ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "LEONARDO DA VINCI"
ITI - IPAA – IPSSAR – ITCG -87055 SAN GIOVANNI IN FIORE (CS)
Codice Meccanografico: CSIS07700B - Codice univoco UFB511
Tel. 0984/1861932 PEC: csis07700b@pec.istruzione.it
Sede Cent- Via delle Ginestre- Azienda Agraria : contrada Palla Palla-plesso ITCG : Via Ceretti
email:csis07700b@istruzione.itwww.iisdavincisangiovanniinfiore.edu.it

A.S. 2024 – 2025

DIPARTIMENTO TECNICO - PROFESSIONALE

(biennio/terzo/quarto/quinto anno)

PROGRAMMAZIONE DI DIPARTIMENTO

PROGRAMMAZIONE MULTIDISCIPLINARE (Nuovo ordinamento Dlgs 61/2017/Linee Guida DD n. 1400/2019)

DISCIPLINE

- **Scienze degli alimenti**
- **Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina**
- **Laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala**
- **Laboratorio dei servizi enogastronomici settoreAccoglienza turistica**
- **Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva**

FINALITA'

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" ha le seguenti specifiche competenze di indirizzo:
AI_C1: 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.
AI_C2: 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
AI_C3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
AI_C4: 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
AI_C5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
AI_C6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
AI_C7: 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
AI_C8: 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.
AI_C9: Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
AI_C10: Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing. AI_C11: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.
Il corso di studi è strutturato in 2 percorsi formativi:

- **Enogastronomia -** declinazione *Produzione e valorizzazione enogastronomica del territorio*
- **Sala e Vendita -** declinazione *Percorsi di valorizzazione enologica del territorio*

COMPETENZE CHIAVE DA PROMUOVERE

COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE:
capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale che scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti.

COMPETENZA MULTI LINGUISTICA:
capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare.

COMPETENZA MATEMATICA E IN SCIENZE, TECNOLOGIE E INGEGNERIA:
capacità di sviluppare e applicare il pensiero e la comprensione matematici per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane. Capacità di spiegare il mondo che ci circonda usando l'insieme delle conoscenze e delle metodologie, comprese l'osservazione e la sperimentazione. Competenza in tencnologie e ingegneria sono applicazioni di tali conoscenze e metodologie per dare risposta ai desideri e ai bisogni avvertiti dagli esseri umani.

COMPETENZA DIGITALE:
comprende l'alfabetizzazione informatica e digitale, la comunicazione e la collaborazione, l'alfabetizzazione mediatica**,** la creazione di contenuti digitali (inclusa la programmazione), la sicurezza (compreso l'essere a proprio agio nel mondo digitale e possedere competenze relative alla cibersicurezza), le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico.

COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE A IMPARARE:
capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera. Comprende la capacità di far fronte all'incertezza e alla complessità, di imparare a imparare, di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo, di mantenere la salute fisica e mentale, nonché di essere in grado di condurre una vita attenta alla salute e orientata al futuro, di empatizzare e di gestire il conflitto in un contesto favorevole e inclusivo.

COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA:
capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale.

COMPETENZA IMPRENDITORIALE:
capacità di agire sulla base di idee ed opportunità e di trasformarle in valori per gli altri.

COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONI CULTURALI:
implica la comprensione e il rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite una serie di arti e altre forme culturali.

COMPETENZE DI RIFERIMENTO DELL'AREA GENERALE
Indirizzo:Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Competenza n. 1 – Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
Competenza n. 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.
Competenza n. 3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
Competenza n. 4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.
Competenza n. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.
Competenza n. 6 – Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.
Competenza n. 7 - Individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
Competenza n. 8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
Competenza n. 9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.
Competenza n.10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
Competenza n. 11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
Competenza n.12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0007766 - 16/11/2024 - IV - E

BIENNIO: CLASSI I-II

RISULTATI DI APPRENDIMENTO INTERMEDI DEL PROFILO DI INDIRIZZO
"Enogastronomia e ospitalità alberghiera"

DISCIPLINE

- **Scienze degli alimenti**
- **Laboratorio dei servizi enogastronomici - settore cucina**
- **Laboratorio dei servizi enogastronomici - settore sala**
- **Laboratorio dei servizi enogastronomici – settoreAccoglienza turistica**

COMPETENZA IN USCITA N.1 **AI_C1: 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.**		
Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 2 (Allegato C Indirizzo A)		*AI_C1: 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.*
DISCIPLINE	ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
SCIENZA DEGLI ALIMENTI **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **ACCOGLIENZA TURISTICA**	● Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera ● Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici ● Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza ● Utilizzare i principali software applicativi ● Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento ● Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi	● Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento ● L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali ● Terminologia tecnica di base di settore ● Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. ● Software applicativi di base. ● Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore. ● Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. ● Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.

COMPETENZA IN USCITA N.2 **AI_C2: 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**		
Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 2 (Allegato C Indirizzo A)		*AI_C2: Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA DEGLI ALIMENTI **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **ACCOGLIENZA TURISTICA**	● Applicare semplici procedure di gestione aziendale ● Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime dibase ● Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera ● Applicare metodologie di base di lavoro in équipe	● Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera. ● Principi base di economia: i bisogni, i beni, i servizi, il consumo, la domanda e l'offerta, la produzione, il mercato, le forme di mercato. ● Filiere produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti. ● Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia ● Tecniche di base di comunicazione e relazione interpersonale.

COMPETENZA IN USCITA N.3 **AI_C3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.**		
Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 2 (Allegato C Indirizzo A)		*AI_C3: Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA DEGLI ALIMENTI **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **ACCOGLIENZA TURISTICA**	● Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature ● Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare ● Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale ● Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione	● Principi di legislazione specifica di settore. ● Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. ● Tecniche di base di conservazione degli alimenti. ● Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica. ● Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008).

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0007766 - 16/11/2024 - IV - E

COMPETENZA IN USCITA N.4
AI_C4: 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

Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 2 (Allegato C Indirizzo A)		*AI_C4: Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA DEGLI ALIMENTI **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **ACCOGLIENZA TURISTICA**	● Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati ● Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale ● Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza	● Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere. ● Elementi di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria. ● Elementi di enogastronomia regionale e nazionale. ● Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.

