

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "G. MARCONI" VITTORIA	Data 01/10/2022	Pagina 1 di 3
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

ANNO SCOLASTICO

INDIRIZZO SCOLASTICO

2022/23 ALBERGHIERO MANUTENZIONE INDUSTRIA E ARTIGIANATO

MATERIA: SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI

CLASSE: III

SEZIONE: A CUCINA

DOCENTE: **PULEO EDOARDO FILIPPO****CONTENUTI PRIMO PERIODO****MODULO N° 1
I CEREALI E I TUBERI**

U. D. 1.1 CEREALI MAGGIORI	<ul style="list-style-type: none"> - Diffusione geografica dei cereali - Dal grano agli sfarinati - Processo di produzione della pasta e del pane - Proprietà nutritive dei cereali
U.D. 1.2 CEREALI MINORI E TUBERI	<ul style="list-style-type: none"> - Il mais e il riso - I cereali minori e i pseudo cereali - I tuberi

**MODULO N° 2
IL LATTE E DERIVATI**

U. D. 2.1 - LATTE E	<ul style="list-style-type: none"> - Gli animali da latte: la razza Modicana e l'avvento della razza Frisona nel ragusano - Processo di produzione del latte confezionato - Classificazione del latte in base al contenuto di grasso - Classificazione del latte in base al trattamento termico - Aspetti chimico – nutrizionali e salutistici
U. D. 2.2 – I PRODOTTI LATTIERO CASEARI	<ul style="list-style-type: none"> - Cenni storici sui formaggi - Processo di caseificazione - Classificazione dei formaggi - Altri derivati del latte: ricotta e yogurt

**MODULO N° 3
BEVANDE ALCOLICHE**

U. D. 3.1 IL VINO	<ul style="list-style-type: none"> -Aspetti storici del vino e cenni di agronomia della vite - Vinificazione in rosso e in bianco - Aspetti microbiologici della produzione e conservazione del vino - Vino novello e macerazione carbonica - Aspetti chimico-nutrizionali e salutistici - Le cultivar siciliane e il Cerasuolo di Vittoria
------------------------------	---

CONTENUTI SECONDO PERIODO**MODULO N° 4
LA CARNE E DERIVATI**

U. D. 4.1 LA CARNE	<ul style="list-style-type: none"> - Tipologia di animali domestici per uso alimentare: animali da macello e animali da cortile
---------------------------	--

PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE

	<ul style="list-style-type: none"> - Sistemi di allevamento: intensivo e estensivo - Processo di macellazione - i tessuti della carne e composizione chimica e valore nutrizionale -Sistemi di cottura e conservazione - Aspetti microbiologici della carne
U. D. 4.2 I SALUMI	<ul style="list-style-type: none"> - Cenni storici sui salumi - Classificazione dei salumi - Processo di produzione dei salumi - Aspetti nutrizionali
MODULO N° 5 I PRODOTTI ITTICI	
U. D. 5.1 I PESCI	<ul style="list-style-type: none"> - Classificazione dei prodotti ittici: pesci, crostacei e molluschi - valutazione dello stato di freschezza - Sistemi di allevamento - Composizione chimica e valore nutrizionale - Sistemi di conservazione, trasformazione e cottura
MODULO N°6 OLI E GRASSI	
U. D. 6.1 – L’OLIO DI OLIVA	<ul style="list-style-type: none"> - Cenni sugli aspetti agronomici dell’olivo - Processo di produzione dell’olio: raccolta, trasporto, estrazione e conservazione - Classificazione degli oli di oliva - aspetti microbiologici dell’olio - Valore nutrizionale-calorico e organolettico Approfondimento: gli oli e la frittura, punto di fumo
U. D. 6.2 – L’OLIO DI SEMI	<ul style="list-style-type: none"> - Tipologie di oli di semi - Processo di estrazione - Proprietà nutrizionali - grassi idrogenati - Conservazione e utilizzi gastronomici degli oli di semi
U.D. 6.3 IL BURRO	<ul style="list-style-type: none"> - Cenni storici - Processo di produzione del burro - Aspetti nutrizionali - Utilizzi gastronomici del burro
U.D.6.4 LA PANNA	<ul style="list-style-type: none"> - Tipologie di panna - processo di produzione della panna - Aspetti nutrizionali

PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE

CRITERI DI VALUTAZIONE

(INDICATORI E DESCRITTORI ADOTTATI NELLA FORMULAZIONE DEI GIUDIZI)

- RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO OTTENUTI NELLE PROVE
- IMPEGNO
- PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO
- PROGROSSO NELL'APPRENDIMENTO RISPETTO AL LIVELLO INIZIALE
- SAPER LAVOARE IN GRUPPO
- _____

STRUMENTI DELLE MISURAZIONI

- SONDAGGI DAL POSTO
- ESERCITAZIONI IN CLASSE E/O A CASA
- PROVE STRUTTURATE
- TEMI
- QUESTIONARI
- INTERROGAZIONI
- RELAZIONI
- PRODUZIOE DI LAVORI MULTIMEDIALI
- _____

STRUMENTI E/O RISORSE MATERIALI

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: ALIMENTAZIONE B ACCOGLIENZA TURISTICA - AUTORE: ALMA - CASA EDITRICE: PLAN

APPUNTI E MAPPE FORNITE DAL DOCENTE

AULA INFORMATICA PER LE RICERCHE E I LAVORI DI GRUPPO

IL DOCENTE
PULEO EDOARDO FILIPPO