

**A.S. 2023 / 2024**

**I.I.S. Arturo Prever Pinerolo (TO)**

**PROGRAMMAZIONE ANNUALE**

**CLASSI TERZE**

**DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE  
(A031)**

**Docenti:**

De Luca Filippo, Giambianco Giuseppe, Gibboni Alessandra, Cambiotti Sara, Patitucci Roberta, Sada Manuela.

**CLASSI TERZE ENOGASTRONOMIA / SALA E VENDITA:** 5 ore di cui 2 in presenza con il docente ITP di CUCINA/SALA E VENDITA. (165 ore annue)

**CLASSI TERZE PASTICCERIA:** 4 ore settimanali di cui 2 con docente ITP di pasticceria (132 ore annue)

**CLASSI TERZE ACCOGLIENZA :** 1 ora settimanale (33 ore annue)

## **LIBRI DI TESTO:**

### **Classi terze cucina / sala / pasticceria**

Silvano Rodato "Alimentazione oggi" + quaderno operativo - Ed. CLITT

### **Classi terze accoglienza turistica**

Silvano Rodato "Alimenti, turismo e ambiente" + quaderno operativo - Ed. CLITT

## **OBIETTIVI MINIMI**

### **Classi terze enogastronomia e servizi di sala e vendita**

Individuare le principali informazioni nutrizionali nella tabella di composizione chimica degli alimenti. Saper realizzare un semplice calcolo calorico. Individuare le principali caratteristiche merceologiche e nutrizionali di bevande e alimenti. Individuare i prodotti tipici del territorio.

### **Classi terze accoglienza turistica**

Individuare le caratteristiche merceologiche e nutrizionali di bevande e alimenti. Individuare le caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli ingredienti dei prodotti dolciari e da forno.

### **Classi terze opzione pasticceria**

Individuare le caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli ingredienti dei prodotti dolciari e da forno. Conoscere il concetto di Qualità. Conoscere i fondamenti di microbiologia: il microscopio ottico, i terreni di coltura e i tipi di semina più utilizzati. Conoscere le caratteristiche dei principali microrganismi.

## CLASSI TERZE ENOGASTRONOMIA

**1 UdA ordinaria:** Alimenti di origine vegetale

### Competenza in uscita n. 4

<b>Competenze intermedie</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.
<b>Chiave di cittadinanza</b>	Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale
<b>Abilità</b>	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.
<b>Conoscenze</b>	1 Elementi di dietetica e nutrizione. 2 Criteri di scelta delle materie prime e dei prodotti/servizi
<b>Contenuti</b>	Caratteristiche merceologiche di cereali e derivati, tuberi; ortaggi e frutta; legumi; oli (Sezione A, unità 3, 4 e 7)

**Testo di riferimento:** Silvano Rodato "Alimentazione oggi" Ed. CLITT

**Periodo di svolgimento:** primo quadrimestre

**Strumenti e metodologie utilizzati:** Libro di testo, LIM, appunti, fotocopie, filmati, Internet

## 2 UdA ordinaria: Alimenti di origine animale

### Competenza in uscita n. 4

<b>Competenze intermedie</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.
<b>Chiave di cittadinanza</b>	Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale
<b>Abilità</b>	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.
<b>Conoscenze</b>	1 Elementi di dietetica e nutrizione. 2 Criteri di scelta delle materie prime e dei prodotti/servizi
<b>Contenuti</b>	Caratteristiche merceologiche di carne, pesci uova; latte e derivati; grassi di origine animale (Sezione A, unità 5, 6 e 7)

