

SCIENZA DEGLI ALIMENTI

OBIETTIVI MINIMI

ai fini della promozione per merito

Classi prime:

- Conoscere i requisiti per una sana ed equilibrata alimentazione, e l'utilizzazione dei vari nutrienti;
- Conoscere le basi e gli strumenti di una corretta educazione alimentare;
- 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 malattie da cause alimentari;
- Saper leggere e decodificare i messaggi pubblicitari e le etichette nutrizionali;
- Conoscere le tecniche di cottura e di conservazione le relative modificazioni che subiscono gli alimenti.

Classi terze:

Indirizzi: Enogastronomico - Sala e Vendita

- 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;
- Saper usare il linguaggio tecnico-scientifico di base.

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;
- Saper usare il linguaggio tecnico-scientifico di base.

Classi quarte:

Indirizzi: Enogastronomico - Sala e Vendita

- Conoscere i principi nutritivi, le loro funzioni;
- Conoscere le l'atomo, le molecole, e le principali leggi della chimica,
- Conoscere i principali legami;
- Conoscere le cellule e i principali organuli cellulari;
- Saper valutare il dispendio energetico dell'organismo umano.

Indirizzo: Accoglienza turistica

- Conoscere i principi nutritivi, le loro funzioni;
- Conoscere le l'atomo, le molecole, e le principali leggi della chimica,
- Conoscere i principali legami;
- Conoscere l'evoluzione dell'alimentazione nei secoli e l'alimentazione nei vari continenti;
- Conoscere il ruolo e l'evoluzione dell'agricoltura e della zootecnia nelle tematiche alimentari;

Classi quinte:

Indirizzi: Enogastronomico - Sala e Vendita

- Conoscere le principali cause di contaminazione chimica, radioattiva e biologica degli alimenti;
- Conoscere le tossinfezioni alimentari e le loro modalità di trasmissione;
- Conoscere i principali metodi di conservazione degli alimenti;
- Conoscere il ruolo degli additivi aggiunti negli alimenti e bevande;
- 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: Accoglienza turistica

- Conoscere il proprio territorio e saper approntare percorsi enogastronomici;
- Conoscere gli stili alimentari delle principali nazioni europee;
- Conoscere il testo unico sulla sicurezza e sul benessere sui posti di lavoro, per saper adottare condotte di lavoro idonee alla salute e al benessere;
- 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:

- Educazione alimentare: le linee guida per una sana alimentazione e la piramide alimentare;
- I principi nutritivi: generalità e funzioni;
- Igiene nella ristorazioni: i microrganismi e regole pratiche.

Classi seconde:

- Dietetica nelle varie fasi evolutive e nelle varie condizioni fisiologiche;
- Malnutrizioni: malattie da carenza e da eccesso alimentare. Infezioni e tossinfezioni;
- Principali tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti.

Classi terze:

Indirizzi: Enogastronomico - Sala e Vendita

- 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:

Indirizzi: Enogastronomico - Sala e Vendita

- I principi nutritivi, le loro funzioni;
- La chimica e le sue leggi, materia e sue trasformazioni;
- La cellula e i principali organuli cellulari;

Indirizzo: Accoglienza turistica

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

Classi quinte:

Indirizzi: Enogastronomico - Sala e Vendita

- Sicurezza alimentare e contaminazioni: chimica, fisica e biologica degli alimenti;
- Conservazione degli alimenti: dai metodi tradizionali alle innovazioni moderne;
- Dieta equilibrata e tipologie dietetiche.

Indirizzo: Accoglienza turistica

- Territorio e turismo;
- L'alimentazione nei vari stati europei;
- Sicurezza e benessere sui posti di lavoro.