

SCIENZA DEGLI ALIMENTI

OBIETTIVI MINIMI

ai fini della promozione per merito

Classi prime:

- Conoscere le caratteristiche chimico fisiche dei vari nutrienti;
- Conoscere i principi di prevenzione igienico-sanitaria nei servizi ristorativi.

Classi seconde:

- Conoscere le elementari norme di educazione alimentare e le linee guida per una sana alimentazione;
- Conoscere le principali malattie da cause alimentari;
- Conoscere le modificazioni che subiscono i principi nutritivi in seguito a cottura o conservazione degli alimenti.

SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE

Classi terze:

Indirizzo: Enogastronomico: Sala e Vendita - Cucina

- Saper eseguire il calcolo calorico dei singoli alimenti e di semplici menù;
- Saper leggere le tabelle di composizione chimica degli alimenti;
- Saper utilizzare schemi semplici sulla composizione di alimenti;
- Conoscere le caratteristiche merceologiche di un alimento.

Indirizzo: Enogastronomico - Prodotti dolciari

- Saper eseguire il calcolo calorico dei singoli alimenti e di semplici menù;
- Saper leggere le tabelle di composizione chimica degli alimenti;
- Saper utilizzare schemi semplici sulla composizione di alimenti;
- Conoscere le caratteristiche merceologiche di un alimento;
- Microbiologia degli alimenti.

Indirizzo: Accoglienza turistica

- Saper progettare itinerari enogastronomici inerenti il territorio e altre zone d'Italia;
- Saper utilizzare schemi semplici sulla composizione di alimenti;
- Conoscere le caratteristiche merceologiche di un alimento.

Classi quarte:

Indirizzo: Enogastronomico: Sala e Vendita - Cucina

- Conoscere i principi nutritivi, le loro funzioni;
- Conoscere i principi fondamentali della chimica;
- Conoscere le cellule e i principali organuli cellulari;
- Saper valutare il dispendio energetico dell'organismo umano;
- Conoscere l'anatomia e la fisiologia dell'apparato digerente.

Indirizzo: Enogastronomico - Prodotti di pasticceria

- Conoscere i principi nutritivi, le loro funzioni;

- Conoscere i principi fondamentali della chimica;
- Conoscere le cellule e i principali organuli cellulari;
- Saper valutare il dispendio energetico dell'organismo umano;
- Conoscere l'anatomia e la fisiologia dell'apparato digerente;
- Microbiologia degli alimenti.

Indirizzo: Accoglienza turistica

- Conoscere i principi nutritivi, le loro funzioni;
- Conoscere le contaminazioni biologiche, fisiche e chimiche degli alimenti;
- Conoscere l'alimentazione nei vari continenti;
- Conoscere il ruolo e l'evoluzione dell'agricoltura e della zootecnia nelle tematiche alimentari.

Classi quinte:

Indirizzo: Enogastronomico: Sala e Vendita - Cucina

- Conoscere i principali metodi di trasformazione degli alimenti, tradizionali e innovativi, e saperli applicare ai prodotti tipici del territorio;
- Conoscere le principali cause di contaminazione chimica, fisica e biologica degli alimenti;
- Conoscere le tossinfezioni alimentari e le loro modalità di trasmissione;
- Conoscere le caratteristiche di una dieta equilibrata;
- Conoscere le tipologie dietetiche più comuni;
- Conoscere i prodotti dietetici e i nuovi prodotti della ristorazione e la sicurezza alimentare.

Indirizzo: Enogastronomico - Prodotti di pasticceria

- Conoscere i principali metodi di trasformazione degli alimenti, tradizionali e innovativi, e saperli applicare ai prodotti tipici del territorio;
- Conoscere le principali cause di contaminazione chimica, radioattiva e biologica degli alimenti;
- Conoscere le tossinfezioni alimentari e le loro modalità di trasmissione;
- Conoscere le caratteristiche di una dieta equilibrata;
- Conoscere le tipologie dietetiche più comuni;
- Conoscere i prodotti dietetici e i nuovi prodotti della ristorazione e la sicurezza alimentare;
- Microbiologia degli alimenti.

Indirizzo: Accoglienza turistica

- Conoscere il proprio territorio e saper approntare percorsi enogastronomici;
- Conoscere gli stili alimentari delle principali regioni italiane;
- Sapere cos'è la qualità degli alimenti e nozioni di alimentazione equilibrata per adottare tipologie dietetiche idonee allo stato di salute.

ARGOMENTI MINIMI

ai fini del recupero del debito formativo e per esami integrativi e/o di idoneità

Classi prime:

- Alimenti e alimentazione;
- I principi nutritivi: generalità e funzioni dei macronutrienti;
- Igiene nella ristorazione: igiene del personale, delle attrezzature e dei locali.

Classi seconde:

- Dietetica nelle varie fasi evolutive e nelle varie condizioni fisiologiche;
- Malnutrizioni: malattie da carenza e da eccesso alimentare;
- Educazione alimentare: linee guida per una sana alimentazione e la piramide alimentare.
-

SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE

Classi terze:

Indirizzo: Enogastronomico: Sala e Vendita – Cucina- Prodotti dolciari

- Calcolo calorico di piatti o cocktail;
- Caratteristiche merceologiche di alimenti di origine animale;
- Caratteristiche merceologiche di alimenti di origine vegetale.

Indirizzo: Accoglienza turistica

- Principali beni paesaggistici e monumentali del territorio, nonché conoscenza di piatti tipici;
- Caratteristiche merceologiche di alimenti di origine animale;
- Caratteristiche merceologiche di alimenti di origine vegetale.

Classi quarte:

Indirizzo: Enogastronomico: Sala e Vendita – Cucina - Prodotti dolciari

- I principi nutritivi e le loro funzioni;
- La cellula e i principali organuli cellulari;
- Apparato digerente e digestione.

Indirizzo: Accoglienza turistica

- I principi nutritivi e le loro funzioni;
- alimentazione nei vari continenti;
- l'agricoltura la sua evoluzione in relazione a tematiche alimentari.

Classi quinte:

Indirizzo: Enogastronomico: Sala e Vendita – Cucina – Prodotti dolciari

- La trasformazione degli alimenti
- Sicurezza alimentare e contaminazioni: chimica, fisica e biologica degli alimenti;
- Nuovi alimenti
- Dieta equilibrata e tipologie dietetiche;
- Dietologia e dietoterapia.

Indirizzo: Accoglienza turistica

- Territorio e turismo;
- L'alimentazione nelle varie regioni italiane;
- Tipologie dietetiche
- Dietologia e dietoterapia.