COMPETENZA IN USCITA N.5
AI_C5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 2 (Allegato C Indirizzo A)		*AI_C5: Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA DEGLI ALIMENTI **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA ACCOGLIENZA TURISTICA**	● Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria ● Riconoscere le componenti culturali dell'arte bianca anche in relazione al proprio territorio	● Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all'arte bianca. ● Elementi di chimica organica, correlati alle preparazioni connesse all'arte bianca. ● Principi di base di scienze e tecnologie alimentari

COMPETENZA IN USCITA N.6 **AI_C6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.**		
Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 2 (Allegato C Indirizzo A)		*AI_C6: Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA DEGLI ALIMENTI **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **ACCOGLIENZA TURISTICA**	● Presentarsi in modo professionale ● Controllare l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale ● Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti ● Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture	● Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. ● Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti. ● Lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera. ● Il rapporto tra alimentazione, cultura e società.

COMPETENZA IN USCITA N.7 **AI_C7: 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**		
Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 2 (Allegato C Indirizzo A)		*AI_C7: Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA DEGLI ALIMENTI **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **ACCOGLIENZA TURISTICA**	● Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità. ● Fornire informazioni al cliente in relazione alle opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio.	● Elementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale. Elementi di geografia turistica con particolare riferimento al territorio. L'evoluzione degli usi e dei costumi enogastronomici del territorio di appartenenza. ● Servizi internet per la promozione enogastronomica e culturale del territorio. ● Classificazione merceologica di base delle principali categorie dei prodotti agroalimentari del territorio in funzione della loro origine.

COMPETENZA IN USCITA N.8 **AI_C8: 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.**		
Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 2 (Allegato C Indirizzo A)		*AI_C8: Applicare i principi essenziali dell'eco sostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche.*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA DEGLI ALIMENTI **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE** **SALA ACCOGLIENZA TURISTICA**	● Selezionare le informazioni da acquisire sull'offerta turistica integrata ● Riconoscere nel territorio gli aspetti relativi all'eco sostenibilità ambientale ● Riconoscere le principali tipologie di materiali promozionali e pubblicitari dell'offerta turistica ● Attuare modalità atte a ridurre gli sprechi nell'ottica della tutela e salvaguardia dell'ambiente	● Il concetto di sostenibilità ambientale. ● Le principali tipologie di offerte turistiche integrate. ● Elementi di legislazione ambientale: parchi, aree protette, riserve naturali. ● Atteggiamenti e metodi per ottimizzare l'impatto ambientale dei prodotti e dei servizi caratteristici della filiera di riferimento.

COMPETENZA IN USCITA N.9 **AI_C9: Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.**		
Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 2 (Allegato C Indirizzo A)		*AI_C9: Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di Hospitality Management, assicurando la conformità delle attività svolte.*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA DEGLI ALIMENTI **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA ACCOGLIENZA TURISTICA**	● Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. ● Applicare tecniche di base e formule standard per la comunicazione professionale con il cliente.	● Tecniche di base di comunicazione professionale in italiano e nella microlingua di settore. ● La comunicazione in fase di check in e check out. ● Caratteristiche e funzionamento delle principali strumentazioni a supporto dell'attività di gestione del cliente.

COMPETENZA IN USCITA N.10 **AI_C10: Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.**		
Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 2 (Allegato C Indirizzo A)		*AI_C10: Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di budgeting-reporting aziendale sotto supervisione.*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA DEGLI ALIMENTI **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE** **SALA ACCOGLIENZA TURISTICA**	● Effettuare semplici operazioni di calcolo e rendicontazione in riferimento al costo dei prodotti e servizi ● Preparare strumenti di vendita, tenendo presente il concetto di redditività	● Le grammature. ● Gli strumenti di vendita. ● Tipologia dei documenti contabili: loro caratteristiche e procedure per l'elaborazione e la registrazione. ● I fattori della produzione: costi fissi e costi variabili. ● Il fattore lavoro: la retribuzione.

COMPETENZA IN USCITA N.11 **AI_C11: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.**		
Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 2 (Allegato C Indirizzo A)		*AI_C11: Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA DEGLI ALIMENTI **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **ACCOGLIENZA TURISTICA**	● Individuare i prodotti enogastronomici regionali e valorizzare i piatti della tradizione. ● Adottare tecniche di base per la presentazione di prodotti enogastronomici, servizi di accoglienza e beni culturali tipici del territorio di appartenenza ● Utilizzare i principali strumenti di ricerca per reperire informazioni su prodotti e servizi rispondenti alle richieste della clientela, analizzandone le caratteristiche e costi.	● La pubblicità alimentare nei mezzi di comunicazione. ● Il concetto di bene culturale e ambientale. ● Legislazione riguardante il patrimonio culturale e ambientale e i marchi di tutela dei prodotti tipici. ● Marchio Biologico. ● Tecniche di marketing dei servizi turistici

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0007766 - 16/11/2024 - IV - E

LIVELLI ESSENZIALI DI APPRENDIMENTO

DISCIPLINE PROFESSIONALIZZANTI PER L'AMMISSIONE ALLA CLASSE SUCCESSIVA BIENNIO

La condizione necessaria è costituita dalla maturazione delle competenze di base, attraverso il possesso delle abilità e delle conoscenze ad un livello essenziale. In particolare per:

- **Disciplina "SCIENZE DEGLI ALIMENTI**
  - Prendere consapevolezza dei rischi derivanti dalla contaminazione degli alimenti ed acquisire metodi igienicamente sicuri nella manipolazione degli stessi
  - Conoscere le caratteristiche generali dei principi nutritivi.
  - Saper elencare e illustrare in modo essenziale le fasi che permettono la digestione degli alimenti
  - Conoscere nelle linee essenziali le Linee guida per una sana alimentazione e il modello della dieta mediterranea

- **Disciplina "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA" - SETTORE SALA E VENDITA e SETTORE CUCINA**
  - Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l' interazione comunicativa verbale in vari contesti.
  - Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.

- **Disciplina "LABORATORIO DEI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA"**
  - Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico - alberghiera.
  - Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
  - Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico - alberghiera

CLASSE III

RISULTATI DI APPRENDIMENTO INTERMEDI DEL PROFILO DI INDIRIZZO
"Enogastronomia e ospitalità alberghiera"

DISCIPLINE

- **Scienza e cultura dell'alimentazione**
- **Laboratorio dei servizi enogastronomici - settore cucina**
- **Laboratorio dei servizi enogastronomici - settore sala**
- **Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva**

COMPETENZA IN USCITA N.1 **AI_C1: 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.**		
Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3 (Allegato C Indirizzo A)		*AI_C1: Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze. Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti. Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali	• Terminologia tecnica specifica di settore. • Software applicativi di settore. • Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. • Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing dei prodotti e servizi.

