

<b>Formazione OSS</b>			Docente/i di materia: vedi griglia classi	<b>Riferimenti bibliografici / supporti didattici:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vedi bibliografia nel fascicolo distribuito</li> <li>• beamer e slides P.P</li> <li>• opuscolo: "A Tavola" (SSN)</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sussidi didattici:</b></li> <li>• Modulo 3 cure e assistenza 2/2 = M3</li> <li>• Fascicolo delle esercitazioni (dispense di complemento al testo ufficiale, distribuite dalla docente) = F.E</li> </ul>
<b>Anno di formazione</b>	<b>1° sem</b>	<b>2° sem</b>	<b>Materia: Scienze dell'alimentazione</b> <b>Campo di competenze operative:</b> <b>- Promozione e mantenimento della salute e dell'igiene E4 integrata nel campo di competenza B 5</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Informare e accompagnare i clienti nelle questioni di alimentazione</b></li> </ul> <b>- Cure e assistenza: B5</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Assistere i clienti nell'assunzione dei pasti</b></li> </ul>	
1° <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		Cartella informatica della classe
2° <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<b>Ore settimanali: 3 ore settimanali (24 unità didattiche)</b>
3°H <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
3°I <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

**SECONDO SEMESTRE**

Lezione Settimana	Contenuti	Situazione di riferimento e pagine Supporto didattico	Livello tassonomico
1	<b>Apertura corso e visione del programma e delle raccomandazioni disciplinari:</b> <b><u>Lettura situazione E 4</u></b> <b><u>Riepilogo della situazione di base B5 (apertura nel I semestre)</u></b> <u>2.1</u> Significato dell'alimentazione e della nutrizione Definizione di fame, appetito, sete  Composizione degli alimenti: <u>2.4.2</u> Classificazione dei principi nutritivi e delle sostanze secondarie	M3 da pag. 60 a pag. 61  M3 pag. da pag. 72 a pag 75 F.E	C1/C2
2	Classificazione dei gruppi e delle categorie alimentari  Introduzione alla piramide alimentare e alle porzioni giornaliere 2.4.1 La piramide alimentare e i gruppi alimentari che la compongono	M3 pag. da pag 72 a pag. 75  M3 pag. pag. 71 e pag. 73 Opuscolo "A TAVOLA" SSN F.E	C1/C2
3	La piramide alimentare come strumento dell'analisi dei pasti: Analisi dei pasti, del piano giornaliero e delle porzioni giornaliere 2.4.1 La piramide alimentare e i gruppi alimentari	M3 Compito B5 - 16 - 17 e 18 F.E + ev. esercizi cartella comune	C1/C2/SA3

CPS	Modulo di lavoro	Pagina 1 di 1
	<b>ML 2-04 Programma d'insegnamento OSS</b>	<b>Anno scolastico 2017-2018</b>

4	<p><b>Apertura situazione tipica 2:</b> L'acqua e le bevande</p> <p>La piramide delle bevande Caratteristiche e i requisiti delle bevande</p>	<p>Verifica multidisciplinare E1+ E 4</p> <p>M3 pag.72 Compito B5 -12 F.E</p>	C1/C2
5	<p><b>Apertura situazione tipica 3:</b> I bisogni vitaminici e minerali , il consumo di Nacl Nacl - sodio e abuso negli alimenti</p> <p>Vitamine e Sali minerali I sale e gli alimenti salati</p>	<p>M3 pag.75 F.E</p>	C1/C2
6	<p><b>Apertura situazione tipica 4:</b> I carboidrati, gli alimenti glucidici e le fibre</p> <p>Classificazione - fabbisogno – disturbi da carenza ed eccessi Funzioni delle fibre alimentari e fabbisogno</p>	<p>M3 pag. 74 F.E</p>	C1/C2
7	<p><b>Apertura situazione tipica 5</b> Le proteine, gli alimenti proteici Valore biologico – fabbisogno – disturbi da carenza e da eccesso 2.4.4 Il vegetarianismo : differenza tra i vari generi vegetarianismo</p>	<p>Verifica multidisciplinare E1+ E 4</p> <p>M3 pag. 74</p> <p>M3 pag. 78 F.E</p>	C1/C2
8	<p><b>Apertura situazione tipica 6</b> I lipidi e gli alimenti lipidici Classificazione - fabbisogno – disturbi da carenze ed eccessi utilizzo dei lipidi in cucina</p> <p><b>Riepilogo e bilancio finale</b></p>	<p>M3 pag.74 F.E</p>	C1/C2

**Metodi di valutazione:**

- verifiche scritte
- grado di partecipazione, puntualità e impegno durante le lezioni (subordinati alla valutazione scritta)
- lavori di gruppo o personali -presentazioni in classe (valutati con parametri di lavoro personale/ gruppo)

**Attenzione:**

- Se l'apprendista per motivi personali giustificati non può presentarsi alla verifica deve avvisare per tempo la docente.
- L'eventuale recupero delle verifiche **è da concordare con la docente.**
- Si raccomanda di attenersi responsabilmente alle misure disciplinari dell'istituto scolastico e di non superare il limite consentito di assenze