



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 – 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it

DIPARTIMENTO DI SCIENZA degli ALIMENTI/SCIENZE INTEGRATE

PIANO di LAVORO di SCIENZA e CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

(Insegnamento di Area di Indirizzo)

Classe ☐ Prima ☐ Seconda

Classe ☒ Terza ☐ Quarta ☐ Quinta

<input type="checkbox"/>	Enogastronomia: esperto della gastronomia del gusto e del benessere
<input checked="" type="checkbox"/>	Enogastronomia: esperto della gastronomia del gusto e del benessere – Pastry Chef
<input type="checkbox"/>	Servizi di sala e Vendita: esperto di Mixology e Sommellerie
<input type="checkbox"/>	Accoglienza turistica: esperto del settore turistico – ricettivo del territorio



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it

Gli obiettivi formativi (nuclei tematici) che si intendono raggiungere con l'insegnamento di Scienza e Cultura dell'Alimentazione (SCA) sono:

- la promozione di uno stile di vita equilibrato
- conoscere materie prime e prodotti alimentari
- riconoscere la sostenibilità ambientale nella filiera agroalimentare
- valorizzare, dal punto di vista nutrizionale, le tipicità e le tradizioni enogastronomiche del territorio

COMPETENZE CORRELATE

trasversali rispetto a quelle dell'Area di indirizzo

1 - COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

Competenza Chiave n. 5 Personale, sociale e capacità di imparare ad imparare

Competenza Chiave n. 6 In materia di cittadinanza

2 - COMPETENZE DI AREA GENERALE

Competenza di Area Generale n. 1 Descrizione: Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali strutturate che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise.

Competenza di Area Generale n. 4 Descrizione: Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it

COMPETENZE DI INDIRIZZO

si fa riferimento all'Allegato C delle Linee guida agosto 2019 e a quanto concordato nella riunione dei coordinatori di dipartimento

NB: nell'individuazione delle competenze, gli insegnamenti coinvolti nella seconda prova fanno riferimento ai documenti ministeriali "QdR" (Quadri di riferimento) che contengono i nuclei tematici oggetto della seconda prova stessa (<https://www.miur.gov.it/-/esami-di-stato-del-secondo-ciclo-di-istruzione-a-s-2018-2019-d-m-769-del-26-novembre-2018>)

COMPETENZA di INDIRIZZO in uscita numero: I2

Descrizione della competenza in uscita: "SUPPORTARE LA PIANIFICAZIONE E LA GESTIONE DEI PROCESSI DI APPROVVIGIONAMENTO, DI PRODUZIONE E DI VENDITA IN UN'OTTICA DI QUALITÀ E DI SVILUPPO DELLA CULTURA DELL'INNOVAZIONE"

Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
Livello QNQ: 3 Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità	Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera	Filiere produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti. Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento	Le filiere agroalimentari (definizione e tipologie) Le caratteristiche nutrizionali e la qualità totale dei: <ul style="list-style-type: none">• prodotti vegetali (con particolare attenzione a cereali e frutta)• prodotti di origine animale (latte, yogurt, caseificazione, uova)• grassi e dolci (oli e grassi, dolcificanti e prodotti dolciari)• alimenti accessori (sale, erbe aromatiche - cenni - e spezie



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it

COMPETENZA di INDIRIZZO in uscita numero: I4

Descrizione della competenza in uscita: "PREDISPORRE PRODOTTI, SERVIZI E MENÙ COERENTI CON IL CONTESTO E LE ESIGENZE DELLA CLIENTELA (ANCHE IN RELAZIONE A SPECIFICI REGIMI DIETETICI E STILI ALIMENTARI), PERSEGUENDO OBIETTIVI DI QUALITÀ, REDDITIVITÀ E FAVORENDO LA DIFFUSIONE DI ABITUDINI E STILI DI VITA SOSTENIBILI E EQUILIBRATI"

Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
Livello QNQ: 3 Utilizzare, all'interno delle macro-aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati	Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. Integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale	Elementi di dietetica e nutrizione Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità). Principi di eco-sostenibilità applicati ai settori di riferimento. Tecniche per ridurre lo spreco.	Definizione di alimento I cinque gruppi alimentari Principi per una alimentazione equilibrata La sostenibilità ambientale L'impronta ambientale La produzione agroalimentare sostenibile cibo e cambiamenti climatici/spreco alimentare (competenza sviluppata trasversalmente e soprattutto in relazione a Educazione Civica)



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it

COMPETENZA di INDIRIZZO in uscita numero: I5

Descrizione della competenza in uscita: "VALORIZZARE L'ELABORAZIONE E LA PRESENTAZIONE DI PRODOTTI DOLCIARI E DI PANIFICAZIONE LOCALI, NAZIONALI E INTERNAZIONALI UTILIZZANDO TECNICHE TRADIZIONALI E INNOVATIVE"

Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
Livello QNQ: 3 Individuare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti alimentari in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato	Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione	Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico	Le filiere produttive, le caratteristiche nutrizionali e la qualità totale dei prodotti dolciari e di panificazione