COMPETENZA IN USCITA N.2 **AI_C2: 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**		
Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3 (Allegato C Indirizzo A)		*AI_C2: Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento. 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. Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato-	• Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro: attrezzature e strumenti, risorse umane e tecnologiche. • Controllo della produzione/lavorazione/ commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento. • Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento.

COMPETENZA IN USCITA N.3 **AI_C3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.**		
Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3 (Allegato C Indirizzo A)		*AI_C3: 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.*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio. Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza. Leggere e interpretare le etichette alimentari.	• Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti. • Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP). • Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D. Lgs. 81/2008).

COMPETENZA IN USCITA N.4 **AI_C4: 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**		
Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3 (Allegato C Indirizzo A)		*AI_C4: 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.*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	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. Integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale	• Elementi di dietetica e nutrizione. • Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità). • Principi di ecosostenibilità applicati ai settori di riferimento. • Tecniche per ridurre lo spreco. • Tecniche di base di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria.

COMPETENZA IN USCITA N.5 **AI_C5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative**		
Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3 (Allegato C Indirizzo A)		*AI_C5: 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.*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione. Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione/conservazione/ presentazione. Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti. Applicare procedure di ordinaria manutenzione di attrezzi e macchinari di settore e rilevazione di eventuali malfunzionamenti	• Tecniche di base e tecnologie per la preparazione di prodotti dolciari e di panificazione. • Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti. • Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico. • Merceologia, standard di qualità e sicurezza delle materie prime alimentari. • Processi di stoccaggio degli alimenti e di lavorazione dei prodotti da forno. • Cenni di programmazione e organizzazione della produzione. • Preparazioni di base di pasticceria, panificazione e pizzeria riferite alle tradizioni regionali, nazionali e internazionali. • Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime.

COMPETENZA IN USCITA N.6 **AI_C6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.**		
Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3 (Allegato C Indirizzo A)		*AI_C6: Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato.*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari. Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali. Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste.	• Tecniche di ascolto attivo del cliente. • Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale, anche in lingua straniera. • Elementi di marketing operativo dei servizi enogastronomici e turistici. • Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.

COMPETENZA IN USCITA N.7 **AI_C7: 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**		
Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3 (Allegato C Indirizzo A)		*AI_C7: Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali. Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento. Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell'evento.	• Tecniche di base di organizzazione e programmazione di eventi. • Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente del lavoro. • Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.

COMPETENZA IN USCITA N.8
AI_C8: 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.

Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3 (Allegato C Indirizzo A)	*AI_C8: Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio.*	
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	Identificare i principi dell'eco sostenibilità ambientale in relazione all'offerta turistica. Effettuare l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web. Analizzare e selezionare proposte di fornitura di offerte turistiche integrate ed ecosostenibili in funzione della promozione e valorizzazione del territorio e dei prodotti agroalimentari locali. Analizzare e selezionare proposte di fornitura di offerte turistiche integrate ed ecosostenibili in funzione della promozione e valorizzazione del territorio e dei prodotti agroalimentari locali.	• Assetto agroalimentare del territorio: tecniche per l'abbinamento cibi prodotti locali. • L'offerta turistica integrata ed ecosostenibile nel territorio di riferimento. • Metodologie e tecniche di diffusione e promozione di iniziative, progetti e attività turistiche coerenti con il contesto territoriale e con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0007766 - 16/11/2024 - IV - E

COMPETENZA IN USCITA N.9 **AI_C9: Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.**		
Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3 (Allegato C Indirizzo A)		*AI_C9: Utilizzare idonee modalità di collaborazione per la gestione delle fasi del ciclo cliente all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, secondo procedure standard, in contesti strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche del proprio operato.*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	Utilizzare correttamente tecniche di base di Hospitality Management. Utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore. Utilizzare software gestionali	• Tecniche di base di Hospitality Management. • Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico-ricettive: aspetti gestionali e principali flussi informativi. • Metodologie e tecniche di gestione e comunicazione aziendale. Elementi di contabilità generale e bilancio. • Normativa di settore. • Software applicativi.

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0007766 - 16/11/2024 - IV - E

COMPETENZA IN USCITA N.10
AI_C10: Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3 (Allegato C Indirizzo A)		*AI_C10: Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di budgeting-reporting aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza. Identificare le peculiarità dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale	• Tecniche di base della gestione budgetaria. • Tecniche di promozione e vendita. • Tecniche di segmentazione e clusterizzazione della clientela. • Tecniche e strumenti per il posizionamento dell'offerta turistica.

COMPETENZA IN USCITA N.11
AI_C11: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3 (Allegato C Indirizzo A)		*AI_C11: 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.*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di 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.	• Prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG. Normativa vigente in materia di denominazione di origine (d.o.). • Assetto agroalimentare e patrimonio culturale e ambientale di un territorio. • Software applicativi e internet per la gestione degli aspetti della comunicazione e promozione

CLASSE IV

RISULTATI DI APPRENDIMENTO INTERMEDI DEL PROFILO DI INDIRIZZO
"Enogastronomia e ospitalità alberghiera"

DISCIPLINE

- **Scienze e cultura dell'alimentazione**
- **Laboratorio dei servizi enogastronomici - settore cucina**
- **Laboratorio dei servizi enogastronomici - settore sala**
- **Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva**

COMPETENZA IN USCITA N.1 **AI_C1: 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.**		
Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3/4 (Allegato C Indirizzo A)		*AI_C1: 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*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio. Partecipare alla gestione dell'intero processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado di soddisfazione della clientela. 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.	• Strumenti di pubblicità e comunicazione. • Principi e criteri di storytelling in campo enogastronomico. • Tecniche di rilevazione della customer satisfaction. • Tecniche per la gestione dei reclami. • Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza. • Risorse enogastronomiche / culturali territoriali e nazionali

COMPETENZA IN USCITA N.2
AI_C2: 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

Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3/4 (Allegato C Indirizzo A)		*AI_C2: Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA DEGLI ALIMENTI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. Individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi. Applicare tecniche di controllo della qualità dell'offerta preventiva Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.	• Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci. • Tecniche di programmazione, controllo dei costi e organizzazione della produzione di settore: definizione di compiti, tempi e modalità operative. • Tecniche e strumenti per il controllo della qualità dei processi organizzativi e gestionali. • Principali comportamenti, abitudini, stili di acquisto e consumo: i fattori economici, sociali e culturali.

