



Istituto d'Istruzione Superiore "Federico Flora"

Istituto Tecnico per il Turismo

Istituto Professionale per i Servizi

Commerciali – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera –

Sanità e Assistenza Sociale – Arti ausiliarie Professioni Sanitarie: Ottico



Sito Web:

www.istitutoflora.gov.it

e-mail:

pnis00800v@istruzione.it

Casella Posta Certificata:

pnis00800v@pec.istruzione.it

C.f.:

80009070931

Programma svolto

Anno scolastico: 2020/2021

Istituto Professionale per i Servizi

Indirizzo: Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

classe: 1[^] BK

Disciplina: Scienze degli Alimenti-Lab di scienze e tecn. chim. e microbiologiche

docenti: Milani Chiara (S.alimenti)
Visintin Anita (Lab. di scienze e tecn. chim. e microbiologiche)

Libro di testo: A.Machado-*Scienza degli alimenti*- Poseidonia Scuola

MODULI DISCIPLINARI SCIENZE DEGLI ALIMENTI

TITOLO	PERIODO
I MICRORGANISMI-IGIENE PROFESSIONALE-CONTAMINAZIONI ALIMENTARI	Ottobre-Novembre
CENNI DI CHIMICA	Dicembre
I GLUCIDI	Gennaio
I PROTIDI	Febbraio-Marzo
I LIPIDI	Aprile
LE VITAMINE-generalità-Vitamina C- B9-B12	Maggio-Giugno

ATTIVITÀ LAB. DI SCIENZE E TECN. CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE (compresenza)

- Igiene nella ristorazione. I microrganismi. Igiene professionale
 - Esperienza con relazione: la crescita della muffa in alcuni alimenti
 - Esperienza con relazione: la respirazione del lievito
 - Compito di realtà: indagine su casi di cronaca di intossicazione alimentare dopo il consumo di alimenti in locali pubblici
- GLUCIDI
 - Esperienza con relazione: rilevazione dell'amido in alcuni alimenti
 - Elaborazione grafica del rapporto amilosio/amilopectina nell'amido di alcuni cereali e legumi
- PROTIDI
 - Esperienza con relazione: la denaturazione chimica delle proteine del latte e albume
- LIPIDI
 - Esperienza con relazione: rilevazione della presenza di grassi in alcuni alimenti
 - Esperienza con relazione: preparazione del burro

6. VITAMINE E MINERALI

- Esperienza con relazione: estrazione con olio del betacarotene dalla carota

P.S. La programmazione laboratoriale ha subito qualche variazione rispetto a quanto stabilito all'inizio a causa dell'introduzione della DAD. Sono state proposte delle attività alternative facilmente realizzabili in autonomia e in ambito domestico.

Pordenone, 13 giugno 2021

Docenti Chiara Milani Anita Visintin