



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. 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

Programmazione della classe 3° per accesso alla classe 4° Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

INTEGRATIVI ALLA CLASSE: QUARTA

INDIRIZZO: AT

Saperi minimi:

- conoscere i cinque gruppi alimentari
- conoscere i principi per una dieta equilibrata
- conoscere le principali caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti di origine animale e vegetale con particolare riferimento al territorio italiano
- conoscere le principali fasi delle filiere agroalimentari italiane (animale e vegetale)

Obiettivi minimi:

- essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico
- diffondere i principi per una dieta equilibrata e sostenibile
- comprendere la complessità del fenomeno gastronomico e le sue forti implicazioni nel tessuto economico-sociale-ambientale
- promuovere le tipicità del territorio