della gastronomia, dell'industria dell'ospitalità MOD.01. ALIMENTAZIONE / CULTURA / TERRITORIO Storia della gastronomia Storia dell'alimentazione Popolazione e nutrizione Eccessi e squilibri nel mondo MOD.02: Storia e geografia del turismo enogastronomico italiano</p> <p>Stili alimentari MOD.02. ALIMENTAZIONE E RISTORAZIONE Alimentazione equilibrata Dieta mediterranea, vegetariana, eubiotica, macrobiotica, ecc.</p> <p>Caratteristiche alimentari e culturali del cibo MOD.03. ALIMENTAZIONE COME CULTURA E TRADIZIONE Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale.</p> <p>MOD.04. MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI (composizione, valore nutrizionale, sistemi di produzione, trasformazione e conservazione, criteri di valutazione della freschezza, analisi sensoriale, prodotti DOP e IGP) U.D.1 La carne e salumi U.D.2 Prodotti ittici U.D.3 Le uova U.D.4 Il latte e i derivati U.D.5 I cereali e i derivati U.D.6 I legumi U.D.7 Ortaggi U.D.8 Frutta U.D.9 Oli e grassi</p> <p>MOD.4. MERCEOLOGIA DELLE BEVANDE (Processo produttivo, classificazione,</p>

<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali Saper promuovere e gestire servizi di accoglienza turistico-alberghiera progettando gli stessi al fine di valorizzare le risorse enogastronomiche presenti sul territorio.</p> <p>Saper progettare un percorso enogastronomico che valorizzi turisticamente la tradizione regionale.</p>	<p>Identificare i prodotti tipici e il loro legame con il territorio attraverso la conoscenza della geografia e le specialità gastronomiche nella cucina regionale italiana.</p> <p>Riconoscere le nuove tendenze dell'enogastronomia e della domanda turistica. Contribuire all'elaborazione dei pacchetti turistici, in base alle risorse culturali ed enogastronomiche del territorio</p>	<p>valore calorico, rapporto con la salute, analisi sensoriale, bevande DOP e IGP) U.D.1. Bevande alcoliche U.D.3 Bevande nervine U.D.4 Acque minerali U.D.5 Bibite e succhi</p> <p>Caratteristiche alimentari e culturali del cibo MOD.03. ALIMENTAZIONE COME CULTURA E TRADIZIONE Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale.</p> <p>Risorse enogastronomiche del territorio. Conoscenza delle risorse enogastronomiche territoriali e nazionali, con le relative mappe enogastronomiche regionali ed itinerari enogastronomici MOD.5. CULTURA TERRITORIALE e servizi alla clientela Itinerari enogastronomici</p>
--	---	--

**OBIETTIVI GENERALI MINIMI DA RAGGIUNGERE AL TERMINE DELL'ANNO SCOLASTICO
classe Terza Accoglienza Turistica:**

Individuare i prodotti tipici del territorio.

Esprimere un giudizio sulle qualità merceologiche di bevande e alimenti.

Indicare la relazione tra consumo di bevande, alimenti e salute

Conoscere processi produttivi di bevande e alimenti.

PROGRAMMAZIONE PLURIDISCIPLINARE (TERZA ACCOGLIENZA TURISTICA)

DISCIPLINE COINVOLTE

Scienza e cultura dell'alimentazione / Laboratorio di servizi di accoglienza turistica

N. ORE PREVISTE due ore settimanali in codocenza

OBIETTIVI DA RAGGIUNGERE

Promozione delle risorse enogastronomiche territoriali

CONTENUTI

Storia e geografia del turismo enogastronomico italiano

Conoscenza delle risorse enogastronomiche territoriali e nazionali, con le relative mappe enogastronomiche regionali ed itinerari enogastronomici

Servizi alla clientela

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

Milano, 20 settembre 2014

IL COORDINATORE

Prof. Loris Alessandro FATO