



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 DEGLI ALIMENTI

(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 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

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 a 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 personali in ambito familiare, scolastico e sociale.

Competenza di Area Generale n. 2 Descrizione: 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 Descrizione: 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.



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: 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: 2 Applicare procedure di base per lapredisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione	Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale	I principi nutritivi Linee guida per una sana alimentazione	Cenni di chimica degli alimenti Principi nutritivi, loro funzioni e loro importanza per la salute umana Linee Guida per una sana alimentazione Malattie da eccesso di nutrienti (Malattie del benessere): obesità, diabete di tipo 1 e di tipo 2, aterosclerosi e malattie cardiovascolari, ipertensione. Concetto di dieta: principali diete (mediterranea, vegetariana e vegana) Doppia piramide alimentare e ambientale Digestione e assorbimento dei principi nutritivi

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. 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

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

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

METODOLOGIA

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

1. Lezione frontale articolata in:
 - a. ripasso dei contenuti della lezione precedente
 - b. spiegazione di nuovi contenuti
 - c. formulazione schematica dei contenuti
 - d. 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

- libro di testo
- 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.

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



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.

Il Coordinatore di Dipartimento