

Obiettivi specifici di apprendimento: Materia **Scienza e cultura della alimentazione**

COMPETENZE PROFESSIONALI secondo biennio

Competenze	Abilità	Conoscenze
1) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera (competenza ASL)	1) Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari.	1) Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale nazionale
2) Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico	2) Distinguere la funzione nutrizionale dei PN	2) Funzione nutrizionale dei principi nutritivi.
	3) Individuare le caratteristiche merceologiche chimico fisiche e nutrizionali di bevande ed alimenti.	3) Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande
3) Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo.	4) Individuare i prodotti tipici di un territorio	4) Risorse enogastronomiche del territorio
4) Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	5) Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.	5) Principi di alimentazione equilibrata.
5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti 6) Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	6) Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti 7) Riconoscere la qualità di una bevanda o un alimento dal punto di vista nutrizionale merceologico ed organolettico.	6) Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare.
7) Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento	8) Applicare tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari	7) Tecniche di conservazione degli alimenti; 8) Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti

Chioggia, 10 novembre 2018

Il Docente
Prof. Erminio Napolitano