

PROGRAMMAZIONE DI MATERIA PER CONTENUTI  
DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE  
**CLASSE TERZA, Indirizzo SERVIZI DI SALA E VENDITA**

**CULTURA ALIMENTARE**

classificazione degli alimenti

i 5 gruppi di alimenti

formulazione di una dieta equilibrata, valutazione del peso corporeo

le linee guida per una sana alimentazione

**MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI**

**merceologia, caratteristiche nutrizionali ed eventuali allergie e intolleranze correlate, qualità d'origine ed etichettatura di:**

ALIMENTI ACCESSORI, BEVANDE:

analcoliche e nervine

alcoliche fermentate

distillate e liquorose

DOLCI

ALIMENTI:

cereali

frutta

derivati della carne

prodotti ittici

latte e derivati

uova

oli e grassi da condimento

**VALUTAZIONE A "PRIMA VISTA" DI UN MENÙ**