

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

CLASSE: 4^ ENOGASTRONOMIA

OBIETTIVI MINIMI DELLA DISCIPLINA

- conoscere le caratteristiche merceologiche e nutrizionali di cereali e derivati, legumi, prodotti ortofrutticoli, oli vegetali.
- conoscere le informazioni presenti sull'etichettatura dei principali prodotti di origine vegetale
- conoscere la filiera dei prodotti di origine animale
- conoscere le caratteristiche merceologiche e nutrizionali di carne e salumi, prodotti ittici, latte e derivati, uova, bevande alcoliche
- conoscere le informazioni presenti sull'etichettatura dei principali prodotti di origine animale
- saper leggere e interpretare l'etichetta degli alimenti
- conoscere il concetto di filiera, tracciabilità e rintracciabilità
- saper descrivere i fattori da cui dipende la qualità di un alimento
- saper valutare dal punto di vista calorico un piatto semplice avente come ingredienti le merceologie studiate
- saper utilizzare il linguaggio specifico della disciplina
- saper appropriarsi dei contenuti
- saper comprendere un testo
- saper collaborare