



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	Indirizzo:
PROFESSIONALE	SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

classe:	4AK
---------	-----

Disciplina:	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
-------------	--------------------------------------

docente:	DE GREGORIO MARIKA
----------	--------------------

Libro di testo:	"ALIMENTAZIONE OGGI" di SILVANO RODATO Ed. CLITT
-----------------	--

MODULI DISCIPLINARI

In grassetto sono individuati dall'insegnante I CONTENUTI STANDARD di ogni modulo

Titolo	CEREALI, DERIVATI E TUBERI	periodo
	I cereali sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e storico culturale Le farine e le loro proprietà. Il glutine Il pane e la pasta sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico e nutrizionale Il riso sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico e nutrizionale I tuberi sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico e nutrizionale	<i>Ottobre/Novembre</i>
Titolo	I PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI	periodo
	Le qualità organolettiche, nutrizionali e merceologiche dei prodotti ortofrutticoli Gli ortaggi di gamma e la loro importanza commerciale	<i>Novembre/Dicembre</i>
Titolo	I LEGUMI, FUNGHI E TARTUFI	periodo
	I legumi sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e storico culturale I principali fattori antinutrizionali dei legumi La struttura botanica del legume e il suo valore nutrizionale Le caratteristiche strutturali e nutrizionali di funghi e tartufi	<i>Gennaio/Febbraio</i>

Titolo	OLI E DERIVATI	periodo
	Caratteristiche e valore nutrizionale dell'olio d'oliva e le fasi di produzione Oli di semi e grassi vegetali Margarina e acidi grassi trans Burro e grassi animali	<i>Febbraio/Marzo</i>
Titolo	BEVANDE ALCOLICHE FERMENTATE: LA BIRRA	periodo
	Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali delle bevande alcoliche, il profilo storico-culturale e la diffusione Le fasi di produzione della birra Composizione chimica e valore nutritivo Classificazione della birra	<i>Aprile</i>
Titolo	BEVANDE ALCOLICHE FERMENTATE: IL VINO	periodo
	Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali delle bevande alcoliche, il profilo storico-culturale e la diffusione Il vino. L'uva, gli aromi del vino. Fermentazione alcolica e malo-lattica Metodi di vinificazione Cenni su cure, correzioni e trattamenti in cantina Invecchiamento e imbottigliamento Classificazione dei vini Vini speciali Vino e salute	<i>Maggio</i>

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

(OBIETTIVI EDUCATIVO – DIDATTICI TRASVERSALI – ED. CIVICA)

Per le competenze europee di cittadinanza e per gli obiettivi educativo-didattici trasversali si rimanda alle Programmazioni di Dipartimento e dei Consigli di Classe.

PER L'INSEGNAMENTO DELL'ED. CIVICA SI È SVILUPPATO DURANTE L'ANNO IL SEGUENTE MODULO:

MACROAREA	ARGOMENTO	OBIETTIVI	I° QUADRIMESTRE	II° QUADRIMESTRE
SVILUPPO SOSTENIBILE	Importanza dell'acqua e delle risorse alimentari	Comprendere l'importanza dell'acqua come risorsa alimentare Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità	3 h	3 h

Pordenone, 10 giugno 2022

Il docente

Prof.ssa Marika De Gregorio