

Formazione OSA			Docente/i di materia: vedi griglia classi	Riferimenti bibliografici / supporti didattici:
Anno di formazione	1° sem	2° sem		
1° <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		- fascicolo riassuntivo Conoscenze professionali alimentazione e dietetica con esercitazione - vedi bibliografia inserita nel fascicolo
2° <input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		- Modulo D - supporto didattico OSA - Modulo C - supporto didattico OSA
3°H <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		- beamer e slides P.P. • opuscolo: "Disco dell' alimentazione" (SNN) • opuscolo: "A Tavola" (SSN)
3°I <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		articoli e dispense forniti dalla docente
				Ore settimanali: 2 ore

Lezione	Obiettivo didattico	Contenuti	Osservazioni
1	Obiettivo didattico: 3.3 e 4.3 4.3.1 con aggancio a 3.7.4 Diabete Mellito Fascicolo I anno OSA Modulo D pag. 34 e 37 (fibre alimentari) Modulo D pag. 45 e 46 Modulo C 67-68 Dispense riassuntive	Apertura corso e visione del programma I carboidrati - gli alimenti glucidici e i suggerimenti per una dieta diabetica qualitativa	Vedi lezioni sul diabete e sul funzionamento dell'apparato digerente (patologia)
2	Obiettivo didattico: 3.3 e 4.2 Fascicolo I anno OSA Modulo D pag. 36 e pag. 45 (vegetarianismo)	Le proteine - l'apporto proteico e il vegetarianismo	Conoscenza di alimenti alternativi nel secondo semestre (parte pratica)
3	Obiettivo didattico: 3.3 Fascicolo I anno OSA Modulo D pag. 35	I lipidi gli alimenti lipidici e l'utilizzazione delle materie grasse in cucina	

CPS	Modulo di lavoro		Pagina 2 di 2
	ML 2-04 Programma d'insegnamento OSA	Anno scolastico 2018-2019	Vers.: aprile 2017

4		<u>I parte della lezione</u> Verifica di semestre	Data della verifica:
	Vedi schede SSN	<u>Il parte della lezione</u> L'alimentazione del bambino e dell'adolescente Lavoro di gruppo su materiali forniti dalla docente e presentazione in classe	Contenuti verifica: <ul style="list-style-type: none"> • I micronutrienti (vitamine e minerali con sale) • i macronutrienti • tipi di vegetarianismo • Suggerimenti per una dieta diabetica
5	Obiettivo didattico: 3.4 e 6 3.4.1-3.4.2-3.4.3-3.4.4 6.2 Modulo D da pag. 40 a 43 Modulo D pag. 52 e 53 Dispense	Fabbisogno energetico e BMI Sovrappeso- obesità e comportamenti anomali legati all'obesità	
6	Obiettivo didattico: 6.1 -6.2-6.3- 6.4-6.5 Modulo D pag. 52 a 55 Dispense	I disturbi alimentari psicogeni	Utilizzazione di un breve filmato quale spunto di riflessione

Metodi di valutazione: (la nota di competenza verrà inserita nella pagella, alla fine del II semestre, tenendo conto delle valutazioni di tutto l'anno scolastico)

- verifica scritta - esercizi valutati - possibili interrogazioni
- grado di partecipazione e impegno durante le lezioni (subordinati alla valutazione scritta)
- lavori di gruppo o personali -eventuali presentazioni in classe (secondo 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

Data: 03.09.2018	Firma:
------------------	--------