

RMTD67500X	Amministrazione, Finanza e Marketing - Sistemi Informativi Aziendali
RMTN8V500Q	Turismo
RMTL08500Q	Costruzioni, Ambiente e Territorio
RMTAPV5005	Agraria, Agroalimentare e Agroindustria
RMTFNG5000	Sistema Moda "Micol Fontana"
RMPSRP5006	Liceo Scientifico Sportivo Internazionale "Mario Grottanelli"

TAVOLA DI PROGRAMMAZIONE ANNO SCOLASTICO 2020/2021

MATERIA:	TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI	CLASSE	III [^] A GAT
DOCENTE:		INDIRIZZO	RMTAPV5005 Gestione, Ambiente e Territorio

*

Moduli	Conoscenze	Competenze e capacità	Attività didattica	Strumenti	Tipologia verifiche	Tempi (ore)
RICHIAMI DI CHIMICA GENERALE	Conoscere i concetti di molecola, atomo, massa, legami e pH; conoscere le caratteristiche dell'atomo di carbonio	Saper usare simbologia e nomenclatura chimica per una comunicazione di tipo scientifico; saper prevedere e calcolare il pH di soluzioni a titolo noto	Lezione frontale Lezione partecipata	Lezioni frontali libro di testo, dispense e slides	Test a risposta multipla; Produzione di elaborati scritti; Verifiche orali.	6
RICHIAMI DI CHIMICA ORGANICA	Conoscere la struttura e la chimica dei gruppi funzionali	Saper riconoscere i composti organici in base alla struttura chimica e riuscire a prevederne le proprietà	Lezione frontale Lezione partecipata	Lezioni frontali libro di testo, dispense e slides	Test a risposta multipla; Produzione di elaborati scritti; Verifiche orali.	10

RMTD67500X *Amministrazione, Finanza e Marketing - Sistemi Informativi Aziendali*
RMTN8V500Q *Turismo*
RMTL08500Q *Costruzioni, Ambiente e Territorio*
RMTAPV5005 *Agraria, Agroalimentare e Agroindustria*
RMTFNG5000 *Sistema Moda "Micol Fontana"*
RMPSRP5006 *Liceo Scientifico Sportivo Internazionale "Mario Grottanelli"*

		chimico-fisiche				
CHIMICA DEGLI ALIMENTI	Conoscere le strutture chimiche e le proprietà fisiche e chimiche dei lipidi, dei carboidrati, degli amminoacidi e delle proteine	Saper prevedere il comportamento di carboidrati, lipidi, amminoacidi e proteine in soluzione al variare dei fattori significativi del microambiente	Lezione frontale Lezione partecipata	Lezioni frontali libro di testo, dispense e slides	Test a risposta multipla; Produzione di elaborati scritti; Verifiche orali.	15
ELEMENTI DI TECNOLOGIA AGROALIMENTARE	Conoscere la struttura generale della filiera produttiva agroalimentare; le linee di trasformazione delle materie prime; gli aspetti microbiologici ed enzimatici dei processi di trasformazione	Saper gestire attività produttive e trasformative valorizzando gli aspetti qualitativi delle materie prime; scegliere le tecniche di trasformazione migliori in relazione al prodotto	Lezione frontale Lezione partecipata	Lezioni frontali libro di testo, dispense e slides	Test a risposta multipla; Produzione di elaborati scritti; Verifiche orali.	15
LE TECNOLOGIE DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI	Conoscere i procedimenti generali di conservazione degli alimenti; gli aspetti fisici e chimici delle linee di conservazione	Saper individuare le fasi tecnologiche delle tecniche di conservazione; scegliere ed applicare le tecnologie di conservazione migliori in relazione al prodotto	Lezione frontale Lezione partecipata	Lezioni frontali libro di testo, dispense e slides	Test a risposta multipla; Produzione di elaborati scritti; Verifiche orali.	10

RMTD67500X *Amministrazione, Finanza e Marketing - Sistemi Informativi Aziendali*
RMTN8V500Q *Turismo*
RMTL08500Q *Costruzioni, Ambiente e Territorio*
RMTAPV5005 *Agraria, Agroalimentare e Agroindustria*
RMTFNG5000 *Sistema Moda "Micol Fontana"*
RMPSRP5006 *Liceo Scientifico Sportivo Internazionale "Mario Grottanelli"*

QUALITÀ, SICUREZZA ALIMENTARE E IMMISSIONE DEL PRODOTTO NEL MERCATO	Conoscere i concetti di qualità e sicurezza alimentare e la normativa nazionale e comunitaria; autocontrollo igienico-sanitario e sistema HACCP	Individuare i parametri dei processi ottimali in relazione ai requisiti di qualità dei prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico e igienico-sanitario	Lezione frontale Lezione partecipata	Lezioni frontali libro di testo, dispense e slides	Test a risposta multipla; Produzione di elaborati scritti; Verifiche orali.	10
--	---	---	---	--	---	----