**Testo di riferimento:** Silvano Rodato "Alimentazione oggi" Ed. CLITT

**Periodo di svolgimento:** primo / secondo quadrimestre

**Strumenti e metodologie utilizzati:** Libro di testo, LIM, appunti, fotocopie, filmati, Internet

### 3 UdA ordinaria: Confezioni ed etichette alimentari

#### Competenza in uscita n. 3

<b>Competenze intermedie</b>	Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.
<b>Chiave di cittadinanza</b>	Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale
<b>Abilità</b>	Leggere e interpretare le etichette alimentari
<b>Conoscenze</b>	Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti.
<b>Contenuti</b>	Le informazioni riportate in etichetta e la loro importanza (Sezione A, unità 2, lezione 2)

**Testo di riferimento:** Silvano Rodato "Alimentazione oggi" Ed. CLITT

**Periodo di svolgimento:** primo / secondo quadrimestre

**Strumenti e metodologie utilizzati:** Libro di testo, LIM, appunti, fotocopie, filmati, Internet

**4 UdA ordinaria:** Alimentazione equilibrata, calcolo calorico e tipologie dietetiche nella ristorazione.

**Competenza in uscita n. 4**

<b>Competenze intermedie</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.
<b>Chiave di cittadinanza</b>	Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale
<b>Abilità</b>	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.
<b>Conoscenze</b>	1 Elementi di dietetica e nutrizione. 2 Criteri di scelta delle materie prime e dei prodotti/servizi
<b>Contenuti</b>	Alimenti e dieta equilibrata; tipologie dietetiche nella ristorazione; calcolo calorico - nutrizionale (Sezione A, unità 1, lezioni 4,5,6)

**Testo di riferimento:** Silvano Rodato "Alimentazione oggi" Ed. CLITT

**Periodo di svolgimento:** primo / secondo quadrimestre

**Strumenti e metodologie utilizzati:** Libro di testo, LIM, appunti, fotocopie, filmati, Internet.

**NOTA:** E' parte integrante di questo Piano di lavoro la UdA multidisciplinare asse scientifico-tecnologico e professionale chiamata "Prepariamo un evento" contenuta nel Piano delle UdA di Istituto al quale si fa riferimento.

## CLASSI TERZE PASTICCERIA

**1 UdA ordinaria:** Alimenti di origine vegetale

### Competenza in uscita n. 4

<b>Competenze intermedie</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.
<b>Chiave di cittadinanza</b>	Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale
<b>Abilità</b>	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.
<b>Conoscenze</b>	1 Elementi di dietetica e nutrizione. 2 Criteri di scelta delle materie prime e dei prodotti/servizi .
<b>Contenuti</b>	Caratteristiche merceologiche di cereali e derivati, tuberi; frutta; legumi; oli (Sezione A, unità 3, 4, 7); unità 8 lezione 3: dolcificanti e altri alimenti accessori (zucchero, miele, cioccolato).

**Testo di riferimento:** Silvano Rodato "Alimentazione oggi" Ed. CLITT

**Periodo di svolgimento:** primo quadrimestre

**Strumenti e metodologie utilizzati:** Libro di testo, LIM, appunti, fotocopie, filmati, Internet

## 2 UdA ordinaria: Alimenti di origine animale

### Competenze in uscita n. 4

<b>Competenze intermedie</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.
<b>Chiave di cittadinanza</b>	Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale
<b>Abilità</b>	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. Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione (competenza 5). Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti (competenza 5)
<b>Conoscenze</b>	1 Elementi di dietetica e nutrizione. 2 Criteri di scelta delle materie prime e dei prodotti/servizi. Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico (competenza 5) Merceologia, standard di qualità e sicurezza delle materie prime alimentari (competenza 5)
<b>Contenuti</b>	Caratteristiche merceologiche di uova; latte e derivati; grassi di origine animale (Sezione A, unità 5, 6 e 7)



### 3 UdA Microbiologia dei prodotti da forno

#### Competenza in uscita n. 5

<b>Competenze intermedie</b>	Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.
<b>Chiave di cittadinanza</b>	Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale
<b>Abilità</b>	Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione. Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti
<b>Conoscenze</b>	Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico. Merceologia, standard di qualità e sicurezza delle materie prime alimentari
<b>Contenuti</b>	Caratteristiche generali dei microrganismi: classificazione dei microrganismi in base alla colorazione di Gram, in base al metabolismo energetico ed alla forma. Principali attrezzature del laboratorio di microbiologia (dispense del docente).

