



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"G.A. PISCHEDDA" di BOSA**

VIALE ALGHERO – 08013 BOSA (OR) ORIS00800B – C.F. 01343680912

☎ 0785/373221-605265-373202 FAX 0785/373202

E-Mail: oris00800b@istruzione.it oris00800b@pec.istruzione.it

Sito web: www.iisgapischeddabosa.edu.it



ISTITUTO PROFESSIONALE - INDIRIZZO ALBERGHIERO

Documento di riferimento per la programmazione per competenze, conforme alle indicazioni proposte nel D. Lgs. 61/2017.

Disciplina: SCIENZA DEGLI ALIMENTI / SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

1^ BIENNIO - Scienza degli alimenti (uguale per le tre articolazioni)

Si riportano le competenze in uscita, le abilità e le conoscenze dell'area di indirizzo Enogastronomia e Ospitalità alberghiera (allegato 2 del decreto del 24 maggio del 2018 n. 92).

CLASSE PRIMA

Competenza intermedia n.2 - Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti noti e strutturati.

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Scegliere i metodi di conservazione più adatti alle diverse tipologie di alimenti - Scegliere i metodi di cottura più adatti alle diverse tipologie di alimenti - Riconoscere le modificazioni sugli alimenti a seguito dei processi di cottura - Saper leggere le etichette alimentari - Riconoscere le tecniche di commercializzazione dei prodotti alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> - Alimenti e loro classificazione - Tecniche di conservazione degli alimenti - La cottura degli alimenti - Gli effetti della cottura sulle caratteristiche organolettiche degli alimenti - Etichette alimentari e marketing dei prodotti alimentari

Competenza intermedia n.3 - Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Scegliere i metodi di conservazione più adatti alle diverse tipologie di alimenti - Scegliere i metodi di cottura più adatti alle diverse tipologie di alimenti - Riconoscere le modificazioni sugli alimenti a seguito dei processi di cottura - Saper leggere le etichette alimentari - Riconoscere le tecniche di commercializzazione dei prodotti alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> - Pericoli fisici, chimici e biologici - Malattie trasmesse con gli alimenti e i loro sintomi - Igiene nella ristorazione - Il sistema di autocontrollo HACCP

CLASSE SECONDA

Competenza intermedia n. 1 - Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le basi fondamentali della chimica alimentare - Descrivere le differenze e analogie tra i diversi principi nutritivi - Indicare la funzione nutrizionale dei diversi principi nutritivi 	<ul style="list-style-type: none"> - Composizione della materia - Micro e macronutrienti: classificazione e proprietà - Micro e macronutrienti: funzioni e fabbisogno

Competenza intermedia n. 4 - Applicare procedure standard di gestione di prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), secondo criteri di qualità, redditività finalizzati alla diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Descrivere la struttura e la funzione dell'apparato digerente - Individuare i meccanismi di assorbimento dei nutrienti - Riconoscere le funzioni dei nutrienti nell'organismo - Indicare la correlazione tra dieta equilibrata e salute 	<ul style="list-style-type: none"> - Anatomia e fisiologia dell'apparato digerente - Digestione e assorbimento dei nutrienti - Utilizzazione dei nutrienti nella dieta equilibrata

OBIETTIVI MINIMI PRIMO BIENNIO

- Esporre i concetti fondamentali di un argomento utilizzando la terminologia specifica;
- descrivere le caratteristiche fondamentali degli alimenti;
- Saper descrivere le funzioni base dell'apparato digerente;
- descrivere le principali contaminazioni alimentari;
- individuare i comportamenti corretti per garantire l'igiene degli alimenti, dei locali, delle attrezzature, del personale;
- descrivere i requisiti basilari per costruire una dieta equilibrata;
- descrivere i requisiti fondamentali di un'etichetta alimentare;
- Riconoscere i principali metodi di conservazione e cottura degli alimenti.

