

I.I.S. "G.GIOLITTI" - TORINO

Programmazione Modulare di PRINCIPI DI ALIMENTAZIONE

A.S. 2009-2010

Classe: IG alb

Prof.ssa Cinque Fernanda

FINALITA' DELLA DISCIPLINA

Obiettivo sostanziale della disciplina è non solo conoscere le caratteristiche chimico-fisiche dei principi nutritivi per capire la funzione dell'alimentazione nell'organismo umano ma anche analizzare i vari aspetti dell'atto alimentare al fine di migliorare il proprio rapporto con il cibo.

Il secondo obiettivo è conoscere e capire, quale futuro operatore, le problematiche di tipo igienico-sanitarie nella ristorazione e nei servizi ad essa collegati ed i rischi dovuti alla contaminazione degli alimenti.

OBIETTIVI GENERALI

- Essere in grado di utilizzare la terminologia appropriata;
- Conoscere le norme igieniche essenziali per la professione;
- Conoscere qualità e quantità dei nutrienti in un'alimentazione equilibrata;
- Saper leggere ed elaborare grafici e tabelle specifiche.

OBIETTIVI SPECIFICI

- Conoscere i rischi legati alla contaminazione degli alimenti a saper manipolare in modo corretto gli stessi;
- Conoscere i concetti base di chimica generale ed organica;
- Conoscere le caratteristiche chimico-fisiche dei principi nutritivi e le funzioni che essi svolgono a livello organico.

OBIETTIVI MINIMI

Si fa riferimento a quanto stabilito durante la riunione di Dipartimento svolta il 25/09/2009.

PREREQUISITI

- Capacità di comprendere un messaggio orale, scritto e grafico;
- Saper utilizzare un linguaggio corretto ed appropriato.

METODOLOGIA

La metodologia utilizzata per la presentazione dei contenuti sarà:

- Lezione frontale in cui gli argomenti saranno trattati dalla docente con a seguire una discussione/conversazione con gli allievi sui temi esposti.

- Lavori individuali e di gruppo (ricerche, approfondimenti su argomenti che sembrano interessare maggiormente gli allievi).

Quando gli argomenti lo consentiranno, si faranno collegamenti fra lo studio della disciplina e le altre materie quali: scienze della terra, educazione fisica e le materie professionalizzanti, al fine di riscontrare l'acquisizione di un argomento e la loro capacità di collegamento.

STRUMENTI

- Libro di testo "Principi di Alimentazione" di A.Machado- Poseidonia Scuola
- Appunti
- Fotocopie di materiale integrativo
- Materiale vario portato dagli studenti

VERIFICHE E VALUTAZIONE

La verifica consentirà di misurare i livelli di apprendimento, competenze e capacità specifiche di ogni alunno e verrà effettuata con test orali e scritti per consentire a tutti di potersi esprimere nel modo più congeniale.

Per quanto concerne le prove di verifica scritte saranno formulati dei test strutturati comprendenti domande a risposta multipla, a risposta aperta, a risposta V/F, a completamento.

La valutazione terrà conto dello studio della materia e dell'impegno di ognuno in base alle proprie capacità, della partecipazione in classe attraverso interventi e domande sull'argomento trattato con riferimento ad una griglia di valutazione espressa in decimi (1/10) .

Griglia di valutazione

La griglia di valutazione predisposta per l'attribuzione dei valori numerici è la seguente:

Dieci (10)	Conoscenza completa, coordinata, ampliata; Comprendere testi e concetti diversi; espone in modo chiaro e corretto usando un linguaggio specifico; usa in modo regolare, ordinato e organizzato il materiale didattico.
Otto-nove (8-9)	Conoscenza completa e approfondita; comprende testi e concetti complessi; sa esporre autonomamente e in modo scorrevole; usa in modo regolare e corretto il materiale didattico.
Sei-sette (6-7)	Conoscenza completa ma non approfondita; comprende concetti semplici; sa esporre se guidato; usa in modo regolare ma poco organizzato il materiale didattico;
quattro-cinque (4-5)	Conoscenza frammentaria e superficiale; comprensione scarsa; espone in modo stentato; usa in modo saltuario e disordinato il materiale didattico;
uno-tre (1-3)	Nessuna conoscenza e comprensione; non sa esporre; non fa uso del materiale didattico.

Interdisciplinarietà

Pur considerando fondamentale l'apprendimento di tutte le materie del corso di studio, in accordo con i docenti di scienze della terra si stabilisce che il modulo riguardante la chimica generale ed organica verrà sviluppato in codocenza.

CONTENUTI

MODULO 1: Nozioni fondamentali di igiene

Obiettivo Generale: conoscere e capire l'importanza dell'igiene personale, delle attrezzature e degli alimenti negli impianti ristorativi.

Obiettivi Specifici:

- Conoscere la struttura cellulare, la riproduzione e i metodi di identificazione di alcuni microrganismi;
- Conoscere le modalità di trasmissione dei m.o. e il conseguente sviluppo di patologie;
- Conoscere modalità di trasmissione, sintomi e categorie di alimenti coinvolti nelle infezioni da Salmonella, Stafilococco, Botulino;
- Conoscere altri tipi di patologie alimentari.

Obiettivo Minimi

Individuare i rischi derivanti dalla contaminazione degli alimenti.

Unità Didattica 1: I microrganismi

- Batteri: tipo di cellula e riproduzione, i fattori di crescita;
- Virus: la struttura e la riproduzione;
- Funghi: suddivisione in lieviti e muffe e la loro riproduzione;
- Ausili per l'identificazione di alcuni microrganismi.

Unità Didattica 2: Tossinfezioni Alimentari

- Principali cause di contaminazione del cibo;
- Modalità di trasmissione dei m.o.;
- Tossinfezione da Salmonella;
- Intossicazione da Stafilococco;
- Intossicazione da Botulino;
- Infezioni trasmesse da alcuni tipi di virus: epatite A.

MODULO 2: I Principi Nutritivi

Obiettivo Generale: Funzione dell'alimentazione nell'organismo umano.

Obiettivi Specifici:

- Conoscere alcuni concetti fondamentali di chimica generale ed organica;
- Conoscere le caratteristiche chimiche e fisiche dei principi nutritivi;
- Conoscere alcuni processi di trasformazione dei principi nutritivi;
- Conoscere le funzioni che svolgono i principi nutritivi nel nostro organismo;
- Saper suddividere gli alimenti in base al loro contenuto in principi nutritivi.

Obiettivo Minimo

Conoscere le funzioni principali svolte dai singoli principi nutritivi.

Unità didattica 1: Concetti fondamentali di chimica

- Struttura della materia e strati di aggregazione;
- Le trasformazioni chimico-fisiche della materia;
- Gli atomi
- Il sistema periodico degli elementi;
- Le molecole;
- I legami chimici;
- Le soluzioni;
- Il pH;
- La chimica organica.

MODULO 3: ETICHETTE E PUBBLICITA' ALIMENTARI

U.D.1: Etichette alimentari

- Definizione di etichetta e tipologia;
- Indicazioni obbligatorie sull'etichetta;
- Il codice a barre;
- Indicazioni legislative sulle etichette nutrizionali.

Torino, lì 29/10/2009

Firma
Prof.ssa Cinque Fernanda