



Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità
Alberghiera "G. Minuto"
Marina di Massa

SCHEDA PROGETTO P.T.O.F.
I.P.S.S.E.O.A. G. MINUTO,

2016/2017

Titolo:

ESPERIENZE DI CHIMICA IN LABORATORI ESTERNI

Responsabile:

Prof. Rocco Giacomino

Premessa:

Sopperire alla mancanza di un laboratorio di chimica interno all'Istituto attraverso una "convenzione" o "collegamento in rete" con un laboratorio di un altro Istituto .

Finalità:

Raggiungimento di competenze nel campo dell'analisi su alimenti.

Obiettivi misurabili:

Capacità di effettuare alcune analisi strumentali su sostanze usate nell'alimentazione: oli, vini ecc.

Traguardi di competenze che si intendono attivare:

Comprensione delle problematiche connesse ad un'analisi su alimenti per la determinazione anche della qualità di un prodotto.

Competenze trasversali interessate:

Capacità di individuare i parametri di qualità alimentare attraverso anche un'analisi chimica.

Raccordi con le competenze chiave di cittadinanza:

Diritto alla salute , alla lealtà alimentare.

Discipline coinvolte:

Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari, Alimentazione, Laboratorio di pasticceria.

Modalità di realizzazione e fasi di svolgimento:

Gli studenti , con il loro insegnante di Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari e l'insegnante tecnico-pratico, dovranno recarsi presso un laboratorio di un Istituto con cui si è stabilito un accordo ed effettuare una serie di esperienze di chimica come la determinazione dell'acidità di un olio, valutazione della rancidità di un olio, determinazione del contenuto d'acqua di un miele, determinazione del contenuto in saccarosio di un miele con metodo Feheling ecc.

Destinatari:

Studenti della quinta pasticceria 5^aPa

Soggetti coinvolti:

Studenti quinta pasticceria n.17

Docente di “ Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari”

Docente Tecnico-pratico

Risorse professionali:

Docenti dell'Istituto G. Minuto.

Risorse strumentali:

Laboratorio di chimica per esperienze di base con cappa, bilancia analitica, vetreria, reattivi per le esperienze, distillatori ecc.

Risorse finanziarie:

Rimborso spese per reattivi, costi per una eventuale convenzione o rete.

Ore di insegnamento di personale interno:

Le esperienze saranno condotte fondamentalmente nelle ore di servizio dei docenti, possono essere previste alcune ore di straordinario.

Ore di coordinamento e progettazione:

10 ore

Personale esterno autorizzato:

Nessuno

Personale ATA coinvolto:

Nessuno

Attrezzature:

Laboratorio esterno all'Istituto.

Materiali di consumo:

Reattivi

Tempi e durata:

Quattro lezioni : una in gennaio, una in febbraio, una in marzo ed una in aprile

Metodologia:

Esperienza diretta di analisi chimica.

Risultati attesi/prodotti:

Comprensione pratica dei fondamenti dell'analisi chimica alimentare e delle caratteristiche e proprietà di alcuni alimenti.

Modalità di monitoraggio e valutazione:

Relazioni sulle esperienze.

Massa, 18/10/2016

Prof. Rocco Giacomino