Programmazione individuale per competenze

Anno Scolastico 2022/2023

Classe: 1° ALBERGHIERO ECOGASTOMIA E ACCOGLIENZA
Materia: SCIENZE DEGLI ALIMENTI

Competenze di base da sviluppare durante l'anno (riferite all'asse e alle indicazioni nazionali)
-Conoscere le principali caratteristiche dei 5 gruppi alimentari e dell'acqua. -Conoscere le principali caratteristiche di: virus , batteri, muffe e lieviti. -Sapere quali fattori incrementano la proliferazione dei microrganismi. -Sapere come ridurre i rischi di contaminazione alimentare. -Conoscere le principali regole di igiene e le nozioni fondamentali dell'HACCP - Concetti fondamentali di chimica (materia, tavola periodica, atomi e molecole, PH)
Abilità di base da sviluppare durante l'anno (riferite all'asse e alle indicazioni nazionali)
-Individuare analogia e differenze tra i diversi alimenti e classificarli. -Conoscere le informazioni sulle caratteristiche dei vari elementi chimici. -Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli.

Contenuti disciplinari (Indicati secondo unità di apprendimento)
Primo Quadrimestre UDA 1 **Sicurezza alimentare e sistema HACCP -** Pericoli biologici, fisici e chimici Microrganismi Virus Batteri Protozoi Funghi microscopici: muffe e lieviti Crescita microrganismi: temperatura, temperatura acqua, ossigeno, pH, luce Infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentare

Igiene nella ristorazione e sistema HACCP

Igiene personale e locale e attrezzature
Pulizia disinfezione e disinfestazione
La contaminazione degli alimenti
Piano di autocontrollo e sistema HACCP

Secondo Quadrimestre

UDA 2
Chimica gastronomica e concetti fondamentali di chimica

materia e stati di aggregazione
tavola periodica degli elementi
atomi e molecole
pH
molecole biologiche

Macronutrienti e microelementi
glucidi
protidi
lipidi
vitamine alimentari

Obiettivi minimi per il recupero declinato per ogni unità di apprendimento
-Saper classificare in modo schematico gli alimenti. -Conoscere le principali caratteristiche dei 5 gruppi alimentari e dell'acqua. -Conoscere le principali regole di igiene e le nozioni fondamentali dell'HACCP. -Conoscere i concetti fondamentali di chimica

Bergamo, lì 31 ottobre 2022