

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
Modulo N 1: Nuove tendenze di filiera e nuovi prodotti alimentari - L'alimentazione nelle religioni monoteiste; - I nuovi prodotti alimentari, alimenti arricchiti o fortificati, alimenti dietetici, novel foods, salutistici, light, funzionali, OGM, super foods. Modulo N 2: Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche - Bioenergetica, fabbisogno di energia totale giornaliero, IMC; - Alimentazione nelle varie fasi della vita; - Tipologie dietetiche (mediterranea, vegetariana, eubiotica, macrobiotica e crono dieta, sostenibile, dello sportivo). Doppia piramide alimentare e piramide alimentare transculturale; - Alimentazione nella ristorazione collettiva: tipologie ristorative. Modulo N 3: Dieta in particolari condizioni patologiche - Alimentazione e malattie cardiovascolari, metaboliche e dell'apparato digerente; - Alimentazione, obesità e disturbi alimentari; - Allergie e intolleranze alimentari. Modulo N 4: Sicurezza alimentare e contaminazioni - Food safety e food security; - Principi generali sulla sicurezza alimentare, Pacchetto igiene, GHP e GMP; - Contaminazioni alimentari chimiche, fisiche e biologiche; Cause di contaminazione degli alimenti - Le conseguenze sulla salute a causa dell'assunzione di alimenti contaminati; - Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio e di tossinfezioni; - Fattori che influenzano la crescita dei microrganismi. Modulo N 5: Sistema HACCP e qualità degli alimenti - Igiene degli ambienti di lavoro; Igiene del personale; - Sistema HACCP; - Certificazioni di qualità.	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 ☐ Questionario Scritto X Tema ☐ Saggio breve X Riassunto ☐ Rapporto di ricerca ☐ Prove strutturate X Prove semistrutturate ☐ Problema X Esercizi ☐ Altro	Competenze - Saper riconoscere le diverse contaminazioni alimentari - Saper adottare comportamenti igienici corretti che riguardano la persona, le strutture e la lavorazione degli alimenti. - Applicare la normative vigenti nazionali europee e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. - Saper calcolare il fabbisogno energetico in base ad una dieta equilibrata controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico e nutrizionale. Abilità - Saper redigere un piano HACCP; - Saper prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi con la manipolazione degli alimenti - Valutare punti di forza e di debolezza che favoriscono lo sviluppo dei microrganismi patogeni . - Saper mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia . - Saper formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela e al contesto territoriale e culturale - Essere in grado di utilizzare il linguaggio specifico; Riuscire a prendere appunti. Conoscenze - Sicurezza alimentare nel sistema produttivo - Contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche. - Conoscere le linee guida per una sana alimentazione - Conoscere il ruolo preventivo di una sana alimentazione per la difesa della salute. - Diete razionali ed equilibrate nelle varie condizioni di sviluppo, fisiologiche e patologiche. - I nuovi prodotti alimentari, alimenti arricchiti o fortificati, alimenti dietetici, novel food, salutistici, light, funzionali.
LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE				
La maggior parte degli alunni ha dimostrato di aver acquisito un adeguato livello di conoscenze e competenze disciplinari, partecipando con qualche discontinuità alle attività didattiche durante tutto l'anno scolastico. Alcuni alunni, purtroppo, non sono riusciti a conseguire un livello minimo di conoscenze, abilità e competenze non avendo quasi più partecipato alle attività didattiche somministrate a distanza dal mese di marzo con le modalità condivise da tutta la classe. L'alunno DSA ha conseguito pienamente i risultati previsti secondo quanto definito dal relativo PDP. Dal mese di marzo è stata effettuata didattica a distanza (D.a D.): l'attività didattica è stato focalizzata sui contenuti essenziali dei nuclei fondanti disciplinari. 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.				