COMPETENZA IN USCITA N.3 **AI_C3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.**		
Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3/4 (Allegato C Indirizzo A)		*AI_C3*: 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.
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati. Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili. .	• Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici. • Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica. Fattori di rischio professionale e ambientale. • Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente.

COMPETENZA IN USCITA N.4 **AI_C4: 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**		
Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3/4 (Allegato C Indirizzo A)		*AI_C4: Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività. Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili. Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari.	• Principali sviluppi contemporanei in termini di: materie prime e loro derivati, tecniche professionali, materiali e attrezzature. • Principi di eco-turismo ed elementi di ecogastronomia. • Gli stili alimentari e le diete moderne. • Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione.

COMPETENZA IN USCITA N.5
AI_C5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3/4 (Allegato C Indirizzo A)		*AI_C5: Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	Eseguire preparazioni complesse integrando le diverse tecniche di base. Predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito. Curare l'aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni gastronomiche, di arte bianca artigianali e di alta qualità	• Principi di scienze e tecnologie alimentari applicate ai prodotti dolciari e di panificazione. • Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti. • Tecniche complesse di produzione dolciaria e di panificazione. • Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti dolciari e di panificazione.

COMPETENZA IN USCITA N.6
AI_C6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3/4 (Allegato C Indirizzo A)		*AI_C6: Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	Gestire, anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali Applicare procedure e tecniche di comunicazione nei confronti del cliente anche straniero per rilevarne i bisogni e anticipare possibili soluzioni nel rispetto della sua cultura. Adattare la propria interazione con il cliente nel rispetto dei differenti stili comunicativi e valori	• Elementi di antropologia culturale. • Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive. • Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici. • Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera. • Elementi di marketing strategico dei servizi turistici e meccanismi di fidelizzazione del cliente.

COMPETENZA IN USCITA N.7 **AI_C7: 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**		
Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3/4 (Allegato C Indirizzo A)		*AI_C7: Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato.*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	Identificare le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile. Effettuare attività di controllo, di gestione, budgeting e reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati. Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all'identificazione delle priorità, dei bisogni e delle aspettative di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del Made in Italy.	• Strumenti per la gestione organizzativa e la promozione di eventi. • Tecniche di analisi commerciale. • Strategie di comunicazione e strumenti di pubblicità dei prodotti e dei servizi. • Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro. • Elementi di contrattualistica del lavoro, previdenza e assicurazione..

COMPETENZA IN USCITA N.8 **AI_C8: 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.**		
Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3/4 (Allegato C Indirizzo A)		*AI_C8: 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.*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	Individuare i canali comunicativi più efficaci per la promozione dell'offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità. Predisporre azioni di promozione dell'offerta turistica rispetto al target di utenza anche in lingua straniera. Predisporre la realizzazione di un evento turistico-culturale. Individuare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico coerente con i principi dell'eco sostenibilità.	• Mercato turistico e sue tendenze. • Software applicativi e internet per la gestione della comunicazione, promozione e commercializzazione dei prodotti e dei servizi. • Tecniche di redazione del budget del prodotto/ servizio/ offerta turistica da realizzare. • Principi e metodi dell'eco sostenibilità applicati ai servizi turistici. • Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie.

COMPETENZA IN USCITA N.9 **AI_C9: Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.**		
Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3/4 (Allegato C Indirizzo A)		*AI_C9: Applicare tecniche di Hospitality management all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento adottando le modalità più adeguate di comunicazione in relazione ai principi di efficienza aziendale.*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	Garantire il corretto flusso informativo tra i reparti di una stessa struttura ricettiva in un'ottica di cooperazione ed efficienza aziendale. Individuare le principali tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela. Individuare le inefficienze e le carenze dei servizi erogati in rapporto alle aspettative dei clienti. Tradurre i dati della customer satisfaction in proposte di miglioramento del prodotto/servizio erogato	• Metodologie e tecniche di gestione dell'accoglienza in relazione alla tipologia dei servizi e al target di clientela. • Metodologie e tecniche di promozione territoriale. • Terminologia di settore, anche in lingua straniera. • Livelli e standard di qualità del servizio/offerta erogato. • Tecniche per l'analisi dei punti di forza/debolezza dell'offerta servita (ANALISI SWOT)

COMPETENZA IN USCITA N.10 **AI_C10: Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.**		
Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3/4 (Allegato C Indirizzo A)		*AI_C10: Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di Revenue management e di budgeting-reporting aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	Trasporre i costi di erogazione dei servizi in dati economici di fatturazione Applicare modalità di calcolo dei margini di guadagno. Effettuare attività di reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati	• Tecniche di analisi gestionale budgetaria. • Elementi di marketing operativo e di marketing strategico. • Tecniche di benchmarking.

COMPETENZA IN USCITA N.11
AI_C11: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3/4 (Allegato C Indirizzo A)		*AI_C11: Applicare tecniche standard di Destination marketing attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.*
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	Partecipare a eventi significativi del territorio curando gli aspetti che riguardano la comunicazione, la promozione e la commercializzazione. Raccogliere e analizzare informazioni turistiche e condividerle anche attraverso i social media. Collaborare alla realizzazione di campagne pubblicitarie cooperando con tutti gli attori del territorio	• Tecniche di promozione e vendita. • Elementi di marketing operativo e strategico. • Fattori che caratterizzano la vocazione turistica del territorio. • Principali tecniche di ricerca di mercato per sviluppare indagini di scenario

CLASSE V

RISULTATI DI APPRENDIMENTO INTERMEDI DEL PROFILO DI INDIRIZZO
"Enogastronomia e ospitalità alberghiera"

DISCIPLINE

- **Scienza e cultura dell'alimentazione**
- **Laboratorio dei servizi enogastronomici - settore cucina**
- **Laboratorio dei servizi enogastronomici - settore sala**
- **Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva**

COMPETENZA IN USCITA N.1
AI_C1: 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.

Competenze di indirizzo referenziate al QNQ di livello 4 (Allegato C Indirizzo A)

DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura. Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente. Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di customer care.	• Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico. • Strategie di comunicazione del prodotto. • Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela. • Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.) • Principi di fidelizzazione del cliente. • Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. • Il sistema di customer satisfaction. • Tecniche di problem solving e gestione reclami

COMPETENZA IN USCITA N.2
AI_C2: 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

Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 4 (Allegato C Indirizzo A)

.

DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi. Identificare quali- quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa. Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi. Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.	• Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. • Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. • Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. • Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità. • Tecniche di programmazione e controllo dei costi. • Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.