**Testo di riferimento:** Silvano Rodato "Alimentazione oggi" Ed. CLITT

**Periodo di svolgimento:** primo / secondo quadrimestre

**Strumenti e metodologie utilizzati:** Libro di testo, LIM, appunti, fotocopie, filmati, Internet, appunti e dispense del docente.

**4 UdA ordinaria:** Alimentazione equilibrata, calcolo calorico e tipologie dietetiche nella ristorazione.

**Competenza in uscita n. 4**

<b>Competenze intermedie</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.
<b>Chiave di cittadinanza</b>	Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale
<b>Abilità</b>	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.
<b>Conoscenze</b>	1 Elementi di dietetica e nutrizione. 2 Criteri di scelta delle materie prime e dei prodotti/servizi
<b>Contenuti</b>	Alimenti e dieta equilibrata; tipologie dietetiche nella ristorazione; calcolo calorico - nutrizionale (Sezione A, unità 1, lezioni 4,5,6)

**Testo di riferimento:** Silvano Rodato "Alimentazione oggi" Ed. CLITT

**Periodo di svolgimento:** primo / secondo quadrimestre

**Strumenti e metodologie utilizzati:** Libro di testo, LIM, appunti, fotocopie, filmati, Internet.

## 5 UdA ordinaria: Confezioni ed etichette alimentari

### Competenza in uscita n. 3

<b>Competenze intermedie</b>	Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.
<b>Chiave di cittadinanza</b>	Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale
<b>Abilità</b>	Leggere e interpretare le etichette alimentari
<b>Conoscenze</b>	Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti.
<b>Contenuti</b>	Le informazioni riportate in etichetta e la loro importanza (Sezione A, unità 2, lezione 2)

**Testo di riferimento:** Silvano Rodato “Alimentazione oggi” Ed. CLITT

**Periodo di svolgimento:** primo / secondo quadrimestre

**Strumenti e metodologie utilizzati:** Libro di testo, LIM, appunti, fotocopie, filmati, Internet .

**NOTA:** E' parte integrante di questo Piano di lavoro la UdA multidisciplinare asse scientifico-tecnologico e professionale chiamata “Prepariamo un evento” contenuta nel Piano delle UdA di Istituto al quale si fa riferimento.

## CLASSI TERZE LAB. SALA E VENDITA

**1 UdA ordinaria:** Alimenti di origine vegetale

### Competenza in uscita n. 4

<b>Competenze intermedie</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.
<b>Chiave di cittadinanza</b>	Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale
<b>Abilità</b>	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.
<b>Conoscenze</b>	1 Elementi di dietetica e nutrizione. 2 Criteri di scelta delle materie prime e dei prodotti/servizi
<b>Contenuti</b>	Caratteristiche merceologiche di cereali e derivati, tuberi; ortaggi e frutta; legumi; oli (Sezione A, unità 3, 4 e 7). Vino, birra, superalcolici (Unità 8)

**Testo di riferimento:** Silvano Rodato "Alimentazione oggi" Ed. CLITT

**Periodo di svolgimento:** primo quadrimestre

**Strumenti e metodologie utilizzati:** Libro di testo, LIM, appunti, fotocopie, filmati, Internet

## 2 UdA ordinaria: Alimenti di origine animale

### Competenza in uscita n. 4

<b>Competenze intermedie</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.
<b>Chiave di cittadinanza</b>	Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale
<b>Abilità</b>	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.
<b>Conoscenze</b>	1 Elementi di dietetica e nutrizione. 2 Criteri di scelta delle materie prime e dei prodotti/servizi
<b>Contenuti</b>	Caratteristiche merceologiche di carne, pesci uova; latte e derivati; grassi di origine animale (Sezione A, unità 5, 6 e 7)

