**ANNO SCOLASTICO 2017/2018**

**INDIRIZZO: RISTORAZIONE**

**MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL’ ALIMENTAZIONE**

**CLASSE: TERZE**

**SEZIONE: SALA E VENDITA**

**INSEGNANTE: PROF. DOMENICO SERGI**

**LIBRO DI TESTO**

**AUTORI:** A**.** Machado

**TITOLO:** “Scienze e cultura dell'Alimentazione” - Enogastronomia Sala e Vendita - 2° biennio

**CASA EDITRICE:** Poseidonia

**ARGOMENTI**

**Modulo 1: DIETA EQUILIBRATA**

U.D. n° 1 Cultura alimentare

U.D. n° 2 Alimentazione nella ristorazione

**Modulo 2: BEVANDE ALCOLICHE**

U.D. n° 1 Il vino

U.D. n°2 La birra

U.D. n°3 Acquaviti e liquori

**Modulo 5: ACQUE, BEVANDE ANALCOLICHE E NERVINE**

U.D. n° 1 Cenni sulle acque minerali

U.D. n°2 Le bevande analcoliche

U.D. n° 3 Le bevande nervine

**Modulo 3: ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE**

U.D. n° 1 Caratteristiche generali della carne, pesce, uova

U.D. n°2 Il latte

U.D. n° 3 I formaggi

**Modulo 4: ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE E GRASSI DA CONDIMENTO**

U.D. n° 1 I cereali e i derivati

U.D. n°2 I prodotti ortofrutticoli

**Modulo 5: GRASSI E DOLCI**

U.D. n° 1 Oli e grassi

U.D. n°2 Dolcificanti e prodotti dolciari