

## CLASSE PRIMA ALBERGHIERO

## Progettazione didattica Scienza degli alimenti

Modulo	Pre-requisiti	Conoscenze	Abilità	Competenze area generale	Competenze area professionale	Livello QNQ	Periodo e durata
<b>IGIENE DEGLI ALIMENTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere il concetto di cellula come unità fondamentale degli esseri viventi.</li> <li>- Conoscere le strutture più importanti che compongono la cellula.</li> </ul>	<p><b>I microrganismi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le condizioni ambientali più favorevoli per lo sviluppo dei microrganismi.</li> <li>- Conoscere le principali modalità di trasmissione dei microrganismi patogeni.</li> </ul> <p><b>Tossinfezioni alimentari.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere i microrganismi responsabili delle più importanti tossinfezioni alimentari.</li> <li>- Conoscere i rischi derivati dalla contaminazione microbica degli alimenti.</li> </ul> <p><b>Igiene del personale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le regole igieniche che gli operatori del settore alimentare devono rispettare.</li> </ul> <p><b>Igiene dei locali e delle attrezzature</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere i requisiti fondamentali che i locali adibiti</li> </ul>	<p>Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature</p> <p>Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare</p>	2, 4, 7, 8, 12	<p>3</p> <p>Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</p>	2	Trimestre

		<p>alla manipolazione degli alimenti devono avere.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le principali norme di prevenzione in materia di igiene nell'ambiente di lavoro.</li> </ul>					
<b>CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- fattori di alterazione biologici, chimici, fisici</li> </ul>	<p><b>Conservazione degli alimenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le cause di alterazione degli alimenti.</li> <li>- Conoscere la classificazione dei sistemi di conservazione.</li> <li>- Conoscere i diversi materiali per imballaggio degli alimenti;</li> <li>- Conoscere le informazioni fornite dalle etichette.</li> </ul>	<p>Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati</p>	2, 4, 7, 8, 12	4	2	Pentamestr e
<b>EDUCAZIONE ALIMENTARE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- differenza tra nutrizione e alimentazione</li> </ul>	<p><b>I pilastri dell'alimentazione equilibrata</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere i principali fattori che influiscono sulle abitudini alimentari.</li> </ul> <p><b>Gli strumenti dell'alimentazione equilibrata</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le linee guida dell'INRAN.</li> <li>- Conoscere la classificazione degli alimenti in base all'origine.</li> <li>- Conoscere la classificazione degli alimenti in base ai principi nutritivi da essi forniti.</li> </ul>	<p>Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati</p>	2, 4, 7, 8, 12	4	2	Pentamestr e