



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



einaudiceccherelli.edu.it

A.S. 2021/22	Disciplina SCIENZA DEGLI ALIMENTI
Docente CENAR AHMED	Classe 1 D ENO
Libro di testo: Scienza degli Alimenti A.Machado, Poseidonia Scuola	
Strumenti: libro di testo, presentazioni caricate su classroom, mappe concettuali	

Modulo 1- SICUREZZA ALIMENTARE e SISTEMA HACCP					
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
Applicare correttamente il sistema HACCP e la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro	Pericoli fisici, chimici, biologici Malattie trasmesse con gli alimenti Il sistema di autocontrollo HACCP	Applicare correttamente il sistema HACCP e la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro	Unità 1: Caratteristiche generali di batteri, virus e funghi; tossinfezioni alimentari. Unità 2: Prevenzione igienico-sanitaria: igiene degli	9 ore settembre-ottobre	semistrutturate e interrogazioni alla lavagna



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



einaudiceccherelli.edu.it

			alimenti, della persona e delle attrezzature; pulizia, disinfezione e disinfestazione; HACCP.		
Modulo 2- CHIMICA GASTRONOMICA-CONCETTI FONDAMENTALI DI CHIMICA					
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali ed internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	La composizione della materia	Descrivere le differenze e le analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale	Unità 1: Materia: concetti di massa, volume ed energia. Unità 2: Stati di aggregazione e passaggi di stato. Unità 3: Elementi e composti; simboli chimici; formule brute e di struttura. Unità 4: Reazioni chimiche; legami del carbonio e catene carboniose.	12 ore novembre-dicembre	semistrutturate e interrogazioni alla lavagna



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



einaudiceccherelli.edu.it

			Unità 5: Esperienze pratiche riguardo i metodi di separazione e la preparazione di soluzioni, la misura del pH		
Modulo 3- CHIMICA GASTRONOMICA-CONCETTI FONDAMENTALI DI CHIMICA					
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
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.	Differenze fra ALIMENTI e NUTRIENTI	Saper individuare le caratteristiche che deve possedere un alimento per essere considerato tale. Conoscere i vari criteri con cui si possono classificare gli alimenti ed i nutrienti.	Unità 1: Alimenti: definizione, caratteristiche e classificazione Unità 2: Classificazione dei nutrienti	4 ore gennaio	semistrutturate e interrogazioni alla lavagna



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



Modulo 4- CHIMICA GASTRONOMICA- I GLUCIDI					
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali ed internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	Macro e micro-nutrienti classificazioni, proprietà funzioni, fabbisogno	Descrivere le differenze e le analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale	Unità 1: Glucidi struttura e classificazione Unità 2: Fibra alimentare Unità 3: Funzioni biologiche e fabbisogno giornaliero	9 ore gennaio- febbraio	semistrutturate e interrogazioni alla lavagna
Modulo 5- CHIMICA GASTRONOMICA- I PROTIDI					
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



einaudiceccherelli.edu.it

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali ed internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	Macro e micro-nutrienti classificazioni, proprietà funzioni, fabbisogno	Descrivere le differenze e le analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale	Unità 1: Protidi struttura e classificazione, legame peptidico Unità 2: Livelli di organizzazione strutturale Unità 3: Funzioni biologiche e fabbisogno giornaliero	10 ore febbraio-marzo	semistrutturate e interrogazioni alla lavagna
Modulo 6- CHIMICA GASTRONOMICA- I LIPIDI					
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali ed internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	Macro e micro-nutrienti classificazioni, proprietà funzioni, fabbisogno	Descrivere le differenze e le analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale	Unità 1: Lipidi struttura e classificazione, Unità 2: Gliceridi ed acidi grassi Unità 3: Funzioni biologiche e fabbisogno giornaliero	10 ore marzo-aprile	semistrutturate e interrogazioni alla lavagna



**ISTITUTO STATALE di ISTRUZIONE SUPERIORE
L. EINAUDI – A. CECCHERELLI**

Agenzia Formativa Regione Toscana - Codice LI0599
Certificazione di sistema qualità DNV Business Assurance ISO 9001
E-mail: LIIS004009@istruzione.it; LIIS004009@PEC.ISTRUZIONE.IT
Cod. fisc.: **81002090496** Cod. meccanogr.: **LIIS004009**



Modulo 7- CHIMICA GASTRONOMICA- Vitamine, Sali Minerali, Acqua					
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti	Tempi e periodo dell'anno scolastico	Tipologie di verifiche
Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali ed internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	Macro e micro-nutrienti classificazioni, proprietà funzioni, fabbisogno	Descrivere le differenze e le analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale	Unità 1: Vitamine: classificazione, caratteristiche, proprietà, funzioni e fabbisogno. Unità 2: Sali minerali ed acqua: classificazione, caratteristiche, proprietà, funzioni e fabbisogno.	12 ore aprile-maggio	semistrutturate e interrogazioni alla lavagna