



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 SCIENZE DEGLI ALIMENTI**

**(Insegnamento di Area di Indirizzo)**

Classe ☐ Prima ☐ Seconda

Classe ☒ Terza ☐ Quarta Quinta

☒ **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

Gli obiettivi formativi (nuclei tematici) che si intendono raggiungere con l'insegnamento di Scienza e Cultura dell'Alimentazione (SCA) sono:

- la promozione di uno stile di vita equilibrato
- conoscere materie prime e prodotti alimentari
- riconoscere la sostenibilità ambientale nella filiera agroalimentare
- valorizzare, dal punto di vista nutrizionale, le tipicità e le tradizioni enogastronomiche 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** Descrizione: alfabetica funzionale
- Competenza Chiave **n 5** Descrizione: personale, sociale e capacità di imparare ad imparare
- Competenza Chiave **n 6** Descrizione: 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.*

*Per le classi del BIENNIO riportare la descrizione corrispondente al livello QNQ 2; per le classi TERZE al livello QNQ 3; per le classi QUARTE al livello QNQ 3/4.*

- 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 4** Descrizione: Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale.
- 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

## 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: I2

**Descrizione:** "Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione"

<b>Competenza INTERMEDIA</b> relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione (vedere Allegato C delle Linee Guida)	<b>Abilità</b> Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	<b>Conoscenze</b> Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	<b>Contenuti</b>
<p style="text-align: center;">Livello QNQ: 3</p> <p>Descrizione: "Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità"</p>	Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera	<p>Filiere produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti.</p> <p>Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento</p>	<p>Le filiere agroalimentari (definizione e tipologie)</p> <p>Le caratteristiche nutrizionali e la qualità totale dei:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• prodotti vegetali (cereali, ortofrutticoli e legumi)</li> <li>• prodotti di origine animale (latte, formaggi, uova, prodotti ittici, carne)</li> <li>• grassi e dolci (oli e grassi, dolcificanti e prodotti dolciari)</li> <li>• alimenti accessori (sale, aceto, erbe aromatiche e spezie; bevande analcoliche, alcoliche e nervine)</li> </ul>

**COMPETENZA di INDIRIZZO in uscita numero: I4**

**Descrizione:** “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”

<b>Competenza INTERMEDIA</b> relativa all’anno a cui si riferisce la presente progettazione (vedere Allegato C delle Linee Guida)	<b>Abilità</b> Individuare le abilità tra quelle riportate nell’Allegato C delle Linee guida	<b>Conoscenze</b> Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell’Allegato C delle Linee guida	<b>Contenuti</b>
<p>Livello QNQ: 3</p> <p><b>Descrizione:</b> “Utilizzare, all’interno delle macro-aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati”</p>	<p>Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.</p> <p>Integrare le dimensioni legate alla tutela dell’ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale</p>	<p>Elementi di dietetica e nutrizione</p> <p>Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).</p> <p>Principi di eco-sostenibilità applicati ai settori di riferimento.</p> <p>Tecniche per ridurre lo spreco.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Definizione di alimento</li><li>• I cinque gruppi alimentari</li><li>• Principi per una alimentazione equilibrata</li><li>• la sostenibilità ambientale</li><li>• l’impronta ambientale</li><li>• la produzione agroalimentare sostenibile</li><li>• lo spreco alimentare</li></ul>

**COMPETENZA di INDIRIZZO in uscita numero: I5**

**Descrizione:** “Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative”

<b>Competenza INTERMEDIA</b> relativa all’anno a cui si riferisce la presente progettazione (vedere Allegato C delle Linee Guida)	<b>Abilità</b> Individuare le abilità tra quelle riportate nell’Allegato C delle Linee guida	<b>Conoscenze</b> Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell’Allegato C delle Linee guida	<b>Contenuti</b>
Livello QNQ: 3 <b>Descrizione:</b> “Individuare procedure tradizionali per l’elaborazione di prodotti alimentari in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato”	Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione	Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico- fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le filiere produttive, le caratteristiche nutrizionali e la qualità totale dei prodotti dolciari e di panificazione</li></ul>

**COMPETENZA di INDIRIZZO in uscita numero: I7**

**Descrizione:** “Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy”

<b>Competenza INTERMEDIA</b> relativa all’anno a cui si riferisce la presente progettazione (vedere Allegato C delle Linee Guida)	<b>Abilità</b>  Individuare le abilità tra quelle riportate nell’Allegato C delle Linee guida	<b>Conoscenze</b>  Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell’Allegato C delle Linee guida	<b>Contenuti</b>
Livello QNQ: 3  <b>Descrizione:</b> “Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti”	Partecipare alla realizzazione di valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali.	Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all’assetto agroalimentare di un territorio e all’assetto turistico	<ul style="list-style-type: none"><li>• i prodotti tipici del territorio</li><li>• il Made in Italy</li></ul>

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

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

1. compiti di realtà
2. UdA
3. lettura etichette
4. analisi ciclo di vita di un prodotto alimentare
5. costruzione di diagrammi di flusso
6. realizzazione di prodotti multimediali
7. relazioni
8. rubriche di autovalutazioni

**ABILITA' MINIME E SAPERI MINIMI richiesti nell'arco dell'a.s. 2021-2022 necessari per l'ammissione alla classe successiva:**

### **1. ABILITÀ MINIME**

- 1.1. Utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico di base;
- 1.2. Riconoscere nella pratica professionale gli elementi che possono tutelare l'ambiente e favorire uno sviluppo sostenibile
- 1.3. Applicare i criteri fondamentali di selezione delle materie prime e/o prodotti, e/o menù in funzione dei principi di una sana alimentazione, delle esigenze della clientela e della stagionalità.
- 1.4. Individuare gli aspetti fondamentali merceologici, nutrizionali e tecnologici nella produzione e vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera

### **2. SAPERI MINIMI**

- 2.1. conoscere i cinque gruppi alimentari e le tabelle di composizione degli alimenti
- 2.2. conoscere i principi per una dieta equilibrata
- 2.3. conoscere le principali caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti di origine animale e vegetale
- 2.4. conoscere bevande analcoliche e alcoliche
- 2.5. conoscere le principali fasi delle filiere agroalimentari (animale e vegetale)

## **METODOLOGIA**

La metodologia si avvarrà 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
3. flipped classroom
4. lezione frontale articolata in:
  - 4.1. ripasso dei concetti chiave della lezione precedente
  - 4.2. spiegazione di nuovi concetti chiave
  - 4.3. 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 "Scienza e Cultura dell'Alimentazione" per la classe terza - Luca La Fauci - Markes
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 e semistrutturate;
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 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

Torino, 28/10/21

Il Coordinatore di Dipartimento

prof.ssa Giulia Vagnone