TERZO ANNO - ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA**Competenza intermedia n. 3 – 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**

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio- Distinguere le basi dei protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza- Leggere e interpretare le etichette alimentari	<ul style="list-style-type: none">- Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti- Norme di sicurezza igienico sanitarie e conservazione dei prodotti

Competenza intermedia n. 4 – Utilizzare all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Applicare criteri di selezione delle materie prime e /o di allestimento dei servizi o menu in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta- Integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale	<ul style="list-style-type: none">- Elementi di dietetica e nutrizione in relazione alla salute- Criteri di scelta delle materie prime- Principi di ecosostenibilità, tecniche per ridurre lo spreco

Competenza intermedia n. 5 – Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione dei prodotti in contesti strutturati

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti- Predisporre le procedure previste dal piano di produzione e conservazione degli alimenti	<ul style="list-style-type: none">- Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico- Modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti- Standard di qualità e sicurezza delle materie prime

QUARTO ANNO - ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA

Competenza intermedia n. 2 – Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità in un’ottica di sviluppo della cultura dell’innovazione	
ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita dei prodotti e servizi 	<ul style="list-style-type: none"> - Principali comportamenti, abitudini, stili di acquisto e consumo: i fattori economici, sociali e culturali <i>-gli sprechi alimentari</i>

Competenza intermedia n. 4 – Predisporre prodotti servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e adeguati.	
ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l’offerta di prodotti tradizionali e sostenibili 	<ul style="list-style-type: none"> - Gli stili alimentari <i>-Bisogni di energia e di nutrienti</i> <i>-Valutazione dello stato nutrizionale</i>

Competenza intermedia n. 5 –Valorizzare l’elaborazione dei prodotti alimentari sulla base delle tradizioni locali e nazionali	
ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Predisporre piatti scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità e al loro valore nutrizionale 	<ul style="list-style-type: none"> - Principi di scienze e tecnologie alimentari <i>-basi di chimica</i> <i>-protidi, lipidi, glucidi, vitamine e minerali</i> <i>- acqua e Sali minerali</i>

QUINTO ANNO - ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA

Competenza intermedia n. 2 – Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità in un’ottica di sviluppo della cultura dell’innovazione	
ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull’evoluzione dei bisogni e sull’innovazione dei processi di produzione di prodotti e di servizi 	<p>Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio <i>alla luce dei nuovi prodotti alimentari</i></p>

Competenza intermedia n. 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	
ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. - Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa vigente - Garantire la tutela e la sicurezza del cliente 	<ul style="list-style-type: none"> - Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP - Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.

Competenza intermedia n. 4 – Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e adeguati.	
ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. - Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. - Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati 	<ul style="list-style-type: none"> - Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. - Concetti di sostenibilità e certificazione - Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. - Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari

OBIETTIVI MINIMI TERZO ANNO

- Esporre i concetti fondamentali di un argomento utilizzando la terminologia specifica;
- descrivere e classificare gli alimenti e le bevande: funzioni e e caratteristiche nutrizionali principali;
- descrivere il concetto di tracciabilità di un prodotto;
- individuare i comportamenti corretti per garantire l'igiene degli alimenti e la loro conservazione a seconda delle loro caratteristiche.

OBIETTIVI MINIMI QUARTO ANNO

- Individuare le caratteristiche strutturali e funzionali principali dei macronutrienti;
- individuare le caratteristiche strutturali e funzionali principali dei micronutrienti;
- Indicare le principali correlazioni tra composizione nei nutrienti e le caratteristiche degli alimenti in una dieta equilibrata;
- Riconoscere i principali errori negli sprechi alimentari e i comportamenti corretti per evitarli.

OBIETTIVI MINIMI QUINTO ANNO

- Descrivere i principali prodotti alimentari;
- descrivere i comportamenti alimentari principali nelle grandi religioni;
- conoscere le regole base in relazione all'igiene degli alimenti e Haccp;
- conoscere le regole alimentari per una dieta equilibrata per fasce d'età e in condizioni fisiologiche particolari;
- riconoscere i principali stili alimentari;
- conoscere le principali malattie legate alla scorretta alimentazione.

TRIENNIO: Scienza e cultura dell'alimentazione - ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA

TERZO ANNO - ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA

Competenza intermedia n. 1 – Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione di servizi e dei prodotti all'interno delle macroaree di riferimento, secondo modalità adeguate ai diversi contesti produttivi.

