

Attività¹	Obiettivi ²	Metodologie³	n° ore
ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE	-Saper individuare gli alimenti con le loro certificazioni - Saper individuare i prodotti tipici: DOP, ITG, STG, prodotti biologici, alimenti OGM -Saper riconoscere le frodi alimentari	Lezioni frontali Lavori di gruppo Discussioni cooperative Lezioni dimostrative	11
ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	-Individuazione di piatti tipici regionali/menù e loro analisi calorico–nutrizionale -Concetti base degli alimenti: corretta manipolazione degli alimenti del gruppo	Lezioni frontali Lavori di gruppo Discussioni cooperative Lezioni dimostrative	11
GRASSI E DOLCI	Individuazione di piatti tipici regionali/menù e loro analisi calorico–nutrizionale -Concetti base degli alimenti: corretta manipolazione degli alimenti del gruppo	Lezioni frontali Lavori di gruppo Discussioni cooperative Lezioni dimostrative	11

Compresenza alimenti/ sala classi terze

1

Indicare il titolo del modulo

2

Indicare le competenze che si intendono perseguire

3

Indicare per ogni attività le metodologie adottate