

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
 PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
 "Aurelio Saffi"
 Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE
 CLASSI QUARTA SETTORE PASTICCERIA

Modulo	Argomento	Conoscenze	Abilità	Competenze
Mod. 1 Tradizione e innovazione dei prodotti dolciari Ore 25	Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale nonché tendenze innovative e di recupero della tradizione dolciaria.	<p>Conoscere le principali preparazioni di pasticceria della tradizione nazionale.</p> <p>Conoscere i prodotti dolciari e da forno legati alle festività nazionali.</p> <p>Individuare le principali tendenze innovative della filiera dei prodotti dolciari e da forno.</p>	<p>Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari.</p> <p>Riconoscere le nuove tendenze della filiera dei prodotti dolciari.</p>	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni della filiera dei prodotti dolciari e da forno individuando le nuove tendenze di filiera.
Mod. 2 Gli aspetti nutrizionali dei prodotti di pasticceria ore 25	<p>Prodotti dolciari e salute</p> <p>La cottura e le modificazioni dei principi nutritivi</p>	<p>Conoscere le caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti dolciari e il loro effetto sulla salute.</p> <p>Conoscere le principali tecniche di cottura usate nella filiera dei prodotti dolciari.</p>	<p>Saper individuare le caratteristiche merceologiche e nutrizionali in relazione ai loro effetti sulla salute.</p> <p>Saper scegliere il giusto metodo di cottura.</p>	Valutare e utilizzare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico – fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.

Modulo	Argomento	Conoscenze	Abilità	Competenze
Mod. 3 I microrganismi e gli alimenti Ore 40	Classificazione dei microrganismi e fattori ambientali che ne influenzano la crescita. I principali microrganismi di interesse alimentare	Conoscere i criteri di classificazione dei microrganismi in base ai fattori di crescita e alla loro relazione con l'uomo. Conoscere i principali microrganismi di interesse alimentare.	Saper individuare gli agenti responsabili delle principali contaminazioni microbiche dei prodotti del settore dolciario e i fattori che ne influenzano la crescita.	Agire correttamente, dal punto di vista igienico - sanitario, nel sistema relativo alla gestione delle materie prime e del prodotto finito.