

NUCLEO TEMATICO (2) FOCUS 2 PROGETTAZIONE DI UN PRODOTTO E/O SERVIZIO					
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Compiti e prodotti	Competenze INTERMEDIE QNQ 3/4	Conoscenze	Periodo (mesi)
SCIENZA e CULTURA dell'ALIMENTAZIONE "VALORE NUTRIZIONALE DEGLI ALIMENTI"	mono disciplinare	Power point/ mappa concettuale	n.5: Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali	L'atto del mangiare e la fisiologia del gusto Fisiologia dell'apparato digerente	Settembre /ottobre