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera	<ul style="list-style-type: none">- Tecniche specifiche nel tempo per la realizzazione dei prodotti e servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera<ul style="list-style-type: none">- <i>Storia della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera</i>

Competenza intermedia n. 4 – Utilizzare all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Applicare criteri di selezione del menu in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta- Integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale	<ul style="list-style-type: none">- Elementi di dietetica e nutrizione in relazione alla salute- Principi di ecosostenibilità applicati al settore di riferimento

Competenza intermedia n. 8 – Utilizzare procedure di base per la predisposizione di offerte turistiche coerenti con le opportunità offerte dal territorio

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Effettuare l'analisi delle opportunità enogastronomiche e culturali del territorio di riferimento- Predisporre le procedure previste dal piano di produzione e conservazione degli alimenti	<ul style="list-style-type: none">- Assetto agroalimentare del territorio: abbinamento cibi e prodotti locali<ul style="list-style-type: none">- <i>Gli alimenti e i prodotti made in Italy</i>- Offerta turistica ecosostenibile nel territorio di riferimento<ul style="list-style-type: none">- <i>Cultura territoriale e servizi alla clientela</i>

QUARTO ANNO - ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA

Competenza intermedia n. 11 – Utilizzare all'interno delle macroaree di attività della filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di marketing secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza 	<ul style="list-style-type: none"> - Prodotti e servizi tipici del territorio: prodotti DOP, IGP, STG <i>-Filiera, etichettatura, marchi di qualità</i> <i>-Qualità e natura, qualità e benessere</i>

Competenza intermedia n.3 – Applicare correttamente il sistema Haccp, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari - Applicare le normative che disciplinano la sicurezza e la salute sui luoghi di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> - La sicurezza alimentare <i>-Contaminazioni, tecniche di cottura e di conservazione, sistema Haccp</i> - Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro

QUINTO ANNO - ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA

Competenza intermedia n. 6 – Curare le fasi del ciclo del cliente nel contesto professionale applicando le tecniche più idonee nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Individuare gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture 	<p>Il rapporto tra alimentazione, cultura e società <i>Intercultura, cibo e turismo</i> <i>Gastronomia internazionale e turismo</i> <i>Turismo enogastronomico in Italia</i></p>

Competenza intermedia n. 4 – Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari) perseguendo obiettivi di qualità e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e adeguati.

ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale 	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di dietologia e stili alimentari - Concetto di sostenibilità <i>-Dieta nelle diverse età; dieta, salute e benessere, dieta e patologie</i>

OBIETTIVI MINIMI TERZO ANNO

- Esporre i concetti fondamentali di un argomento utilizzando la terminologia specifica;
- Conoscere le tappe principali dell'evoluzione della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera
- Riconoscere le principali tipologie di ristorazione e di strutture ricettive
- Individuare gli elementi per una dieta equilibrata in relazione alla salute
- Descrivere i comportamenti corretti per il rispetto dell'ambiente e la sostenibilità ambientale
- Riconoscere e descrivere i principali alimenti e i prodotti del territorio

OBIETTIVI MINIMI QUARTO ANNO

- Esporre i concetti fondamentali di un argomento utilizzando la terminologia specifica;
- Conoscere il concetto di filiera, rintracciabilità e qualità alimentare
- Riconoscere i marchi di qualità dei prodotti certificati
- Distinguere le informazioni delle etichette alimentari
- Saper distinguere le principali contaminazioni alimentari
- Conoscere le indicazioni normative principali sulla sicurezza alimentare e la sicurezza nel posto di lavoro

OBIETTIVI MINIMI QUINTO ANNO

- Esporre i concetti fondamentali di un argomento utilizzando la terminologia specifica;
- riconoscere le principali tipologie di dieta in base all'età
- individuare le caratteristiche dei principali stili alimentari
- individuare il rapporto tra scorretta alimentazione e malattie
- riconoscere il legame tra cibo, cultura e turismo
- saper descrivere le caratteristiche del turismo enogastronomico

COMPETENZE TRASVERSALI

Ci si aspetta che i ragazzi mostrino:

- una convivenza serena in classe e una partecipazione al dialogo educativo
- impegno nel lavoro individuale e di gruppo
- disponibilità a ricevere stimoli culturali e formativi
- sensibilità verso i valori etici in relazione all'uomo ed all'ambiente
- scoperta della propria e altrui identità culturale per ridefinire atteggiamenti ed assumere comportamenti di reciprocità

COMPETENZE CHIAVE EUROPEE

Si indicano le competenze europee di cittadinanza importanti per il perseguimento dei propri obiettivi cognitivi ed educativi, di seguito sono riportati quelli considerati fondamentali:

Comunicazione nella madrelingua: essere in grado di comprendere enunciati e testi e di interpretare ed esprimere efficacemente concetti, pensieri, fatti e opinioni in forma orale e scritta.