COMPETENZA IN USCITA N.3
AI_C3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 4 (Allegato C Indirizzo A)

DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, 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 regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio	• Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP • Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali • Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.

COMPETENZA IN USCITA N.4
AI_C4: 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

Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 4 (Allegato C Indirizzo A)

DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	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 Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela. Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder	• 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 • Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela. • Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita. • Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria.

COMPETENZA IN USCITA N.5 **AI_C5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative**		
Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 4 (Allegato C Indirizzo A)		
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. Apportare alle ricette tradizionali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali in funzione dell'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze alimentari della clientela Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario	• Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/ conservazione/ presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca. • Tecnologie innovative per la produzione dolciaria e di arte bianca. • Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti • Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale • Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche del gusto e degli abbinamenti di sapori e ingredienti.

COMPETENZA IN USCITA N.6
AI_C6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 4 (Allegato C Indirizzo A)

DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera. Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care. Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali.	• Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera. • Tecniche di rilevamento della Customer satisfaction • Meccanismi di fidelizzazione del cliente.

COMPETENZA IN USCITA N.7
AI_C7: 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

Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 4 (Allegato C Indirizzo A)

DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy. Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering. Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principii estetici. Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione. Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento.	• Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi. • Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering. • Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande. • Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico. • Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi. Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti.

COMPETENZA IN USCITA N.8
AI_C8: 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.

Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 4 (Allegato C Indirizzo A)

DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela. Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità Realizzare azioni di promozione di Tourism Certification. Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico. Organizzare e pianificare offerte turistiche integrate, in italiano e in lingua straniera, utilizzando anche strumenti di marketing e web marketing.	• Metodologie, e strumenti di marketing turistico e web marketing. • Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento. • Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione ecolabel. • Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale. • Modalità di calcolo dei margini di guadagno.

COMPETENZA IN USCITA N.9
AI_C9: Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 4 (Allegato C Indirizzo A)

DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste. Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di customer care e di customer satisfaction. Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva. Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto. Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio.	• Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento. • Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del clienti. • Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera. • Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività.

COMPETENZA IN USCITA N.10
AI_C10: Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 4 (Allegato C Indirizzo A)

DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	Applicare tecniche di benchmarking. Individuare i target e gli indicatori di performance. Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi. e dei risultati.	• Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità. • Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica. • Tecniche di reportistica aziendale. • Tecniche di analisi per indici.

COMPETENZA IN USCITA N.11
AI_C11: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 4 (Allegato C Indirizzo A)

DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA** **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA** **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**	Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza. Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici. Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio .	• L'informazione turistica: dall'on site all'on line. • Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG). • Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela. • Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Gli interventi didattici, improntati sulla chiarezza e sulla semplicità di linguaggio, tenderanno prevalentemente a creare nella classe un clima di fiducia riguardo alle possibilità di riuscita e di successo, motivando gli allievi alla partecipazione, al ragionamento ed alla riflessione.

Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti appresi con lo studio in classe. Le lezioni chiare e concise saranno accompagnate da prove di laboratorio e da esercitazioni pratiche in azienda.

La metodologia da seguire sarà adeguata ai livelli di partenza e scelta in funzione del percorso didattico stabilito e dei ritmi e degli stili di apprendimento degli studenti.

L'attività didattica, di tipo orientativo, verrà svolta mediante lezioni partecipate, a cui farà seguito l'applicazione pratica con esercitazioni in classe individuali e di gruppo. Saranno attuate, di concerto con gli insegnanti tecnico-pratici, esperienze di tipo scientifico - tecnologico, anch'esse individuali e/o di gruppo, utilizzando strumenti audiovisivi, informatici e laboratoriali.

Le esercitazioni pratiche si svolgeranno in azienda e nei laboratori al fine di far conoscere ed utilizzare agli allievi le pratiche di laboratorio più diffuse, nonché le Lavagne Interattive Multimediali.
Si prevede di attuare, se necessario, interventi integrativi di recupero in itinere, indirizzando il recupero stesso ai livelli minimi delle conoscenze di base previsti.

INIZIATIVE DIDATTICHE DI RECUPERO E DI OTTIMIZZAZIONE DEL PROFITTO
PROCEDURE DI PERSONALIZZAZIONE DEGLI INTERVENTI FORMATIVI

Nell'ambito delle 2112 ore nel biennio, una quota, non superiore a 264 ore, è destinata al recupero e potenziamento degli apprendimenti, alla realizzazione del progetto formativo individuale e allo sviluppo della dimensione professionalizzante delle attività previste.

A tale scopo, con modalità di recupero delle lacune e valorizzazione delle eccellenze, si utilizzeranno:

STRATEGIE PER IL RECUPERO DELLE CONOSCENZE E ABILITÀ:

- ❖ Percorsi formativi personalizzati/individualizzati.
- ❖ Studio assistito in classe (guidato da un tutor).
- ❖ Diversificazione/adattamento dei contenuti disciplinari.

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0007766 - 16/11/2024 - IV - E

- ❖ Metodologie e strategie d'insegnamento differenziate.
- ❖ Allungamento dei tempi di acquisizione dei contenuti disciplinari.
- ❖ Assiduo monitoraggio dell'apprendimento, con frequenti verifiche e controlli.
- ❖ Coinvolgimento in attività collettive (lavori di gruppo, ecc.).
- ❖ Affidamento di compiti a crescente livello di difficoltà e/o responsabilità.

STRATEGIE PER IL POTENZIAMENTO/ARRICCHIMENTO DELLE CONOSCENZE E ABILITÀ:

- ❖ Approfondimento, rielaborazione e problematizzazione dei contenuti.
- ❖ Affidamento d'incarichi impegni e/o di coordinamento.
- ❖ Valorizzazione dell'arricchimento dell'offerta formativa curricolare.
- ❖ Ricerche individuali e/o di gruppo.
- ❖ Partecipazione a corsi, concorsi e manifestazioni per la promozione delle eccellenze.

STRATEGIE INCLUSIVE

- ❖ didattica attiva, centrata sull'ascolto, sul coinvolgimento, sulla partecipazione, sul lavoro di gruppo;
- ❖ utilizzo di misure dispensative e/o strumenti compensativi; scelte metodologiche inclusive: cooperative learning, tutoring, problem solving, role playing, peer to peer, flipped classroom
- ❖ rispetto dei tempi di apprendimento.