**Testo di riferimento:** Silvano Rodato "Alimentazione oggi" Ed. CLITT

**Periodo di svolgimento:** primo / secondo quadrimestre

**Strumenti e metodologie utilizzati:** Libro di testo, LIM, appunti, fotocopie, filmati, Internet

### 3 UdA ordinaria: Confezioni ed etichette alimentari

#### Competenza in uscita n. 3

<b>Competenze intermedie</b>	Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.
<b>Chiave di cittadinanza</b>	Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale
<b>Abilità</b>	Leggere e interpretare le etichette alimentari
<b>Conoscenze</b>	Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti.
<b>Contenuti</b>	Le informazioni riportate in etichetta e la loro importanza (Sezione A, unità 2, lezione 2)

**Testo di riferimento:** Silvano Rodato "Alimentazione oggi" Ed. CLITT

**Periodo di svolgimento:** primo / secondo quadrimestre

**Strumenti e metodologie utilizzati:** Libro di testo, LIM, appunti, fotocopie, filmati, Internet

**4 UdA ordinaria:** Alimentazione equilibrata, calcolo calorico e tipologie dietetiche nella ristorazione.

**Competenza in uscita n. 4**

<b>Competenze intermedie</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.
<b>Chiave di cittadinanza</b>	Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale
<b>Abilità</b>	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.
<b>Conoscenze</b>	1 Elementi di dietetica e nutrizione. 2 Criteri di scelta delle materie prime e dei prodotti/servizi
<b>Contenuti</b>	Alimenti e dieta equilibrata; tipologie dietetiche nella ristorazione; calcolo calorico - nutrizionale anche di un cocktail (Sezione A, unità 1, lezioni 4,5,6)

**Testo di riferimento:** Silvano Rodato "Alimentazione oggi" Ed. CLITT.

**Periodo di svolgimento:** primo / secondo quadrimestre

**Strumenti e metodologie utilizzati:** Libro di testo, LIM, appunti, fotocopie, filmati, Internet.

**NOTA:** E' parte integrante di questo Piano di lavoro la UdA multidisciplinare asse scientifico-tecnologico e professionale chiamata "Prepariamo un evento" contenuta nel Piano delle UdA di Istituto al quale si fa riferimento.

## CLASSE TERZA ACCOGLIENZA

**1 UdA ordinaria:** Turismo e risorse enogastronomiche in Italia, qualità degli alimenti

**Competenza in uscita n. 11**

<b>Competenze intermedie</b>	Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di Destination marketing secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.
<b>Chiave di cittadinanza</b>	Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale
<b>Abilità</b>	Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza. Utilizzare tecniche di comunicazione e promozione di eventi e manifestazioni in relazione ai settori di riferimento. Partecipare con compiti esecutivi ad attività/iniziative di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio.
<b>Conoscenze</b>	Assetto agroalimentare e patrimonio culturale e ambientale di un territorio. Prodotti e servizi tipici del territorio: marchi DOP, IGP e STG
<b>Contenuti</b>	Aspetti storici del turismo (Sezione C, unità 12, lezione 1); turismo e risorse turistiche in Italia (lezione 2); Marchi DOP, IGP e STG (Sezione A, unità 2, lezione 2)



**Testo di riferimento:** S. Rodato “Alimenti, turismo e ambiente” Ed. CLITT

**Periodo di svolgimento:** primo / secondo quadrimestre

**Strumenti e metodologie utilizzati:** Libro di testo, LIM, appunti, fotocopie, filmati, Internet.

**NOTA:** E' parte integrante di questo Piano di lavoro l' Uda multidisciplinare asse scientifico-tecnologico e professionale contenuta nel Piano delle Uda di Istituto al quale si fa riferimento.

Pinerolo, 16 Ottobre 2023