

## MODULI INTERDISCIPLINARI DI CLASSE

### Classi prime

#### I Quadrimestre

Modulo	Discipline	contenuti
<b>IGIENE SICUREZZA ALIMENTARE</b>	<b>Scienze degli alimenti</b>	IGIENE NELLA RISTORAZIONE
	<b>Scienza della terra</b>	L'acqua: un bene prezioso
	<b>Lab. enogastronomia</b>	PRECISI- PUNTUALI - PULITI
	<b>Lab. sala e vendita</b>	Le fasi dell'HACCP
	<b>Lab. acc. turistica</b>	L'ETICA PROFESSIONALE E IGIENE PERSONALE.

### Classi prime

#### II Quadrimestre

<b>LE ACQUE</b>	<b>Scienze degli alimenti</b>	I principi nutritivi
	<b>Scienza della terra</b>	Sali dal mondo
	<b>Lab. enogastronomia</b>	TECNICHE DI LAVAGGIO DEGLI ALIMENTI
	<b>Lab. sala e vendita</b>	La classificazione delle acque minerali
	<b>Lab. acc. turistica</b>	Le risorse naturalistiche e i parchi.

### Classi seconde

#### I Quadrimestre

<b>I CEREALI E IL LORO UTILIZZO " LA CELIACHIA" L'OFFERTA AGRITURISTICA "</b>	<b>Scienze degli alimenti</b>	I cereali nella dieta equilibrata
	<b>Scienza della terra</b>	LA CELIACHIA
	<b>Lab. enogastronomia</b>	TECNICHE DI LAVORAZIONE DEI CEREALI E FARINE DERIVATE
	<b>Lab. sala e vendita</b>	IL SERVIZIO DEI CEREALI IN SALA
	<b>Lab. acc. turistica</b>	LA GESTIONE DEL CLIENTE CELIACO

### Classi seconde

#### II Quadrimestre

<b>L'OFFERTA AGRITURISTICA "IL PIATTO TIPICO DEL TERRITORIO" E LA DIETA MEDITERRANEA (ALBERGHIERO)</b>	<b>Scienze degli alimenti</b>	I LEGUMI NELLA DIETA
	<b>Scienza della terra</b>	ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI
	<b>Lab. enogastronomia</b>	LAVORAZIONE DI ORTAGGI – VERDURE- ERBE AROMATICHE
	<b>Lab. sala e vendita</b>	IL SERVIZIO DELLE PIETANZE TIPICHE DEL TERRITORIO SERVITE IN SALA
	<b>Lab. acc. turistica</b>	LE STRUTTURE AGRITURISTICHE

## Classi Terze tutti i settori

### 1° quadrimestre

<b>L'OLIO E.V.O. "LE STRADE DELL'OLIO"</b>	<b>Sc. e cult. Dell'aliment.</b>	GLI ALIMENTI: COTTURA E CONSERVAZIONE; PROFILO CALORICO NUTRIZIONALE LA SICUREZZA ALIMENTARE E AMBIENTI DI LAVORO
	<b>Lab. enogastronomia</b>	HACCP – DEONTOLOGIA PROFESSIONALE
	<b>Lab. sala e vendita</b>	LA CLASSIFICAZIONE DEGLI OLI; GLI ASPETTI ORGANOLETTICI; LA DEGUSTAZIONE E L'ABBINAMENTO AI PIATTI; IL SERVIZIO
	<b>Lab. acc. turistica</b>	PRODOTTI TIPICI DELLA REGIONE, SAGRE E TRADIZIONI POPOLARI. I MARCHI E LE DENOMINAZIONI DI QUALITA' (DOC, DOP, ETC)

## Classi Terze tutti i settori

### II Quadrimestre

<b>IL PESCE AZZURRO "PALMAROLA E PONZA"</b>	<b>Sc. e cult. Dell'aliment.</b>	GLI ALIMENTI: COTTURA E CONSERVAZIONE; PROFILO CALORICO NUTRIZIONALE LA SICUREZZA ALIMENTARE E AMBIENTI DI LAVORO
	<b>Lab. enogastronomia</b>	TECNICHE CLASSICHE E MODERNE DI COTTURA E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI
	<b>Lab. sala e vendita</b>	IL SERVIZIO DEI PRODOTTI ITTICI; LA SFILETTA TUTA DEI PESCI IN SALA; IL PESCE AZZURRO NELLA CUCINA DI SALA; L'ABBINAMENTO PESCE AZZURRO -VINO
	<b>Lab. acc. turistica</b>	PROMOZIONE DEL TERRITORIO: ALCUNI ESEMPI DI ENOGASTRONOMIA E ARTIGIANATO TIPICO DEL TERRITORIO.

## Classi Quarte tutti i settori

### I Quadrimestre

<b>LA CUCINA VEGETARIANA, "I GLUCIDI", L'OFFERTA TURISTICA</b>	<b>Sc. e cult. Dell'aliment.</b>	GLI ALIMENTI: COTTURA E CONSERVAZIONE;
	<b>Lab. enogastronomia</b>	STORIA ED EVOLUZIONE DEI MENU DI CUCINA E DESCRIZIONE DELLE TECNICHE ELABORATE
	<b>Lab. sala e vendita</b>	GLI ALIMENTI: CLASSIFICAZIONE E CARATTERISTICHE
	<b>Lab. acc. turistica</b>	L'ETICHETTA ALIMENTARE: INFORMARE CORRETTAMENTE IL CONSUMATORE.

## Classi Quarte tutti i settori

### II Quadrimestre

<b>I FORMAGGI, LE DENOMINAZIONI</b>	<b>Sc. e cult. Dell'aliment.</b>	I Lipidi
	<b>Lab. enogastronomia</b>	HACCP IL PERSONALE – LE ATTREZZATURE E L' AMBIENTE
	<b>Lab. sala e vendita</b>	L'igiene del prodotto alimentare: obblighi e divieti
	<b>Lab. acc. turistica</b>	L'ETICHETTA ALIMENTARE: LE INDICAZIONI OBBLIGATORIE

## Classi Quinte tutti i settori

### I Quadrimestre

<b>IMPLEMENTAZIONE E DEL CURRICULUM VITAE</b>	<b>Sc. e cult. Dell'aliment.</b>	LA SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE COME ARRICCHIMENTO DEL CURRICULUM
	<b>Lab. enogastronomia</b>	I VARI PERCORSI PROFESSIONALI DA SCEGLIERE ED INTRAPRENDERE
	<b>Lab. sala e vendita</b>	CARATTERISTICHE DEL CURRICULUM- ASPETTI PROFESSIONALI
	<b>Lab. acc. turistica</b>	IL MARKETING DI SE STESSI: LA LETTERA DI AUTOCANDIDATURA, IL CURRICULUM VITAE.

## Classi Quinte tutti i settori

### II Quadrimestre

<b>UTILIZZO DELLE TECNOLOGIE MULTIMEDIALI PER LA PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO</b>	<b>Sc. e cult. Dell'aliment.</b>	LA SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE COME ARRICCHIMENTO DEL CURRICULUM
	<b>Lab. enogastronomia</b>	I MARCHI ITALIANI NEL MONDO E LA PUBBLICITA DEL PRODOTTO ATTRAVERSO LA DEGUSTAZIONE
	<b>Lab. sala e vendita</b>	PRESENTAZIONE DI UNA REGIONE STRANIERA IN POWERPOINT DAL PUNTO DI VISTA ENOGRAFICO
	<b>Lab. acc. turistica</b>	IL WEB MARKETING.