



B

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 [^] 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- <i>Scienza degli alimenti</i> - 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

Utilizzo del manichino didattico per individuare gli organi dell'A.D.

Cruciverba di ripasso (attività inserita in MOODLE)

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

MODULO 4 : La ricetta della salute

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