MODALITA' DIDATTICHE

- ❖ a classe intera
- ❖ a piccolo gruppo
- ❖ individuali

<u>DIDATTICA LABORATORIALE</u>

- ❖ gruppi di livello, di compito, elettivi etc., durante i quali, si utilizzeranno anche tecniche di apprendimento mediato (cooperative

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0007766 - 16/11/2024 - IV - E

learning, tutoring, peer to peer, classi rovesciate).

❖ Dialogo, ascolto, sollecitazione verso tutte le forme di comunicazione orale, dalla narrazione alla descrizione e al resoconto; dibattiti, discussioni guidate, ricerche.

❖ Uso di tecniche didattiche atte a stimolare il confronto e la discussione tra gli alunni (brain-storming, circle- time, etc.).

STRUMENTI DI VERIFICA DEI LIVELLI DI APPRENDIMENTO

Si utilizzeranno i seguenti strumenti di verifica:

❖ Test d'ingresso
❖ Colloqui /conversazioni/dibattiti
❖ Esercitazioni individuali e collettive
❖ Relazioni
❖ Prove scritte periodiche
❖ Prove pratiche – Compiti di realtà
❖ Prove strutturate e semi strutturate
❖ Prodotti digitali
❖ Progetti e realizzazioni interdisciplinari

RISORSE E STRUMENTI DIDATTICI

Verranno utilizzati libri di testo, appunti forniti dai docenti, le attrezzature disponibili nei laboratori.

STRUMENTI

❖ Libri di testo (misto e digitale).
❖ Testi di consultazione digitale.
❖ Attrezzature e sussidi: computer, LIM, software didattici, tablet.

SPAZI

❖ Aula, laboratori, classi virtuali, aziende del settore.

VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

La competenza si presenta come un costrutto sintetico, nel quale confluiscono diversi contenuti di apprendimento – formale, non formale e informale – insieme a una varietà di fattori individuali che attribuiscono alla competenza un carattere squisitamente personale. E' compito dei docenti **monitorare il grado di maturazione delle competenze dell'alunno,** al fine di valorizzarle e favorirne lo sviluppo. L'apprendimento situato e distribuito, collocato cioè in un contesto il più possibile reale e articolato in diversi elementi di comunicazione (materiali cartacei, virtuali, compagni, insegnante, contesti esterni e interni alla scuola, ecc.), si configura come la modalità più efficace per l'acquisizione/sviluppo delle competenze.
La valutazione delle competenze, considerata la complessità dell'oggetto da valutare, si configura come un processo di valutazione complesso, che non si limita ad **un momento circoscritto ma si prolunga nel tempo, attraverso una sistematica osservazione degli alunni in situazione**.

La valutazione delle competenze si effettua tramite lo svolgimento di **compiti di realtà** (prove autentiche, prove esperte, ecc.), osservazioni sistematiche e autobiografie cognitive.
Le prove di realtà consistono nella richiesta di risolvere situazioni problematiche, nuove e vicine al mondo reale. A tal fine, lo studente deve utilizzare conoscenze, abilità, procedure e condotte già acquisite, trasferendole in contesti diversi da quelli familiari nell'ambito della pratica didattica.
Altro elemento necessario, insieme ai compiti di realtà, ai fini della valutazione delle competenze, è costituito dalle osservazioni sistematiche.
Gli strumenti per le succitate osservazioni, devono fare riferimento agli aspetti di seguito elencati:

- autonomia: è capace di reperire da solo strumenti o materiali necessari e di usarli in modo efficace;
- relazione: interagisce con i compagni, sa esprimere e infondere fiducia, sa creare un clima propositivo;
- partecipazione: collabora, formula richieste di aiuto, offre il proprio contributo;
- responsabilità: rispetta i temi assegnati e le fasi previste del lavoro, porta a termine la consegna ricevuta;
- flessibilità, resilienza e creatività: reagisce a situazioni o esigenze non previste con proposte e soluzioni funzionali e all'occorrenza divergenti, con utilizzo originale di materiali, ecc.;
- consapevolezza: è consapevole degli effetti delle sue scelte e delle sue azioni.

Alle prove di realtà e alle osservazioni sistematiche, va affiancato il racconto, da parte dell'allievo, del percorso cognitivo svolto. Ciò, al fine di cogliere il significato attribuito dall'alunno al proprio lavoro, le intenzioni che lo hanno guidato nello svolgere l'attività, le emozioni o gli stati affettivi provati. Si tratta di far narrare all'allievo:

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0007766 - 16/11/2024 - IV - E

- gli aspetti più interessanti posti in risalto;
- le difficoltà incontrate e il modo in cui le ha superate;
- la successione delle operazioni compiute, evidenziando gli errori più frequenti e i possibili miglioramenti;
- l'autovalutazione non solo del prodotto ma anche del processo seguito.

Ribadendo il concetto che la valutazione delle competenze è **frutto di un processo e non di prove isolate e circoscritte**, si propone l'adozione di una rubrica di valutazione coerente

CERTIFICAZIONE

Per procedere alla certificazione delle competenze bisogna accertare se l'alunno sappia utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite nelle diverse discipline per risolvere situazioni problematiche complesse, mostrando un progressivo sviluppo di autonomia e responsabilità nello svolgimento del compito.

Pertanto, le caratteristiche della certificazione delle competenze sono la complessità e la processualità.

La procedura è complessa in quanto si fonda sui diversi aspetti della valutazione: conoscenze, abilità, traguardi per lo sviluppo delle competenze, atteggiamenti adottati in un contesto problematico e più articolato rispetto alle tradizioni verifiche (semplice ripetizione e riesposizione dei contenuti appresi).

La certificazione, inoltre, si configura come un processo in cui la stessa non è il frutto delle evidenze dell'ultimo anno di scuola ma di tutte quelle rilevate negli anni precedenti.

VALUTAZIONE

Il processo di valutazione assolve alle seguenti finalità

- ❖ Valutazione come azione formativa.
- ❖ Valutazione come confronto tra competenze in ingresso, traguardi raggiunti e standard prefissati.
- ❖ Valutazione come azione orientativa.

Infine, considerando la valutazione un processo che accompagna l'alunno per l'intero percorso formativo, oltre alle normali prove di verifica (interrogazioni orali, prove scritte, prodotti digitali, lavori di gruppo), a conclusione di ogni ciclo quadrimestrale, sarà condotta una prova multidisciplinare per valorizzare le competenze trasversali, formali, non formali e informali.

