

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
Modulo N 1: Cibo, turismo e cultura Il cibo nella cultura antica; il valore simbolico del cibo nella pittura religiosa; la natura morta; i déjeuners impressionisti; il cibo in letteratura; il cibo al cinema. Modulo N 2: Turismo enogastronomico in Europa e in Italia - Turismo e gastronomia in Europa: Francia, Spagna, Grecia, Germania, Inghilterra - Gastronomia in Italia: Puglia, Calabria, Emilia – Romagna, Veneto, Friuli - Venezia Giulia, Alto Adige, Sicilia, Campania, Umbria. Modulo N 3: Dietologia - Alimentazione nelle varie fasi della vita e tipologie dietetiche (mediterranea, vegetariana, eubiotica, macrobiotica e crono dieta). Modulo N 4: Dietoterapia - Le malattie cardio-vascolari (ipertensione arteriosa, iperlipidemia, ateo sclerosi) - il diabete mellito, osteoporosi.	X Lezione frontale x Didattica breve ☐ Gruppi di lavoro X Esercitazioni guidate X Discussione guidata x Elaborazione di mappe concettuali ☐ Metodi di ricerca ☐ Attività di laboratorio x Problem solving x Collegamenti interdisciplinari ☐ Percorsi differenziati ☐ Altro	X Libri di testo X Quaderno degli appunti ☐ Riviste specifiche X Computer / L.I.M. ☐ Attrezzature di lab. X Sussidi audiovisivi ☐ Cartine geografiche X Documenti ☐ Biblioteca ☐ Palestra ☐ Altro X D. a D	Orale X Interrogazioni X Colloquio x Questionario Scritto ☐ Tema ☐ Saggio breve ☐ Riassunto x Rapporto di ricerca x Prove strutturate X Prove semistrustrate ☐ Problema ☐ Esercizi X Testo espositivo	Competenze - saper illustrare la rilevanza che negli ultimi anni la ristorazione e le sue figure professionali, in particolare gli chef, hanno assunto nella letteratura e nella cinematografia internazionale - saper valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. - Saper descrivere le caratteristiche di diete equilibrate nelle diverse fasi della vita - Saper riconoscere i fattori di rischio delle malattie cardiovascolari - Abilità - Essere in grado di utilizzare il linguaggio specifico - individuare risorse naturali e beni culturali per lo sviluppo storico – culturale del territorio. - descrivere l’importanza di un’alimentazione sana ed equilibrata durante tutte l’età. - distinguere le varie tipologie di malattie cardiovascolari Conoscenze - Conoscere gli argomenti svolti. - Turismo e gastronomia in Europa e in Italia. - Alimentazione e salute nelle diverse fasi della vita e tipologie dietetiche. - Le malattie cardio - -vascolari
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE				
La maggior parte degli alunni hanno dimostrato di aver acquisito un buon livello di conoscenze e competenze disciplinari, partecipando in modo attivo e propositivo alle attività didattiche. In particolare, in un caso, la valutazione ha raggiunto un livello quasi eccellente. Una piccolissima parte degli alunni, pur partecipando alle attività in modo continuo non è riuscita ad effettuare compiti più complessi ed ha acquisito conoscenze e competenze disciplinari comprese tra il sufficiente e il discreto. Dal mese di marzo è stata effettuata didattica a distanza (D.a D.); la classe nel suo insieme è risultata partecipe alle attività proposte pur restando le varie lacune descritte precedentemente. Numero verifiche effettuate durante l’anno scolastico: 1°quadrimestre: 2 scritte e 2 orali 2° quadrimestre: da marzo è stata svolta D. a D. e gli alunni sono stati valutati considerando la griglia di valutazione allegata al documento 15 maggio.				