

Programmazione disciplinare

ANNO SCOLASTICO 2017/2018

DISCIPLINA Scienze degli Alimenti

CLASSE I SEZ. C

DOCENTE *Prof.ssa Caterina Palocci*

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE

Pericoli biologici, Fisici e chimici:

- 1) Alimenti
- 2) Pericoli biologici, fisici e chimici
- 3) Microrganismi
- 4) Classificazione dei microrganismi
- 5) Virus, batteri e funghi
- 6) Crescita dei microrganismi
- 7) Modalità di trasmissione dei microrganismi patogeni

Igiene nella ristorazione:

- 1) Igiene del personale, delle mani, degli indumenti, dei locali e delle attrezzature
- 2) Operazioni di pulizia, disinfezione e disinfestazione
- 3) Parassiti da combattere
- 4) Il sistema HACCP, i 7 principi

Concetti fondamentali di chimica

- 1) Molecole biologiche

I Glucidi

- 1) I glucidi, fotosintesi, struttura e classificazione
- 2) Monosaccaridi
- 3) Disaccaridi
- 4) Polisaccaridi
- 5) Funzioni e apporto giornaliero dei glucidi

I protidi

- 1) Proteine e amminoacidi
- 2) Gli amminoacidi
- 3) Legame peptidico
- 4) Struttura e classificazione delle proteine
- 5) Funzioni e apporto giornaliero delle proteine

Uda "Se ti conosco ti accetto"

I proverbi/detti della cultura alimentare italiana