Il processo di valutazione si svilupperà mediante:

- ❖ **PROVE INIZIALI**: ad inizio anno scolastico, agli alunni delle classi prime e terze si propongono prove d'ingresso comuni, utili per la registrazione dei pre-requisiti e per la determinazione delle fasce di livello, da cui poi procedere per la personalizzazione degli interventi formativi.
- ❖ **PROVE INTERMEDIE**: si effettuano durante l'anno scolastico, per registrare l'avanzamento dei progressi formativi e valutare l'efficacia del processo di insegnamento/apprendimento. Sono una guida importante al miglioramento: aiutano a regolare i ritmi, a ricercare alternative, a predisporre attività di rinforzo, di recupero o di potenziamento.
- ❖ **PROVE FINALI**: sono prove conclusive, svolte su compiti di realtà, che intendono accertare il raggiungimento delle competenze prefissate.

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0037766 - 16/11/2024 - IV - E

Nella valutazione di tutti gli alunni si terrà anche di situazioni particolari.

1. RUBRICA DI VALUTAZIONE DI COMPETENZE

INDICATORI*	A: Livello Avanzato	B: Livello Intermedio	C: Livello Base
Metodo di studio/lavoro	L'alunno è organizzato e opera con consapevolezza scelte strategiche volte al conseguimento del risultato. Motiva con obiettività le strategie attivate	L'alunno è organizzato e opera con consapevolezza scelte strategiche volte al conseguimento del risultato.	L'alunno non è sempre organizzato; persegue il risultato tentando le strategie
Consapevolezza riflessiva e critica	Riflette su ciò cha ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico	Riflette su ciò cha ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico	Coglie gli aspetti essenziali di ciò cha ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico
Capacità di cogliere i processi sottostanti al lavoro svolto	È dotato di una capacità eccellente di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	È in grado di cogliere in modo soddisfacente i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	Coglie i processi culturali, scientifici e tecnologici essenziali che sottostanno al lavoro svolto
Autovalutazione	L'alunno valuta correttamente e obiettivamente il proprio lavoro e interviene in modo opportuno per correggere eventuali imperfezioni.	L'alunno valuta correttamente e obiettivamente il proprio lavoro e, guidato, interviene per correggere eventuali imperfezioni.	L'alunno non sempre valuta correttamente e obiettivamente il proprio lavoro e, solo guidato, interviene per correggere eventuali imperfezioni.
Superamento delle crisi	L'allievo si trova a suo agio di fronte alle crisi ed è in grado di scegliere tra più strategie quella più adeguata e stimolante dal punto di vista degli apprendimenti	L'allievo è in grado di affrontare le crisi con una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo	Nei confronti delle crisi l'allievo mette in atto alcune strategie minime per tentare di superare le difficoltà
Capacità di trasferire le conoscenze acquisite	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	Trasferisce i saperi e il saper fare essenziali in situazioni nuove non sempre con pertinenza

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROVE SCRITTE

TIPOLOGIA A: trattazione di argomenti significativi *		
Indicatori	Descrittori	
Conoscenza dei concetti fondamentali dei temi proposti e delle procedure	**1**	Risposta errata Parziale o incompleta
	2	Corretta
	3	Corretta e approfondita
Analisi degli aspetti significativi e uso corretto delle procedure	**1**	Risposta errata Organizza il discorso, rielabora e applica le conoscenze in modo superficiale e disordinato
	2	Organizza il discorso, rielabora e applica le conoscenze in modo corretto
	3	Organizza il discorso, rielabora e applica le conoscenze in modo critico, coerente e puntuale
Correttezza e completezza delle elaborazioni	**1**	Risposta errata Commette gravi errori nella decodifica e nell'uso di termini e simboli specifici ed espone i contenuti in modo disorganico
	2	Decodifica ed usa in modo quasi sempre appropriato i termini e i simboli specifici ed espone i contenuti in modo essenziale
	3	Decodifica ed usa in modo quasi sempre appropriato i termini e i simboli specifici ed espone i contenuti in modo adeguato
	4	Padroneggia l'uso dei termini e dei simboli specifici ed espone i contenuti in modo organico
Punteggio totale_____/10		
***Alla prova consegnata in bianco sarà assegnato il punteggio 1**		

TIPOLOGIA B: quesiti a risposta breve *		
Indicatori	Descrittori	
Conoscenza dei concetti fondamentali dei temi proposti e delle procedure	**1**	Risposta errata, parziale o incompleta
	2	Essenziale
	3	Corretta e approfondita
Analisi degli aspetti significativi e uso corretto delle procedure	**1**	Risposta errata Organizza il discorso, applica le procedure in modo disorganico
	2	Organizza il discorso, applica le procedure in modo corretto
	3	Organizza il discorso, rielabora e applica le procedure in modo critico, coerente e puntuale
Correttezza e completezza delle elaborazioni	**1**	Risposta errata Commette gravi errori nella decodifica e nell'uso di termini e simboli specifici ed espone i contenuti in modo disorganico
	2	Decodifica ed usa in modo quasi sempre appropriato i termini e i simboli specifici ed espone i contenuti in modo essenziale
	3	Decodifica ed usa in modo quasi sempre appropriato i termini e i simboli specifici ed espone i contenuti in modo adeguato
	4	Padroneggia l'uso dei termini e dei simboli specifici ed espone i contenuti in modo organico
Punteggio totale_____/10		
***Alla prova consegnata in bianco sarà assegnato il punteggio 1**		

TIPOLOGIA C **Prove strutturate**
quesito a risposta multipla (*una risposta)* Risposta esatta: punti = 0,25 Risposta non data punti = 0 Risposta errata punti = 0 Numero quesiti…… risposte esatte ……. risposte errate…… risposte non date…… Punteggio……
completamento con lista di termini da utilizzare (4 o multipli) Punti 1 per ogni esercizio di completamento esatto Punti zero per ogni esercizio di completamento non eseguito o errato Numero quesiti…… risposte esatte…… risposte errate…… risposte non date…….. Punteggio……
corrispondenze (almeno 4) Punti 1 per ogni esercizio di corrispondenza esatta (0.25 punti a corrispondenza) Punto zero per ogni corrispondenza non data o errata Numero quesiti…… risposte esatte……. risposte errate…… risposte non date……. Punteggio……
vero o falso e/o scelta corretta tra due termini Punti 0,25 per ogni risposta esatta Risposta non data punti = 0 Per ogni risposta errata punti = 0 Numero quesiti…… risposte esatte……. risposte errate…… risposte non date……. Punteggio……

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0007766 - 16/11/2024 - IV - E

