



## UNITA' DIDATTICA

Disciplina: **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE** – Servizi di sala e vendita

**Titolo: Alimenti e alimentazione**

**Codice: A1-T-Pro-Eno**

**Ore previste: 10**

**Conoscenze:** - classificazione degli alimenti secondo l'INRAN e guida al relativo consumo settimanale;  
- le tabelle di composizione degli alimenti;  
- formulazione di una dieta equilibrata.

**Abilità:** - conoscere le caratteristiche nutrizionali degli alimenti;  
- saper usare le tabelle calorico nutrizionali;  
- conoscere i criteri fondamentali per l'elaborazione di una dieta equilibrata.

**Sviluppo metodologico:** - schemi rappresentativi a supporto dei contenuti;  
- lezione riassuntiva discussa.

**Riferimenti per la verifica:** prova scritta o orale.

**Titolo: Alimentazione nella ristorazione**

**Codice: A2-T-Pro-Eno**

**Ore previste: 8**

**Conoscenze:** la ristorazione per le comunità.

**Abilità:** - utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona;  
- individuare i prodotti tipici del territorio.

**Sviluppo metodologico:** - lezione frontale;  
- lezione riassuntiva discussa.

**Riferimenti per la verifica:** prova scritta o orale.

**Titolo: I prodotti ortofrutticoli.**

**Codice: B1-T-Pro-Eno**

**Ore previste: 6**

**Conoscenze:** caratteristiche nutrizionali, merceologiche, degli ortaggi.

**Abilità:** conoscere l'importanza nutrizionale della frutta e degli ortaggi in una dieta equilibrata.

**Sviluppo metodologico:** - lezione frontale;  
- lezione riassuntiva discussa.

**Riferimenti per la verifica:** prova scritta o orale.

**Titolo: I prodotti cerealicoli.**

**Codice: B2-T-Pro-Eno**

**Ore previste: 8**

**Conoscenze:** caratteristiche nutrizionali, merceologiche, chimico- fisiche dei cereali.

**Abilità:** - conoscere la struttura, la composizione chimica della cariosside;  
- conoscere gli aspetti più importanti della panificazione e della plastificazione;  
- conoscere gli aspetti nutrizionali dei cereali e dei derivati.

**Sviluppo metodologico:** - lezione frontale;  
- lezione riassuntiva discussa.

**Riferimenti per la verifica:** prova scritta o orale.



**Titolo: I legumi.**

**Codice: B3-T-Pro-Eno**

**Ore previste: 2**

**Conoscenze:** caratteristiche nutrizionali, merceologiche, chimico- fisiche dei legumi.

**Abilità:** conoscere l'importanza nutrizionale e la combinazione alimentare con i cereali.

**Sviluppo metodologico:** - lezione frontale;  
- lezione riassuntiva discussa.

**Riferimenti per la verifica:** prova scritta o orale.

**Titolo: Il latte.**

**Codice: C1-T-Pro-Eno**

**Ore previste: 8**

**Conoscenze:** - caratteristiche nutrizionali, merceologiche, chimico-fisiche del latte;  
- trattamenti di risanamento;  
- lo yogurt.

**Abilità:** - conoscere la composizione chimica, le caratteristiche merceologiche e nutrizionali del latte;  
- comprendere le proprietà salienti che sul piano nutrizionale presenta lo yogurt.

**Sviluppo metodologico:** - lezione frontale;  
- lezione riassuntiva discussa.

**Riferimenti per la verifica:** prova scritta o orale.

**Titolo: I formaggi.**

**Codice: C2-T-Pro-Eno**

**Ore previste: 6**

**Conoscenze:** - caratteristiche nutrizionali, merceologiche, chimico-fisiche dei formaggi;  
- tecnologia di produzione;  
- formaggi particolari.

**Abilità:** conoscere la composizione chimica, le caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei formaggi.

**Sviluppo metodologico:** - lezione frontale;  
- lezione riassuntiva discussa.

**Riferimenti per la verifica:** prova scritta o orale.

**Titolo: Le uova ed i prodotti d'uovo.**

**Codice: C3-T-Pro-Eno**

**Ore previste: 6**

**Conoscenze:** caratteristiche nutrizionali, merceologiche, chimico-fisiche delle uova.

**Abilità:** - conoscere la composizione chimica, le caratteristiche merceologiche e nutrizionali delle uova;  
- conoscere le principali modificazioni che le uova subiscono per effetto della cottura.

