

**PROGRAMMAZIONE SVOLTA E
PIANO DI INTEGRAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI
DOCENTE – PIPERNO ISABELLA
MATERIA - SCIENZA DEGLI ALIMENTI
CLASSE III B - SEZIONE Cucina**

PROGRAMMAZIONE SVOLTA IN PRESENZA:

Modulo n° 1 : Alimenti ed alimentazione

Prima Unità Didattica : Cultura alimentare

Funzione degli alimenti. I gruppi alimentari e piramide alimentare. Formulazione di una dieta equilibrata. Ripartizione percentuale delle calorie giornaliere tra protidi, glucidi e lipidi e nei pasti giornalieri.

Modulo n° 2: Gli Alimenti

Prima Unità Didattica : “Cereali e derivati, tuberi e legumi”

Cereali: aspetti generali: la cariosside. Frumento: molitura, pane e panificazione, prodotti sostitutivi del pane, la pastificazione. Riso. Mais. Cereali minori.

Legumi: aspetti generali, composizione chimica e valore nutrizionale dei legumi, altri legumi

Seconda Unità Didattica : “Latte e formaggi”

Aspetti generali, microrganismi del latte, composizione chimica e valore nutritivo, ciclo produttivo, trattamenti di risanamento, tipi di latte in commercio, latti fermentati e lo yogurt. Formaggi: aspetti generali – produzione – classificazione - valore nutritivo

Terza Unità Didattica : “Le uova”

Aspetti generali, classificazione, etichettatura, composizione chimica, freschezza e conservazione, proprietà nutrizionali e cottura delle uova.

ARGOMENTI SVOLTI DURANTE IL PERIODO DI SOSPENSIONE DELLE LEZIONI, PER EMERGENZA COVID-19, ATTRAVERSO LA DIDATTICA A DISTANZA:

Quarta Unità Didattica: “Carne e salumi e prodotti ittici”

Aspetti generali, filiera, tessuti, macellazione, classificazioni, carni di varie specie animali (cenni), caratteristiche nutritive, cottura e conservazione delle carni; aspetti generali, classificazione, freschezza, conservazione, rischi sanitari e cottura dei prodotti ittici.

Quinta Unità Didattica: “Prodotti ittici”

Aspetti generali, classificazione, freschezza, conservazione, rischi sanitari e cottura dei prodotti ittici.

Sesta Unità Didattica: “Oli e grassi” Generalità sull’olio di oliva. Dall’oliva all’olio. Difetti e alterazioni dell’olio di oliva. Composizione chimica e valore nutritivo dell’olio di oliva. Gli oli di semi. Principali tipi di olio di semi. Gli oli tropèicali. Grassi idrogenati. La margarina. La crema di latte. Il burro.

ARGOMENTI DA SVOLGERE E OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO DA CONSEGUIRE O DA CONSOLIDARE PER LA CLASSE, A PARTIRE DAL MESE DI SETTEMBRE:

Il programma è stato svolto per intero.

Rieti, 17/6/2020

Prof.ssa Piperno Isabella