



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 classe 5° per accesso all'esame di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

INDIRIZZO: ENO

Saperi minimi:

- conoscere i principi di una dieta equilibrata
- conoscere i principi di una dieta equilibrata e le varie tipologie dietetiche
- conoscere le principali indicazioni dietetiche per stati fisiologici
- conoscere le principali indicazioni di dietoterapia
- conoscere le contaminazioni alimentari e le principali regole per la sicurezza alimentare

Obiettivi minimi:

- individuare i principi per una dieta equilibrata e sostenibile
- riconoscere le esigenze dietologiche della clientela
- agire la sicurezza alimentare nel processo di filiera
- riconoscere i criteri per la valutazione della qualità totale degli alimenti