

**OBIETTIVI MINIMI**

**DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI ED IGIENE**

**BIENNIO**

**ANNO FORMATIVO 2020-2021**

**COMPETENZE**

- OSSERVARE, DESCRIVERE ED ANALIZZARE FENOMENI LEGATI ALLE TRASFORMAZIONI DI MATERIA ED ENERGIA, APPARTENENTI ALLA REALTÀ NATURALE E ARTIFICIALE, E RICONOSCERE NELLE SUE VARIE FORME I CONCETTI DI SISTEMA E DI COMPLESSITÀ A PARTIRE DALL'ESPERIENZA.
- ANALIZZARE QUALITATIVAMENTE E QUANTITATIVAMENTE I FENOMENI CARATTERISTICI DEL SETTORE.

**L'ALUNNO ALLA FINE DEL BIENNIO DOVRÀ ESSERE IN GRADO DI:**

- CONOSCERE QUAL È IL DECRETO LEGISLATIVO CHE SI OCCUPA DI SICUREZZA.
- SAPERE LA DEFINIZIONE DI INFORTUNIO E MALATTIA PROFESSIONALE.
- CONOSCERE I COMPORTAMENTI ANTINFORTUNISTICI PER EVITARE INFORTUNI SUL LUOGO DI LAVORO
- CONOSCERE I SIMBOLI DI PERICOLO PIÙ COMUNI E LE PRECAUZIONI DA PRENDERE
- COMPRENDERE L'IMPORTANZA DELL'IGIENE PERSONALE SPIEGANDO IN PARTICOLARE E IN MODO DETTAGLIATO COME E QUANDO CI SI LAVANO LE MANI.
- DESCRIVE LA DIVISA DEL CUOCO IN TUTTE LE SUE PARTI MOTIVANDO PERCHÉ DEVE ESSERE COSÌ.

- DESCRIVERE LE FASI DI SANIFICAZIONE DI UN PIANO DI LAVORO E RICONOSCERE LA FUNZIONE E LE TIPOLOGIE DEI DETERGENTI E DEI DISINFETTANTI.
- CONOSCERE LA TRADUZIONE DELL'ACRONIMO HACCP
- RICONOSCERE L'HACCP COME SISTEMA DI ANALISI, DEFINIRE LA DIFFERENZA FRA CP E CCP CON ESEMPI
- CONOSCERE LE DEFINIZIONI DI CONTAMINAZIONE BIOLOGICA, FISICA E CHIMICA.
- RICONOSCERE I COMPORTAMENTI SCORRETTI CHE POSSONO PORTARE ALLA CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI, IN PARTICOLAR MODO ALLA CONTAMINAZIONE MICROBIOLOGICA.
- CONOSCERE LA DEFINIZIONE DI CONTAMINAZIONE CROCIATA E FARE DEGLI ESEMPI.
- DARE LA DEFINIZIONE DI CELLULA.
- DESCRIVERE LA CELLULA PROCARIOTE E QUELLA EUCARIOTE METTENDO IN EVIDENZA LE DIFFERENZE (MANCANZA DI NUCLEO.....)
- DARE LA DEFINIZIONE DI AUTOTROFO, ETEROTROFO, SIMBIOSI, SAPROFITISMO E PARASSITISMO
- DESCRIVERE LE CARATTERISTICHE PRINCIPALI DI BATTERI, VIRUS, LIEVITI E MUFFE.
- CONOSCERE LE CARATTERISTICHE DELLA SPORA BATTERICA E DELLE TOSSINE BATTERICHE.
- CONOSCERE LE CONDIZIONI OTTIMALI DI SVILUPPO DEI BATTERI, IN PARTICOLAR MODO TEMPERATURA E OSSIGENO.
- ELENCARE LE PIÙ COMUNI MALATTIE TRASMESSE DAGLI ALIMENTI E GLI ALIMENTI COINVOLTI.
- CONOSCERE QUALI SONO LE CAUSE CHE ALTERANO GLI ALIMENTI E CLASSIFICARE I METODI DI CONSERVAZIONE.
- CONOSCERE LA DEFINIZIONE DI CONTAMINAZIONE CROCIATA E FARE DEGLI ESEMPI.
- ELENCARE LE PIÙ COMUNI TOSSINFEZIONI ALIMENTARI.
- ELENCARE I METODI DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI IN FUNZIONE DEI FATTORI DI SVILUPPO BATTERICO.
- DISTINGUERE LE PRINCIPALI GRANDEZZE DI MASSA E CAPACITÀ E COMPIERE SEMPLICI CONVERSIONI.
- DARE LA DEFINIZIONE DI MATERIA, MASSA E VOLUME, SAPERE CHE LE SOSTANZE SONO COSTITUITE DA ATOMI E MOLECOLE.
- CONOSCERE I PASSAGGI DI STATO DELLA MATERIA.
- CONOSCERE I MISCUGLI OMOGENEI E ETEROGENI.
- CONOSCERE LA SCALA DEL PH.

- DESCRIVERE L'ATOMO E RICONOSCERE I LEGAMI COVALENTE, IONICO E IDROGENO.
- CONOSCERE I SIMBOLI DEGLI ELEMENTI CHIMICI CHE COSTITUISCONO I PRINCIPI NUTRITIVI ORGANICI.
- ELENCARE I PRINCIPI NUTRITIVI E CLASSIFICARLI IN ORGANICI O INORGANICI, MACRONUTRIENTI E MICRONUTRIENTI.
- CONOSCERE LE TRE FUNZIONI PRINCIPALI DEI PRINCIPI NUTRITIVI.
- ASSOCIARE AD OGNI PRINCIPIO NUTRITIVO LE FUNZIONI PRINCIPALI.
- CONOSCERE LA MOLECOLA DELL'ACQUA E LE SUE FUNZIONI
- DESCRIVERE I METODI DI CONSERVAZIONE FISICI, CHIMICI E BIOLOGICI DEGLI ALIMENTI UTILIZZATI NELLA PRATICA PROFESSIONALE.
- DESCRIVERE I MODI DI TRASMISSIONE DEL CALORE.
- ASSOCIARE ALMENO UN METODO DI COTTURA A CIASCUN MODO DI TRASMISSIONE DEL CALORE.
- DESCRIVERE LE MODIFICAZIONI A CARICO DEI GLUCIDI, DEI LIPIDI E DELLE PROTEINE.
- DESCRIVERE L'ANATOMIA E LA FISIOLOGIA DELL'APPARATO DIGERENTE.
- CONOSCERE LA DEFINIZIONE DI DIGESTIONE E DI ASSIMILAZIONE.
- CONOSCERE A GRANDI LINEE L'ANATOMIA DELL'APPARATO DIGERENTE.
- CONOSCERE LE FUNZIONI DI STOMACO E INTESTINO.
- CONOSCERE IL RUOLO DEGLI ENZIMI NELLA DIGESTIONE