

IPSEOA

OBIETTIVI MINIMI

CLASSE TERZA

SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Conoscere i criteri generali per l'elaborazione di diete e menù equilibrati nella ristorazione professionale.</p> <p>Conoscere gli aspetti merceologici più importanti degli alimenti di origine animale e vegetale, grassi, degli alimenti accessori e delle bevande.</p> <p>Conoscere la composizione chimica e le caratteristiche nutritive delle bevande degli alimenti di origine animale e vegetale, grassi e degli alimenti accessori.</p> <p>Conoscere le tappe più importanti della tecnologia di produzione della carne, dei prodotti ittici, del latte e dei formaggi, dei prodotti di origine vegetale, dei grassi delle bevande e degli alimenti accessori.</p>	<p>Individuare le caratteristiche di una dieta equilibrata.</p> <p>Valutare criticamente gli aspetti positivi e negativi legati al consumo di bevande e alimenti.</p> <p>Saper riconoscere le caratteristiche nutrizionali di bevande e alimenti.</p> <p>Essere in grado di descrivere le tappe più importanti della tecnologia di produzione di bevande e alimenti.</p>	<p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.</p> <p>Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva.</p>