



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Istituto Professionale per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc.

SARH02901B Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato cod. mecc. SARI02901 V

Istituto Tecnico settore tecnologico - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria cod. mecc. SATF0290

Via Rosa Jemma, 30I - 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007

Internet: WWW.iisferraribattipaglia.it Post.cert. SAIS029007@Pec.istruzione.it - C.U.U. UFR6ED

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE SVOLTA

CORSO SERALE ENOGASTRONOMIA

CLASSE: III-IV

DISCIPLINA: SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: Prof.ssa LO CONTE MARIATERESA

ANNO SCOLASTICO: 2022-2023

PROGRAMMAZIONE CLASSI TERZE (ENOGASTRONOMIA)

MODULI	UNITÀ DIDATTICHE	CONOSCENZE	ABILITÀ
Igiene e sicurezza alimentare	<ul style="list-style-type: none"> - Igiene nell'ambiente ristorativo - Il sistema Haccp 	<ul style="list-style-type: none"> - Igiene dei locali, delle attrezzature, del personale e degli alimenti. - Utilità dell'Attestato per addetti alla manipolazione degli alimenti. - Principi per una corretta applicazione del sistema Haccp. 	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare le corrette prassi igieniche. - Individuare i principali pericoli nelle diverse filiere alimentari.
<p>Alimenti e alimentazione</p> <p>UDA di riferimento:</p> <p><i>-Cucina e scarto zero</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Gli alimenti - Tabella nutrizionale e profilo calorico di un piatto 	<ul style="list-style-type: none"> - Concetto di alimento e alimentazione. - Concetto di principio nutritivo. - Concetto di dieta equilibrata. - Fabbisogno calorico dei principi nutritivi. - Tabelle di composizione degli alimenti. - Calcolo calorico e nutrizionale. - Commento del profilo calorico e nutrizionale di un piatto. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il linguaggio specifico della disciplina. - Riconoscere differenze e analogie tra i diversi principi alimentari. - Indicare la funzione nutrizionale e calorica svolta da ciascun principio nutritivo. - Individuare, attraverso l'uso delle tabelle, la composizione in macronutrienti di un alimento. - Calcolare l'apporto calorico nutrizionale di un piatto. - Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.

<p>Gli alimenti di origine animale</p> <p>UDA di riferimento: -I cereali e le tradizioni a tavola</p>	<ul style="list-style-type: none"> - La carne e i salumi - I prodotti ittici - Le uova - Il latte - I formaggi 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche merceologiche, nutrizionali di alimenti di origine animale. - Risorse gastronomiche del territorio. - Criteri di qualità degli alimenti di origine animale, tracciabilità e sicurezza alimentare. 	<ul style="list-style-type: none"> -Individuare le caratteristiche merceologiche e nutrizionali di alimenti di origine animale. - Individuare i prodotti tipici del territorio. - Riconoscere la qualità di alimenti di origine animale dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.
<p>Gli alimenti di origine vegetale</p>	<ul style="list-style-type: none"> - I Cereali e loro derivati. - I legumi. - I prodotti orto 	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche merceologiche e nutrizionali di alimenti di origine vegetale. - Risorse gastronomiche del 	<ul style="list-style-type: none"> -Individuare le caratteristiche merceologiche e nutrizionali di alimenti di origine

<p>UDA di riferimento: -Energia e risparmio energetico</p>	<p>frutticoli</p>	<p>territorio.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Criteri di qualità degli alimenti di origine vegetale, tracciabilità e sicurezza alimentare. 	<p>vegetale.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Individuare i prodotti tipici del territorio. -Riconoscere la qualità di alimenti di origine vegetale dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.
<p>Oli e grassi da condimento</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Olio - Margarina - Crema di latte - Burro 	<ul style="list-style-type: none"> -Caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli oli e dei grassi da condimento. -Risorse gastronomiche del territorio. -Criteri di qualità degli oli e dei grassi da condimento, tracciabilità e sicurezza alimentare. 	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare le caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli oli e dei grassi da condimento. - Individuare i prodotti tipici del territorio. - Riconoscere la qualità degli oli e dei grassi da condimento dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.

PROGRAMMAZIONE CLASSI QUARTE (ENOGASTRONOMIA)

MODULI	UNITÀ DIDATTICHE	CONOSCENZE	ABILITÀ
Biochimica alimentare	La cellula L'apparato digerente e la digestione	Cenni di morfologia e fisiologia cellulare. Anatomia dell'apparato digerente. Fisiologia dell'apparato digerente.	Riconoscere le caratteristiche della cellula procariota ed eucariota. Riconoscere le differenze tra cellula animale e vegetale. Descrivere la funzione dei vari organi dell'apparato digerente. Individuare le tappe più importanti della digestione dei principi nutritivi.
I nutrienti	I glucidi I protidi I lipidi Le vitamine L'acqua e i sali minerali	Classificazione dei principi nutritivi. Fonti alimentari. Funzione nutrizionale dei principi nutritivi. Importanza dell'assunzione dei principi nutritivi in una dieta equilibrata.	Descrivere le caratteristiche dei principi nutritivi. Individuare le principali fonti alimentari dei nutrienti. Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi. Essere in grado di ripartire i nutrienti in una dieta equilibrata.
Alimentazione e salute	Fabbisogno energetico e nutrizionale Valutazione dello stato nutrizionale	Principi di alimentazione equilibrata. Metodi per misurare il fabbisogno energetico giornaliero. Larn 2014 e linee guida per una sana alimentazione italiana. Metodi per la valutazione dello stato nutrizionale.	Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona. Essere in grado di calcolare il bisogno energetico giornaliero a partire dal metabolismo basale e dai costi energetici delle varie attività. Descrivere le raccomandazioni nutrizionali per una sana alimentazione. Utilizzare formule e tabelle per valutare il peso corporeo.

DATA

09-06-2023

FIRMA

DOCENTE: Prof.ssa MARIATERESA LO CONTE