



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

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:

- 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

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 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
- Competenza di Area Generale **n 10** Descrizione: Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi per la soluzione di casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento anche utilizzando documentazione tecnica e tecniche elementari di analisi statistica e matematica.

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: "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 relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione (vedere Allegato C delle Linee Guida)	Abilità Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Conoscenze Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Contenuti
<p style="text-align: center;">Livello QNQ: 3/4</p> <p>Descrizione: "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"</p>	<p>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</p>	<p>Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.</p> <p>Risorse enogastronomiche / culturali territoriali e nazionali.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Qualità totale degli alimenti • Qualità percepita e qualità reale • Certificazione del sistema di qualità aziendale • Controllo di qualità e Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) • Certificazione dei prodotti tipici legati al territorio • Sistema di tracciabilità e rintracciabilità

COMPETENZA di INDIRIZZO in uscita numero: I3 Descrizione: “Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro”			
Competenza INTERMEDIA relativa all’anno a cui si riferisce la presente progettazione (vedere Allegato C delle Linee Guida)	Abilità Individuare le abilità tra quelle riportate nell’Allegato C delle Linee guida	Conoscenze Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell’Allegato C delle Linee guida	Contenuti
<p>Livello QNQ: 3/4</p> <p>Descrizione: “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.”</p>	<p>Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati.</p>	<p>Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • etichettatura degli alimenti • imballaggi alimentari • i marchi di qualità legati alla tecnica produttiva

COMPETENZA di INDIRIZZO in uscita numero: I5 Descrizione: “Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti agro-alimentari locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative”			
Competenza INTERMEDIA relativa all’anno a cui si riferisce la presente progettazione (vedere Allegato C delle Linee Guida)	Abilità Individuare le abilità tra quelle riportate nell’Allegato C delle Linee guida	Conoscenze Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell’Allegato C delle Linee guida	Contenuti
<p>Livello QNQ: 3</p> <p>Descrizione: “Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti agro-alimentari sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.”</p>	<p>Predisporre preparazioni alimentari scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito.</p>	<p>Principi di scienze e tecnologie alimentari applicate ai prodotti agro-alimentari</p>	<ul style="list-style-type: none"> • macronutrienti calorici • micronutrienti • acqua • molecole bioattive • la sicurezza degli alimenti e tecniche di conservazione • la cottura degli alimenti

COMPETENZA di INDIRIZZO in uscita numero: I8

Descrizione: “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 relativa all’anno a cui si riferisce la presente progettazione (vedere Allegato C delle Linee Guida)	Abilità Individuare le abilità tra quelle riportate nell’Allegato C delle Linee guida	Conoscenze Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell’Allegato C delle Linee guida	Contenuti
Livello QNQ: 3 Descrizione: “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	<ul style="list-style-type: none">• Certificazione dei prodotti biologici• Certificazione equo-solidale• Prodotti di Libera Terra

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. necessari per l'ammissione alla classe successiva:

1. ABILITÀ MINIME

- 1.1. Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico;
- 1.2. Saper utilizzare in modo autonomo varie fonti di informazione sull'alimentazione;
- 1.3. Saper individuare le principali caratteristiche che distinguono i diversi principi nutritivi;
- 1.4. Riconoscere l'importanza delle biomolecole per la salute
- 1.5. Riconoscere le principali modificazioni chimico-fisiche che subiscono gli alimenti durante la cottura;
- 1.6. Saper indicare un metodo di conservazione adeguato per tipo merceologico di alimento;
- 1.7. Saper elencare e descrivere gli elementi che caratterizzano la qualità totale di un prodotto alimentare;
- 1.8. Distinguere i prodotti certificati e riconoscere la loro identità dalla lettura dell'etichetta alimentare.

2. SAPERI MINIMI

- 2.1. conoscere le principali caratteristiche dei nutrienti calorici (glucidi, lipidi e protidi)
- 2.2. conoscere le principali caratteristiche dei nutrienti non calorici (acqua, vitamine e sali minerali)
- 2.3. conoscere i principali gruppi di molecole bioattive
- 2.4. conoscere le principali modifiche da cottura dei principi nutritivi
- 2.5. conoscere le principali tecniche di conservazione
- 2.6. conoscere le singole qualità che concorrono alla qualità totale degli alimenti
- 2.7. 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 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