



## PROGRAMMAZIONE DIDATTICA

### SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

#### Classe TERZA

CONOSCENZE O CONTENUTI	ABILITA'	COMPETENZE
<p><b>1. La trasformazione del cibo</b> (conservazione, cottura, cenni sulle frodi)</p>	<p>Saper analizzare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime anche tenendo conto delle principali tendenze e esigenze di mercato.</p>	<p>CP1- Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.</p> <p>CP3- Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.</p>
<p><b>2. Merceologia degli alimenti</b></p> <p><b>corso enogastronomia</b> alimenti vegetali: cereali, legumi, frutta e verdura, oli alimenti animali: carne e salumi, ittici, latte e yogurt, formaggi, uova, grassi</p> <p><b>corso sala e vendita</b> bevande: analcoliche, nervine, alcoliche fermentate, superalcoliche alimenti animali: latte e yogurt, formaggi, carne e salumi, ittici, uova, alcol e salute e normative</p> <p><b>corso pasticceria</b> ingredienti di base: sostanze dolcificanti, cereali e farine, uova, latte e yogurt, panna e burro, grassi e oli, cacao e cioccolato ingredienti accessori: frutta e derivati, spezie e aromi, legumi, formaggi, additivi</p>	<p>Saper analizzare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime anche tenendo conto delle principali tendenze e esigenze di mercato.</p> <p>Saper analizzare le diverse caratteristiche dei prodotti agroalimentari.</p>	<p>CP1- CP3- vedi box soprastante</p> <p>CP2 - Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p> <p>CP4 - Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.</p> <p>CP5 - Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.</p> <p>CP7 - Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.</p>

		<p>CP8 - Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio.</p> <p>CP11- Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di Destination marketing secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.</p>

### OBIETTIVI EQUIPOLLENTI

Conoscenze:Essenziali. Globalmente corrette.

Abilità e competenze: L'alunno esplicita in modo essenziale e non sempre preciso le conoscenze acquisite. Svolge attività semplici e affronta situazioni problematiche con l'aiuto del docente. Applica i procedimenti acquisiti solo se supportato dal docente.

Esposizione lineare.

### TESTI, MATERIALI E STRUMENTI ADOTTATI

Testo: Scienza e cultura degli alimenti. A. Machado

Articoli, video, dispense e interventi di esperti.

### METODOLOGIE

Lezione frontale dialogata. Brainstorming. Classe capovolta. Peer to peer

### CRITERI DI VALUTAZIONE

Si rimanda alle griglie predisposte dal dipartimento e allegate.

### STRUMENTI DI VERIFICA

Verifiche scritte (strutturate, semistrutturate e a domande aperte), interrogazioni orali, lavori di gruppo/individuali e valutazione in itinere.

### ATTIVITÀ DI RECUPERO

In itinere

Prof. Ornella Folco  
Morena Ghiglione