ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI DELL’ENOGASTRONOMIA E DELL’OSPITALITA’ ALBERGHIERA “A. VESPUCCI” MILANO

PROGRAMMA DI **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**

**CLASSE TERZA**

Indirizzo: ENOGASTRONOMIA E SERVIZI DI SALA E VENDITA

Libro di testo: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE 3 enogastronomia sala e vendita, A. MACHADO, ED POSEIDONIA SCUOLA

MODULO 1: ALIMENTI E ALIMENTAZIONE Unità’didattica 1.1: CULTURA ALIMENTARE -La classificazione degli alimenti -I cinque gruppi di alimenti -La formulazione di una dieta equilibrata -Valutazione del peso corporeo -Le linee guida per una sana alimentazione -La doppia piramide alimentare-ambientale -Esempi di diete Unità didattica 1.2: ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE -La ristorazione -La ristorazione per le comunità

MODULO 2: ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE Unità didattica 2.1: CEREALI E DERIVATI Unità didattica 2.2: I LEGUMI Unità didattica 2.3: I PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

MODULO 3: ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE Unità didattica 3.1: LA CARNE E I SALUMI Unità didattica 3.2: I PRODOTTI ITTICI Unità didattica 3.3: LE UOVA Unità didattica 3.4: IL LATTE Unità didattica 3.5: I FORMAGGI

MODULO 4: GRASSI E DOLCI Unità didattica 4.1: OLI E GRASSI

MODULO 5: ALIMENTI ACCESSORI Unità didattica 5.1: SALE, ACETO, ERBE AROMATICHE E SPEZIE Unità didattica 5.2: BEVANDE ANALCOLICHE E NERVINE Unità didattica 5.3: BEVANDE ALCOLICHE FERMENTATE Unità didattica 5.4: BEVANDE ALCOLICHE DISTILLATE E LIQUOROSE