



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](mailto:tois04200n@pec.istruzione.it)

[www.istitutogiolitti.edu.it](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

**a.s. 2021-2022**

**PIANO di LAVORO del DIPARTIMENTO di SCIENZA DEGLI ALIMENTI**

**(Insegnamento di Area di Indirizzo)**

Classe ☐ Prima ☒ Seconda

Classe ☐ ☐ a ☐ a

☐ **Enogastronomia:** esperto della gastronomia del gusto e del benessere

☐ **Servizi di sala e Vendita:** esperto di Mixology e Sommellerie

☐ **Accoglienza turistica:** esperto del settore turistico – ricettivo del territorio

## COMPETENZE CORRELATE

### *trasversali rispetto a quelle dell'Area di indirizzo*

#### **1 - COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE**

*si fa riferimento al documento europeo 'Raccomandazione' del 22 maggio 2018 e a quanto concordato nella riunione dei coordinatori di dipartimento.*

Competenza Chiave n. 1 Alfabetica funzionale

Competenza Chiave n. 3 Matematica e competenza in Scienze, Tecnologie e Ingegneria

Competenza Chiave n. 4 Digitale

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

Competenza Chiave n. 6 In materia di cittadinanza

#### **2 - COMPETENZE DI AREA GENERALE**

*Si fa riferimento all'allegato B delle Linee guida agosto 2019 e a quanto concordato nella riunione dei coordinatori di dipartimento.*

Competenza di Area Generale **n. 1** Descrizione: Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.

Competenza di Area Generale **n. 2** Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali.

Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.

Competenza di Area Generale **n. 7** Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.

Competenza di Area Generale **n. 11** Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.

## 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: 14

**“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
<p>Livello QNQ: 2</p> <p>Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione</p>	<p>Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale</p>	<p>I principi nutritivi;</p> <p>Linee guida per una sana alimentazione:</p>	<p>Cenni di chimica degli alimenti</p> <p>Principi nutritivi, loro funzioni e loro importanza per la salute umana</p> <p>Linee Guida per una sana alimentazione</p> <p>Doppia piramide alimentare e ambientale</p> <p>Digestione e assorbimento dei principi nutritivi</p>

## **ATTIVITA' FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO**

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

1. compiti di realtà
2. UdA
3. costruzione di mappe e schemi
4. realizzazione di semplici prodotti multimediali
5. lettura e comprensione di semplici testi inerenti gli argomenti trattati
6. completamento schede di attività

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

1. **ABILITA' MINIME**
  - distinguere gli alimenti sulla base della composizione chimica
  - riconoscere il ruolo dei principi nutritivi per la salute
2. **SAPERI MINIMI**
  - conoscere i meccanismi base della nutrizione
  - conoscere i principi nutritivi e le funzioni principali che svolgono nell'organismo umano
  - conoscere le principali indicazioni per una dieta salutare

La metodologia utilizzata per la presentazione dei concetti si esprimerà mediante le seguenti tecniche di interventi:

1. Lezione frontale articolata in:
  - ripasso dei contenuti della lezione precedente;
  - spiegazione di nuovi contenuti;
  - formulazione schematica dei contenuti;
  - individuazione delle parole-chiave e stesura di un glossario specifico della disciplina
2. Apprendimento attivo con domande stimolo e lezione dialogata
3. Attività di ricerca e approfondimento individuale o di gruppo.

## **MATERIALI**

Come strumenti di lavoro si utilizzeranno:

il libro di testo "A. MACHADO : Scienza degli Alimenti - VOLUME UNICO - EDITORE: POSEIDONIA

- appunti delle/degli allieve/i;
- fotocopie di materiale integrativo e/o materiale integrativo condiviso su Materiale Didattico di Mastercom e su Google Classroom
- articoli divulgativi o di riviste specifiche del settore;
- formulazione di schemi e tabelle;
- applicazioni multimediali;

## **VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE**

La tipologia delle verifiche comprenderà:

- interrogazioni orali;
- prove strutturate e semistrutturate;
- prove per competenze

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

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

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

Torino, 01/11/21

Il Coordinatore di Dipartimento

prof.ssa Giulia Vagnone