Competenza digitale: saper utilizzare gli strumenti digitali per realizzare testi multimediali e saperne comunicare gli esiti.

Imparare a imparare: essere consapevole del proprio processo di apprendimento e controllare il proprio metodo di studio, acquisendo consapevolezza riflessiva e critica.

Spirito di iniziativa e imprenditorialità: essere in grado di pianificare il lavoro e rispettare i tempi stabiliti nelle consegne.

Consapevolezza ed espressione culturale: essere capace di utilizzare riferimenti ed elementi culturali (documenti, fonti, reperti, opere) per completare e arricchire il lavoro.

Competenze di base in scienze e tecnologia: saper applicare al lavoro le modalità di indagine scientifica (rilevazione del problema, ipotesi, raccolta dati, verifica, interpretazione, conclusioni).

LA VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

Nel programma educativo diretto allo sviluppo delle competenze è importante la scelta della modalità di valutazione sia per quanto riguarda le competenze iniziali, sia per quanto concerne il costituirsi progressivo di quelle oggetto di apprendimento. È intrinseca al processo stesso la promozione di un'adeguata capacità di autovalutazione del livello di competenza raggiunto sia perché occorre sollecitare e sostenere lo sviluppo di competenze autoregolatrici del proprio apprendimento sia per favorire la constatazione dei progressi ottenuti, essendo una delle maggiori forze motivanti all'apprendimento. Le competenze verranno valutate tenendo conto di quanto l'alunno metta in gioco le sue risorse personali e quelle, se disponibili, esterne utili o necessarie.

MODALITA' UTILIZZATE PER IL RAGGIUNGIMENTO DELLE COMPETENZE

I contenuti verranno proposti tenendo presente il livello di partenza, le potenzialità e i prerequisiti facendo sempre riferimento agli obiettivi programmati.

I problemi verranno analizzati in modo critico. Gli alunni saranno sollecitati ad esprimersi con un linguaggio sempre più chiaro e specialistico man mano che si prosegue nel percorso formativo. Si favorirà, inoltre, il coinvolgimento diretto degli studenti in attività, situazioni e problematiche esposte in modo tale da risvegliare in loro curiosità e interesse per il mondo che ci circonda e in particolare verso le problematiche connesse alle nuove esigenze tecnologico-ambientali, ad uno stile di vita sano e agli sbocchi professionali che intraprenderanno in futuro. L'attività didattica verrà svolta tramite lezioni frontali interattive che coinvolgono gli alunni attraverso metodologie dialogiche, deduttive e induttive. Saranno individuati momenti specifici per lavori di gruppo e lettura in classe. Si farà uso di tecnologie multimediali e dei laboratori laddove presenti.

Per poter applicare i metodi sopra specificati si farà uso di tutte le risorse disponibili, in particolare: libri di testo, presentazione dei contenuti in power point, strumenti multimediali quali LIM, videoproiettori. Gli alunni verranno inoltre stimolati a seguire le problematiche della ricerca scientifica traendo spunto di riflessione anche dalle informazioni dei mass-media e stimolando la discussione per poter, attraverso il confronto e le osservazioni, giungere ad una teorizzazione dei concetti e ad una loro più diretta assimilazione. Verrà utilizzato il metodo "Classe rovesciata" che ha una grande valenza formativa, infatti, se gli studenti acquisteranno una certa padronanza nel suo utilizzo, potrà diventare per loro una forma mentis con la quale cercare di affrontare e risolvere i problemi che nella vita li riguarderanno individualmente e socialmente.

In presenza di difficoltà nella progressione dell'apprendimento si adotteranno, come strategie di recupero prima in classe e, se necessario, con corsi di recupero:

- il coinvolgimento degli alunni in possesso dei requisiti richiesti, con funzione di supporto integrativo dell'azione didattica svolta in classe dall'insegnante;
- la diversificazione di tutte le metodologie adottate;
- gli interventi di insegnamento personalizzato;
- le mappe concettuali;
- uso di risorse multimediali.