



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: 2021/2022

Istituto Professionale per i Servizi

Indirizzo: Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

classe: 2[^] AK

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
Alimentazione equilibrata	Ottobre – Novembre
Apparato digerente	Dicembre
Elementi di bioenergetica	Gennaio-Febbraio
Dietoterapia	Marzo-Aprile
Conservazione degli alimenti	Maggio-Giugno

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

MODULO 1: Simulazione del metabolismo con risorsa online MIT

MODULO 2: Prova pratica di digestione dell'AMIDO

Cruciverba di ripasso (attività inserita in MOODLE)

MODULO 3: Indagine sulle abitudini alimentari di un adolescente: la prima colazione.

MODULO 4 : Compito di realtà: interpretare il responso dell'analisi del sangue e prevedere come variare la dieta.

MODULO 5 : Analisi etichetta alimentare di un prodotto a scelta. Approfondimento dell'etichetta dell'acqua.

MODULO 6: Procedimento di essiccazione delle erbe aromatiche in previsione della raccolta delle erbe presenti nell'orto della scuola.

Pordenone, 10 giugno 2022

Docenti Chiara Milani Anita Visintin