**Sviluppo metodologico:** - lezione frontale;  
- lezione riassuntiva discussa.

**Riferimenti per la verifica:** prova scritta o orale.

**Titolo: I prodotti ittici.**

**Codice: C4-T-Pro-Eno**

**Ore previste: 6**

**Conoscenze:** caratteristiche nutrizionali, merceologiche, chimico-fisiche dei prodotti ittici.

**Abilità:** - conoscere la composizione chimica, le caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei pesci, dei



molluschi e dei crostacei;

- conoscere l'importanza del consumo di pesce nella prevenzione delle malattie cardiovascolari.

**Sviluppo metodologico:** - lezione frontale;  
- lezione riassuntiva discussa.

**Riferimenti per la verifica:** prova scritta o orale.

**Titolo: La carne ed i prodotti a base di carne.**

**Codice: C5-T-Pro-Eno**

**Ore previste: 10**

**Conoscenze:** caratteristiche nutrizionali, merceologiche, chimico- fisiche della carne e dei prodotti di salumeria.

**Abilità:** - conoscere la composizione chimica, le caratteristiche merceologiche e nutrizionali della carne e dei prodotti di salumeria;  
- conoscere le tappe più importanti della tecnologia di produzione della carne.

**Sviluppo metodologico:** - lezione frontale;  
- lezione riassuntiva discussa.

**Riferimenti per la verifica:** prova scritta o orale.

**Titolo: Oli e grassi.**

**Codice: D1-T-Pro-Eno**

**Ore previste: 8**

**Conoscenze:** caratteristiche nutrizionali, merceologiche, chimico-fisiche dei grassi di origine animale e vegetale.

**Abilità:** valutare gli aspetti positivi e negativi legati al consumo di tali prodotti.

**Sviluppo metodologico:** - lezione frontale;  
- lezione riassuntiva discussa.

**Riferimenti per la verifica:** prova scritta o orale.

**Titolo: Dolcificanti e prodotti dolciari**

**Codice: D2-T-Pro-Eno**

**Ore previste: 4**

**Conoscenze:** lo zucchero, il miele, i dolcificanti, i prodotti dolciari.

**Abilità:** illustrare le principali caratteristiche dei prodotti dolciari.

**Sviluppo metodologico:** - lezione frontale;  
- lezione riassuntiva discussa.

**Riferimenti per la verifica:** prova scritta o orale.

**Titolo: Sale, aceto, erbe aromatiche e spezie.**

**Codice: E1-T-Pro-Eno**

**Ore previste: 2**

**Conoscenze:** sale, aceto, erbe aromatiche, spezie.

**Abilità:** descrivere le caratteristiche che i condimenti non grassi rivestono nell'alimentazione.

**Sviluppo metodologico:** - lezione frontale;  
- lezione riassuntiva discussa.

**Riferimenti per la verifica:** prova scritta o orale.



**Titolo: Bevande analcoliche e nervine**

**Codice: E2-T-Pro-Eno**

Ore previste: 4

**Conoscenze:** acque potabili e minerali, bibite, bevande nervine.

**Abilità:** - conoscere i criteri di classificazione delle acque minerali;

- conoscere la classificazione delle bevande analcoliche;

- conoscere l'azione esercitata dalle bevande nervine nell'organismo.

**Sviluppo metodologico:** - lezione frontale;  
- lezione riassuntiva discussa.

**Riferimenti per la verifica:** prova scritta o orale.

**Titolo: Bevande alcoliche e fermentate**

**Codice: E3-T-Pro-Eno**

Ore previste: 6

**Conoscenze:** tecnologia di produzione, composizione chimica, valore nutritivo della birra e del vino.

**Abilità:** - descrivere le tappe più importanti della produzione della birra;

- descrivere gli aspetti salienti dei diversi tipi di vinificazione;

- conoscere gli effetti sulla salute legati al consumo di birra e vino;

**Sviluppo metodologico:** - lezione frontale;  
- lezione riassuntiva discussa.

**Riferimenti per la verifica:** prova scritta o orale.

**Titolo: Bevande alcoliche distillate e liquorose.**

**Codice: E4-T-Pro-Eno**

Ore previste: 4

**Conoscenze:** le acquaviti, le bevande alcoliche liquorose.

**Abilità:** - conoscere l'influenza negativa che il consumo dei superalcolici può avere sulla salute;

- distinguere tra distillati e liquori.

**Sviluppo metodologico:** - lezione frontale;  
- lezione riassuntiva discussa.

**Riferimenti per la verifica:** prova scritta o orale.

*Data ultima revisione: 27/09/2021*