

**DIPARTIMENTO di  
SCIENZE**

**PROGRAMMAZIONE ANNUALE**

**A.F. 2020/2021**



**DOCENTI:**

PROF. SSA  
**COLANTUONO  
EMANUELA**

PROF. SSA  
**FAGIULI GIULIA**

PROF.  
**IMBRIACO  
GIOVANLORENZO**

PROF.SSA  
**ROSÀ ALESSANDRA**

PROF.SSA  
**ZANDONAI NIVES**

**Sede di Rovereto - Viale dei Colli, 17 - 38068 Rovereto (TN)**

SCIENZE,  
SCIENZE degli ALIMENTI ed IGIENE (SAI),  
SCIENZA dell'ALIMENTAZIONE, MERCEOLOGIA ALIMENTARE ed  
IGIENE (SAMAI)

**COORDINATORE DIPARTIMENTO: PROF.SSA COLANTUONO EMANUELA**

## **CLASSE QUARTA**

---

### **TECNICO DELL'ACCOGLIENZA E DELL'OSPITALITA'**

**(CLASSE QUARTA: 72 ORE)**

#### **AMBITO IDEAZIONE E PREDISPOSIZIONE DEI SERVIZI AVANZATI DELLA RISTORAZIONE, DI SALA E BAR**

- Collaborare all'ideazione e alla predisposizione di proposte eno-gastronomiche e di servizi di sala e bar sulla base delle esigenze/aspettative del cliente e degli standard assegnati

AMBITO: IDEAZIONE E PREDISPOSIZIONE DEI SERVIZI AVANZATI DELLA RISTORAZIONE, DI SALA E BAR			
<b>MODULO UNICO</b>	<b>METODOLOGIA E STRUMENTI DI LAVORO:</b> BRAINSTORMING (STIMOLAZIONE DELLA MOTIVAZIONE ED INTRODUZIONE DELL'ARGOMENTO TRATTATO), SPIEGAZIONI CON COINVOLGIMENTO ATTIVO DEGLI ALLIEVI (DIDATTICA-APPRENDIMENTO ATTIVO), ESERCITAZIONI SCRITTE ED ORALI (REALIZZAZIONE DI SCHEMI, DOMANDE APERTE, SEMPLICI ESERCIZI, RICERCA DI ESEMPI ATTINENTI ALLA PROFESSIONE), STESURA ED UTILIZZO DEL QUADERNO E DEL LIBRO DI TESTO, LAVORI DI GRUPPO, UTILIZZO DI STRUMENTI MULTIMEDIALI		<b>Durata: 72 ore</b>
	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<b>MERCEOLOGIA E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI</b>	<p>Collaborare all'ideazione e alla predisposizione di proposte enogastronomiche e di servizi di sala e bar sulla base delle esigenze/aspettative del cliente e degli standard assegnati</p>	<p><b>1. Approfondimento bevande alcoliche, analcoliche e caffetteria</b></p> <p><b>2. Caratteristiche merceologiche delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti</b></p> <p><b>CONTENUTI:</b>            Fermentazione e distillazione            Merceologia materie prime: cereali e bevande, cacao, tè e caffè, latti vegetali, zucchero e dolcificanti, frutta e ortaggi,.</p> <p>Calcolo calorico e alcolometrico</p> <p>Diversi tipi di diete (vegetariana, vegana, mediterranea)            Alimentazione in relazione a diverse condizioni patologiche: MCV (dislipidemie, aterosclerosi, ipertensione), diabete, obesità, celiachia, allergie e intolleranze alimentari</p> <p>Presidi slow food            Alimenti di eccellenza (DOP, IGP, STG)            Frodi alimentari            Rintracciabilità degli alimenti            Etichettatura</p>	<p>Applicare criteri di selezione delle materie prime e dei semilavorati</p> <p>Formulare proposte di prodotto/servizio in coerenza con le richieste del cliente</p>