IPSEOA

OBIETTIVI MINIMI

CLASSE QUARTA

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  | | --- | --- | --- | | **SCIENZA E CULTURA DELL’ ALIMENTAZIONE** | | | | **Conoscenze** | **Abilità** | **Competenze** | | Conoscere i criteri generali per l'elaborazione di diete e menù equilibrati nella ristorazione professionale.  Conoscere gli aspetti merceologici più importanti degli alimenti di origine animale e vegetale, grassi, degli alimenti accessori e delle bevande.  Conoscere la composizione chimica e le caratteristiche nutritive delle bevande degli alimenti di origine animale e vegetale, grassi e degli alimenti accessori.  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. | Individuare le caratteristiche di una dieta equilibrata.  Valutare criticamente gli aspetti positivi e negativi legati al consumo di bevande e alimenti.  Saper riconoscere le caratteristiche nutrizionali di bevande e alimenti.  Essere in grado di descrivere le tappe più importanti della tecnologia di produzione di bevande e alimenti. | Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.  Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico.  Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva. | | | |
| |  |  |  | | --- | --- | --- | | **SCIENZA E CULTURA DELL’ ALIMENTAZIONE** | | | | **Conoscenze** | **Abilità** | **Competenze** | | Conoscere i criteri generali per l'elaborazione di diete e menù equilibrati nella ristorazione professionale.  Conoscere gli aspetti merceologici più importanti degli alimenti di origine animale e vegetale, grassi, degli alimenti accessori e delle bevande.  Conoscere la composizione chimica e le caratteristiche nutritive delle bevande degli alimenti di origine animale e vegetale, grassi e degli alimenti accessori.  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. | Individuare le caratteristiche di una dieta equilibrata.  Valutare criticamente gli aspetti positivi e negativi legati al consumo di bevande e alimenti.  Saper riconoscere le caratteristiche nutrizionali di bevande e alimenti.  Essere in grado di descrivere le tappe più importanti della tecnologia di produzione di bevande e alimenti. | Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.  Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico.  Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva. | | **Abilità** | **Competenze** |
| |  |  |  | | --- | --- | --- | | **SCIENZA E CULTURA DELL’ ALIMENTAZIONE** | | | | **Conoscenze** | **Abilità** | **Competenze** | | Conoscere i criteri generali per l'elaborazione di diete e menù equilibrati nella ristorazione professionale.  Conoscere gli aspetti merceologici più importanti degli alimenti di origine animale e vegetale, grassi, degli alimenti accessori e delle bevande.  Conoscere la composizione chimica e le caratteristiche nutritive delle bevande degli alimenti di origine animale e vegetale, grassi e degli alimenti accessori.  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. | Individuare le caratteristiche di una dieta equilibrata.  Valutare criticamente gli aspetti positivi e negativi legati al consumo di bevande e alimenti.  Saper riconoscere le caratteristiche nutrizionali di bevande e alimenti.  Essere in grado di descrivere le tappe più importanti della tecnologia di produzione di bevande e alimenti. | Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.  Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico.  Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva. | | Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi.  Applicare tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti  idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari. | Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.    Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. |