



PIANO di LAVORO Standard

Disciplina: SCIENZA DEGLI ALIMENTI

Segmento Formativo: **Biennio**

Indirizzo: PROFESSIONALE – Enogastronomia ed ospitalità alberghiera

Risultati di apprendimento al termine del segmento formativo : *competenze di riferimento – Decreto 24 maggio 2018, n.92*

- **Competenza 1:** utilizzare tecniche tradizionali ed innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. (Classe seconda)
- **Competenza 2:** supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. (Classe seconda)
- **Competenza 3:** applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. (Classe prima)
- **Competenza 4:** predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. (Classe seconda)
- **Competenza 5:** valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali ed innovative. (Classe prima e seconda)
- **Competenza 6:** curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. (Classe prima e seconda)

Classe: **Prima**

Codice	Unità Didattiche	Ore
Unità di apprendimento A "Igiene e sicurezza alimentare"		
A1-B-Pro-Eno	Pericoli biologici, fisici e chimici.	10
A2-B-Pro-Eno	Igiene nella ristorazione.	4
Unità di apprendimento B "Le basi della nutrizione"		
B1-B-Pro-Eno	Concetti fondamentali di chimica.	4
B2-B-Pro-Eno	I glucidi.	6
B3-B-Pro-Eno	I protidi.	6
B4-B-Pro-Eno	I lipidi.	6
B5-B-Pro-Eno	Le vitamine ed i fitonutrienti.	4
B6-B-Pro-Eno	L'acqua e i sali minerali.	4

Codice Unità Didattiche

Unità di Apprendimento (Intero di apprendimento centrato metodologicamente intorno a un compito o prodotto o problema, costituito da un insieme di unità didattiche che conducono all'acquisizione di competenze certificabili – **Lettera** alfabetica)

Numero (numero di ordine all'interno dell'Unità di Apprendimento)

Segmento Formativo (**B** biennio, **T** triennio)

Indirizzo di studio (Comune a tutti, **Professionale**: Servizi **Commerciali**, **Enogastronomia ed ospitalità alberghiera**, Servizi per la Sanità e l'Assistenza **Sociale**)

Esempio: **A2-B-Pro-Com** sta per unità 2 dell'Unità di apprendimento A del biennio del Professionale Servizi Commerciali



Classe: **Seconda**

Codice	Unità Didattiche	Ore
Unità di apprendimento C “La digestione ed il metabolismo”		
C1-B-Pro-Eno	L'apparato digerente	8
C2-B-Pro-Eno	Metabolismo energetico e peso corporeo	6
Unità di apprendimento D “Principi di dietologia”		
D1-B-Pro-Eno	Alimentazione equilibrata	6
D2-B-Pro-Eno	Alimentazione e malattie correlate	6
Unità di apprendimento E “Conservazione e cottura degli alimenti”		
E1-B-Pro-Eno	Conservazione degli alimenti.	6
E2-B-Pro-Eno	Cottura degli alimenti.	4
Unità di apprendimento F “Educazione al consumo alimentare”		
F1-B-Pro-Eno	Imballaggi ed etichette alimentari.	4
F2-B-Pro-Eno	Gli alimenti e la filiera alimentare. Le bevande.	4

Data ultima revisione: 14/10/2020

Codice Unità Didattiche

Unità di Apprendimento (Intero di apprendimento centrato metodologicamente intorno a un compito o prodotto o problema, costituito da un insieme di unità didattiche che conducono all'acquisizione di competenze certificabili – **Lettera** alfabetica)

Numero (numero di ordine all'interno dell'Unità di Apprendimento)

Segmento Formativo (**B** biennio, **T** triennio)

Indirizzo di studio (Comune a tutti, **Professionale**: Servizi **Commerciali**, **Enogastronomia ed ospitalità alberghiera**, Servizi per la Sanità e l'Assistenza **Sociale**)

Esempio: **A2-B-Pro-Com** sta per unità 2 dell'Unità di apprendimento A del biennio del Professionale Servizi Commerciali