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it

COMPETENZA di INDIRIZZO in uscita numero: I7

Descrizione della competenza in uscita: "PROGETTARE, ANCHE CON TECNOLOGIE DIGITALI, EVENTI ENOGASTRONOMICI E CULTURALI CHE VALORIZZINO IL PATRIMONIO DELLE TRADIZIONI E DELLE TIPICITÀ LOCALI, NAZIONALI ANCHE IN CONTESTI INTERNAZIONALI PER LA PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY"

Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
Livello QNQ: 3 Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti	Partecipare alla realizzazione di valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali.	Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico	I prodotti tipici del territorio Il Made in Italy

Eventuali ulteriori competenze, abilità, conoscenze e contenuti specifici, utili allo svolgimento dell'UdA pluridisciplinare scelta dal CdC, non sopra menzionati, verranno riportati nella progettazione dell'UdA stessa e nel piano di lavoro di fine anno dei singoli docenti.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it

ATTIVITÀ FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO

(per esempio: UdA, compiti di realtà, progetti, indagini, uscite didattiche, laboratori...)

1. compiti di realtà
2. UdA
3. lettura etichette
4. analisi ciclo di vita di un prodotto alimentare
5. costruzione di diagrammi di flusso
6. realizzazione di prodotti multimediali
7. relazioni di gruppo e/o individuali

ABILITÀ MINIME E SAPERI MINIMI richiesti nell'arco dell'a.s. necessari per l'ammissione alla classe successiva:

1. ABILITÀ MINIME

- a. Utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico di base;
- b. Riconoscere nella pratica professionale gli elementi che possono tutelare l'ambiente e favorire uno sviluppo sostenibile
- c. Applicare i criteri fondamentali di selezione delle materie prime e/o prodotti, e/o menù in funzione dei principi di una sana alimentazione, delle esigenze della clientela e della stagionalità.
- d. Individuare gli aspetti fondamentali merceologici, nutrizionali e tecnologici nella produzione e vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

2. SAPERI MINIMI

- a. conoscere i cinque gruppi alimentari e le tabelle di composizione degli alimenti
- b. conoscere i principi per una dieta equilibrata
- c. conoscere le principali caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti di origine animale e vegetale
- d. conoscere bevande analcoliche e alcoliche
- e. conoscere le principali fasi delle filiere agroalimentari (animale e vegetale).

METODOLOGIA

La metodologia si avvarrà delle seguenti modalità/tecniche di interventi:

1. apprendimento attivo con domande stimolo e/o problem solving e/o attività di ricerca individuale o di gruppo
2. brainstorming per stimolare valutazione critica e favorire collegamenti
3. flipped classroom
4. lezione frontale articolata in:
 - a. ripasso dei concetti chiave della lezione precedente
 - b. spiegazione di nuovi concetti chiave
 - c. formulazione schematica dei contenuti

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 – 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



L'attività di compresenza, ove prevista, con i colleghi del laboratorio di cucina tenderà soprattutto ad evidenziare come gli aspetti teorici e professionali degli stessi argomenti siano fra loro complementari. Per questo motivo i moduli riguardanti le due materie saranno sviluppati cercando di collegare gli aspetti teorici con quelli pratici, puntando soprattutto ad approfondire gli argomenti che riguardano i processi produttivi degli alimenti, aiutando gli allievi ad esprimere un giudizio critico sulle qualità merceologiche degli stessi ed a valutare correttamente l'apporto calorico e nutrizionale dei piatti e dei menù.

Con l'eventuale utilizzo della DDI le lezioni potranno essere erogate in presenza e/o in modalità sincrona, asincrona, tramite audiolezioni o videolezioni, la produzione di materiali specifici per la didattica a distanza e l'assegnazione di esercizi e ricerche; il tutto potrà essere veicolato tramite l'istituzione di classi virtuali e puntualmente riportato sul registro elettronico.

MATERIALI

A supporto del lavoro, si utilizzeranno:

1. libro di testo
2. gli appunti delle/degli allieve/i
3. materiale integrativo condiviso online
4. articoli divulgativi o di riviste specifiche del settore
5. la formulazione di schemi, mappe e tabelle.

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

La tipologia delle verifiche comprenderà:

1. interrogazioni orali
2. prove strutturate, semistrutturate e/o a risposta aperta
3. prove per competenze.

Il numero complessivo delle verifiche (scritte e orali) sarà di almeno due nel primo trimestre e tre nel pentamestre.

La valutazione intermedia e finale dell'a.s. terrà conto dei livelli di partenza, delle prestazioni scritte degli allievi, dell'osservazione sistematica e continua dei loro comportamenti e progressi, di elaborati e compiti svolti a casa, dei risultati delle loro ricerche ed esplorazioni individuali e di gruppo, del raggiungimento di competenze di cittadinanza, dell'area generale e di indirizzo.

Durante una eventuale DDI le verifiche saranno orientate soprattutto a una valutazione di tipo formativo e basate su ricerche, approfondimenti, lettura e comprensione del testo, discussioni ed eventuali interrogazioni in videolezione; verranno tenuti in considerazione in particolare i seguenti aspetti: rispetto dei tempi delle consegne, responsabilità individuale e autonomia, impegno personale, correttezza per quanto riguarda il comportamento e l'utilizzo degli strumenti e dei materiali didattici proposti dall'insegnante.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 – 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it

Il Dipartimento stabilisce di utilizzare le griglie di valutazione d'Istituto.

Il Coordinatore di Dipartimento



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it