



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:

- distinguere il valore nutrizionale degli alimenti
- riconoscere le certificazioni di qualità
- riconoscere sistemi di conservazione e cottura idonei alla salute e al prodotto alimentare
- valorizzare il territorio e la produzione sostenibile

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. 2 Descrizione: Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici.

Competenza di Area Generale n. 7 Descrizione: Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, valutando in modo critico l'attendibilità delle fonti per produrre in autonomia testi inerenti alla sfera personale e sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.



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: I1

Descrizione della competenza in uscita: "UTILIZZARE TECNICHE TRADIZIONALI E INNOVATIVE DI LAVORAZIONE, DI ORGANIZZAZIONE, DI COMMERCIALIZZAZIONE DEI SERVIZI E DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI, RISTORATIVI E DI ACCOGLIENZA TURISTICO-ALBERGHIERA, PROMUOVENDO LE NUOVE TENDENZE ALIMENTARI ED ENOGASTRONOMICHE"

| Competenza INTERMEDIA | Abilità | Conoscenze | Contenuti |
|--|---|---|---|
| Livello QNQ: 3/4 Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento | Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione | Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza. Risorse enogastronomiche / culturali territoriali e nazionali. | Qualità totale degli alimenti Qualità percepita e qualità reale Controllo di qualità e Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) Sistema di tracciabilità e rintracciabilità Certificazione dei prodotti tipici legati al territorio Sistema di tracciabilità e rintracciabilità |



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: I3

Descrizione della competenza in uscita: "APPLICARE CORRETTAMENTE IL SISTEMA HACCP, LA NORMATIVA SULLA SICUREZZA E SULLA SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO"

| Competenza INTERMEDIA | Abilità | Conoscenze | Contenuti |
|---|---|--|---|
| Livello QNQ: 3/4 Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro | Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati. | Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici. | Etichettatura degli alimenti Imballaggi alimentari I marchi di qualità legati alla tecnica produttiva |



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 AGRO-ALIMENTARI LOCALI, NAZIONALI E INTERNAZIONALI UTILIZZANDO TECNICHE TRADIZIONALI E INNOVATIVE"

| Competenza INTERMEDIA | Abilità | Conoscenze | Contenuti |
|--|---|---|---|
| Livello QNQ: 3 Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti agro-alimentari sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali | Predisporre preparazioni alimentari scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito | Principi di scienze e tecnologie alimentari applicate ai prodotti agro-alimentari | Macronutrienti calorici Micronutrienti Acqua Molecole bioattive Tecniche di conservazione Le modificazioni in cottura degli alimenti |



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: I8

Descrizione della competenza in uscita: "REALIZZARE PACCHETTI DI OFFERTA TURISTICA INTEGRATA CON I PRINCIPI DELL'ECO SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE, PROMUOVENDO LA VENDITA DEI SERVIZI E DEI PRODOTTI COERENTI CON IL CONTESTO TERRITORIALE, UTILIZZANDO IL WEB"

| Competenza INTERMEDIA | Abilità | Conoscenze | Contenuti |
|--|--|---|---|
| Livello QNQ: 3 Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale | Predisporre azioni di promozione dell'offerta turistica rispetto al target di utenza | Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie | Qualità etica e ambientale dei prodotti agroalimentari Certificazione dei prodotti biologici Certificazione equo-solidale Prodotti di Libera Terra |

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 disciplinari e multi-pluridisciplinari
3. partecipazione a percorsi formativi online
4. partecipazione a progetti offerti da Enti esterni
5. realizzazione di prodotti multimediali
6. 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. Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico
- b. Saper utilizzare in modo autonomo varie fonti di informazione sull'alimentazione
- c. Saper individuare le principali caratteristiche che distinguono i diversi principi nutritivi
- d. Riconoscere l'importanza delle biomolecole per la salute
- e. Riconoscere le principali modificazioni chimico-fisiche che subiscono gli alimenti durante la cottura
- f. Saper indicare un metodo di conservazione adeguato per tipo merceologico di alimento
- g. Saper elencare e descrivere gli elementi che caratterizzano la qualità totale di un prodotto alimentare
- h. Distinguere i prodotti certificati e riconoscere la loro identità dalla lettura dell'etichetta alimentare.

2. SAPERI MINIMI

- a. conoscere le principali caratteristiche dei nutrienti calorici (glucidi, lipidi e protidi)
- b. conoscere le principali caratteristiche dei nutrienti non calorici (acqua, vitamine e sali minerali)
- c. conoscere i principali gruppi di molecole bioattive
- d. conoscere le principali modifiche da cottura dei principi nutritivi
- e. conoscere le principali tecniche di conservazione
- f. conoscere le singole qualità che concorrono alla qualità totale degli alimenti
- g. conoscere gli elementi di un'etichetta alimentare.

METODOLOGIA

Gli studenti saranno informati del piano di lavoro, delle finalità dell'insegnamento e del suo significato all'inizio e durante tutto l'anno scolastico; saranno altresì resi noti i criteri di valutazione.

La metodologia si è avvalsa 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

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



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.

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 domande aperte
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



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

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.

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

Il Coordinatore di Dipartimento