

TAVOLA DI PROGRAMMAZIONE ANNO SCOLASTICO 2020/2021

| | | | |
|----------|------------------------------------|------------|--|
| MATERIA: | TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI | CLASSE | V A GAT |
| DOCENTE: | PAOLUCCI DANIELE | INDIRIZZO* | <i>Agraria, Agroalimentare e Agroindustria</i> |

* indicare *Amministrazione, Finanza e Marketing* oppure *Sistemi Informativi Aziendali* oppure *Turismo* oppure *Costruzione, Ambiente e Territorio* oppure *Agraria, Agroalimentare e*

Agroindustria

| Moduli | Conoscenze | Competenze e capacità | Attività didattica | Strumenti | Tipologia verifiche | Tempi (ore) |
|------------------------------|---|---|---|---------------------------|----------------------------------|--------------------|
| 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 chimico-fisiche | Lezione frontale Lezione partecipata | Libro di testo Appunti | Verifiche orali Prove scritte | 9 |
| 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, proteine e degli enzimi in soluzione al variare dei fattori significativi del microambiente | Lezione frontale Lezione partecipata | Libro di testo Appunti | Verifiche orali Prove scritte | 9 |

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"*

| | | | | | | |
|-----------------------|--|--|---|---------------------------|-------------------------------------|----|
| L'industria enologica | Conoscere i componenti chimici dell'uva e del vino; i processi biochimici (attività fermentativa dei lieviti); le malattie del vino; gli aspetti tecnologici e merceologici dell'industria enologica | Saper scegliere ed applicare le tecnologie di conservazione del vino per evitare alterazioni dei costituenti | Lezione frontale Lezione partecipata | Libro di testo Appunti | Verifiche orali Test strutturati | 30 |
| L'industria olearia | Conoscere i costituenti chimici dell'olio d'oliva; gli aspetti tecnologici e merceologici dell'industria olearia | Saper scegliere ed applicare le tecnologie di conservazione dell'olio per evitare alterazioni dei costituenti e/o la produzione di sostanze tossiche | Lezione frontale Lezione partecipata | Libro di testo Appunti | Verifiche orali Test strutturati | 16 |

ISTITUTI SUPERIORI PARITARI "ANIENE"

Istituto Tecnico Settore Economico e Tecnologico
Liceo Scientifico ad indirizzo Sportivo internazionale
Paritario DD.DD. 28.06.2002 e segg.

Via Tiburtina, 994 - 00156 Roma
Tel 06 95020221 - Fax 06 95024903
direzione@istitutoaniene.it
www.istitutoaniene.it

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"*

| | | | | | | |
|-------------------------------|--|---|---|---------------------------|-------------------------------------|----|
| L'industria lattiero-casearia | Conoscere le proprietà fisico-chimiche del latte; le tecniche di trasformazione; gli aspetti tecnologici e merceologici dell'industria olearia | Saper scegliere ed applicare le tecnologie di conservazione del latte e dei prodotti dell'industria casearia per evitare alterazioni dei loro costituenti | Lezione frontale Lezione partecipata | Libro di testo Appunti | Verifiche orali Test strutturati | 14 |
|-------------------------------|--|---|---|---------------------------|-------------------------------------|----|