

# PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE TERZO ANNO EOA

3^ANNO ENOGASTRONOMIA

Disciplina: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

U. D.A. 1: CULTURA ALIMENTARE

<b>Competenze</b>	<b>Competenze disciplinari</b>	<b>Abilità/Capacità</b>	<b>Contenuti</b>	<b>Tempi</b>
<b>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 e equilibrati.</b>	Utilizzare la classificazione degli alimenti nei 5 gruppi alimentari per poter effettuare scelte alimentari corrette. Riconoscere l'importanza di una dieta sana ed equilibrata in base alle "Linee guida per una sana alimentazione". Realizzare una relazione gastronomica in termini tecnici.	Riconoscere le analogie e le differenze tra gli alimenti appartenenti ai diversi gruppi alimentari. Descrivere le Linee guida per una sana alimentazione. Leggere ed interpretare correttamente le tabelle di composizione chimica degli alimenti.	Alimentazione e nutrizione. Alimenti e dieta equilibrata. Calcolo calorico-nutrizionale degli alimenti.	<b>TRIMESTRE</b>

## U. D.A. 2: ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE

Competenze	Competenze disciplinari	Abilità/Capacità	Contenuti	Tempi
<p><b>Utilizzare tecniche tradizionali e 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.</b></p> <p><b>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.</b></p>	<p>Saper confrontare criticamente due alimenti di origine vegetale dal punto di vista nutrizionale.</p>	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti.</p> <p>Riconoscere la qualità di un alimento dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.</p>	<p>Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti di origine vegetale:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-cereali e derivati</li> <li>-ortaggi, frutta e legumi</li> <li>-olio d'oliva.</li> </ul>	<p><b>TRIMESTRE-PRIMA PARTE PENTAMESTRE</b></p>

### U. D.A. 3: ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Competenze	Competenze disciplinari	Abilità/Capacità	Contenuti	Tempi
<p><b>Utilizzare tecniche tradizionali e 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.</b></p> <p><b>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.</b></p>	<p>Saper confrontare criticamente due alimenti di origine animale dal punto di vista nutrizionale.</p>	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti di origine animale.</p> <p>Riconoscere la qualità di un alimento di origine animale dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.</p>	<p>Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti di origine animale:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-carne, prodotti ittici e uova</li> <li>-latte e derivati.</li> </ul>	<p><b>SECONDA PARTE PENTAMESTRE</b></p>

### 3^ ANNO SALA E VENDITA

### Disciplina: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

#### U. D.A. 1: CULTURA ALIMENTARE

<b>Competenze</b>	<b>Competenze disciplinari</b>	<b>Abilità/Capacità</b>	<b>Contenuti</b>	<b>Tempi</b>
<b>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 e equilibrati.</b>	Utilizzare la classificazione degli alimenti nei 5 gruppi alimentari per poter effettuare scelte alimentari corrette. Riconoscere l'importanza di una dieta sana ed equilibrata in base alle Linee guida per una sana alimentazione. Realizzare una relazione gastronomica in termini tecnici.	Riconoscere le analogie e le differenze tra gli alimenti appartenenti ai diversi gruppi alimentari. Descrivere le Linee guida per una sana alimentazione. Leggere ed interpretare correttamente le tabelle di composizione chimica degli alimenti.	Alimentazione e nutrizione. Alimenti e dieta equilibrata. Calcolo calorico-nutrizionale degli alimenti e di una bevanda alcolica.	<b>TRIMESTRE- PRIMA PARTE PENTAMESTRE</b>

## U. D.A. 2: BEVANDE ALCOLICHE

Competenze	Competenze disciplinari	Abilità/Capacità	Contenuti	Tempi
<p><b>Utilizzare tecniche tradizionali e 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.</b></p> <p><b>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.</b></p>	<p>Saper confrontare criticamente due preparazioni alcoliche dal punto di vista nutrizionale.</p>	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di bevande alcoliche.</p> <p>Riconoscere la qualità di una bevanda alcolica dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.</p>	<p>Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali delle bevande non alcoliche e accessorie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-vino</li> <li>-birra</li> <li>-superalcolici</li> </ul>	<p><b>PRIMA PARTE PENTAMESTRE</b></p>

### U. D.A. 3: BEVANDE NON ALCOLICHE

Competenze	Competenze disciplinari	Abilità/Capacità	Contenuti	Tempi
<p><b>Utilizzare tecniche tradizionali e 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.</b></p> <p><b>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.</b></p>	<p>Saper confrontare criticamente due preparazioni non alcoliche dal punto di vista nutrizionale.</p>	<p>Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di bevande non alcoliche.</p> <p>Riconoscere la qualità di una bevanda analcolica dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolett</p>	<p>Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali delle bevande non alcoliche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-acque minerali</li> <li>-bibite</li> <li>-succhi di frutta</li> <li>-bevande nervine.</li> </ul>	<p><b>TRIMESTRE-PRIMA PARTE PENTAMESTRE</b></p>