TIPOLOGIA D: problemi/*esercizi*		
Indicatori	**Descrittori**	
Conoscenza dei concetti fondamentali dei temi proposti e delle procedure	**1**	Non ha alcuna conoscenza
		Ha poche e frammentarie conoscenze
		Ha una conoscenza parziale
	2	Ha una conoscenza non del tutto completa
	3	Conosce e individua regole e principi
Analisi degli aspetti significativi e uso corretto delle procedure	**1**	Non sa applicare procedure Scarse capacità di analisi e applicazione di procedure Parziali capacità di analisi e applicazione di procedure
	2	Buone capacità di analisi e applicazione di procedure
	3	Piene capacità di analisi e applicazione di procedure
Correttezza e completezza delle elaborazioni	**1**	Del tutto inadeguati o parziali
	2	Sufficiente
	3	Usa in modo adeguato termini e elaborazioni
	4	Utilizza con padronanza termini e elaborazioni
Punteggio totale _____/10		

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE

LIVELLO	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	VOTO
Base non raggiunto	Non conosce nulla degli argomenti proposti; incapace di rispondere. I contenuti risultano non attinenti alle richieste.	Risultano nulle o non sono individuabili. Identifica i concetti principali ma non riesce ad analizzare in alcun modo le tecniche più comuni, neanche con l'aiuto dell'insegnante.	Non riesce ad applicare le conoscenze in suo possesso ai problemi più semplici. Commette errori gravi e non si orienta neppure con la guida dell'insegnante.	**3**
	I contenuti esposti sono superficiali e molto lacunosi, il linguaggio è scorretto o impreciso. Conosce solo qualche concetto generale relativo ad alcune parti del programma.	Identifica, in modo generico, i concetti principali ma non riesce ad organizzarli.	Commette gravi errori ma guidato dall'insegnante è in grado di riconoscerli ma non di correggerli o di evitarli.	**4**
Base	I contenuti esposti sono superficiali e parziali; il messaggio è poco chiaro e impreciso nell'uso dei codici specifici.	Identifica i concetti principali in modo superficiale, riesce a seguire le indicazioni dell'insegnante: capacità critiche parzialmente presenti, ma ancora confuse.	Commette diversi errori ma guidato dall'insegnante è in grado di correggerli o di evitarli parzialmente.	**5**
	I contenuti esposti sono conosciuti nelle linee generali. La conoscenza risulta sufficientemente completa negli aspetti fondamentali. Il messaggio è semplice ma corretto e comprensibile.	Analizza in modo non particolareggiato ed utilizza procedure e giustificazioni elementari. L'organizzazione delle conoscenze risulta schematica e limitata.	Applica in modo abbastanza autonomo le conoscenze. Riesce a svolgere compiti semplici ma commette errori e imprecisioni in quelli più complessi.	**6**

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0007766 - 16/11/2024 - IV - E

Intermedio	I contenuti appresi evidenziano una preparazione completa e abbastanza approfondita. Segue la guida dell'insegnante, a volte, illustra problematiche anche complesse.	Applicazione corretta dei concetti senza particolari difficoltà e sa preparare relazioni o schemi che evidenziano una buona capacità di sintesi e di rielaborazione personale.	Riconosce con esattezza quasi tutti gli strumenti necessari alla soluzione di problemi abbastanza complessi commettendo pochi o nessun errore.	**7 - 8**
Avanzato	La preparazione risulta completa, espone i contenuti richiesti in modo ordinato e con adeguati riferimenti anche interdisciplinari. Coglie subito le indicazioni dell'insegnante sviluppando in modo ampio e articolato le richieste.	Analizza i problemi dando un apporto personale. Riesce ad estrarre concetti e ad elaborare la loro fattibilità.	Sa utilizzare le conoscenze acquisite nelle diverse discipline per risolvere problemi complessi in modo autonomo.	**9 - 10**

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0007766 - 16/11/2024 - IV - E

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA PRATICA

LIVELLO	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	VOTO
Base non raggiunto	Gravi e diffuse lacune sugli elementi base della disciplina Alcune lacune sugli elementi base della disciplina	Non svolge compiti/mansioni riguardanti gli elementi base della disciplina. Svolge in modo incompleto compiti/mansioni riguardanti gli elementi base della disciplina	Non sa usare procedimenti e tecniche disciplinari in un contesto noto Ha notevoli difficoltà nell'uso di procedimenti e tecniche disciplinari in un contesto noto	**3-4**
Base	Conosce superficialmente gli elementi base della disciplina	Svolge superficialmente compiti/mansioni riguardanti gli elementi base della disciplina	Usa in modo frammentario procedimenti e tecniche disciplinari in un contesto noto	**5**
	Conosce gli elementi base della disciplina	Svolge compiti/mansioni riguardanti gli elementi base della disciplina	Usa procedimenti e tecniche disciplinari in un contesto noto	**6**
Intermedio	Conosce con sicurezza gli elementi base della disciplina	Svolge con sicurezza compiti/mansioni riguardanti gli elementi base della disciplina	Usa procedimenti e tecniche disciplinari in un contesto nuovo ma strutturato	**7**
	Conosce in modo completo i contenuti della disciplina	Svolge compiti/mansioni riguardanti i contenuti della disciplina	Usa procedimenti e tecniche disciplinari in un contesto nuovo e aperto con sufficiente autonomia	**8**
Avanzato	Conosce in modo completo i contenuti della disciplina in ampi contesti	Svolge con sicurezza compiti/mansioni riguardanti i contenuti della disciplina in diversi contesti	Usa procedimenti e tecniche disciplinari in contesti nuovi in modo autonomo	**9- 10**

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0007766 - 16/11/2024 - IV - E

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE
ANNO SCOLASTICO 2024-2025

CLASSE **I** SEZIONE **A** DISCIPLINA **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**

DOCENTI: **Prof.ssa Tiziana De Ciccо**QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe): **2 (entrambe in compresenza con laboratorio di chimica)**
Prof. Vittorio Marasco

FINALITA' DELLA DISCIPLINA

1. Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio
2. Svolgere la propria attività, operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio
3. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio
4. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

COMPETENZE DI RIFERIMENTO AREA GENERALE

Competenza 1 – Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
Competenza 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, colturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.
Competenza n. 3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
Competenza n. 4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.
Competenza n. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.
Competenza n. 6 – Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.
Competenza n. 7 - Individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
Competenza n. 9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.
Competenza n. 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
Competenza n. 11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
Competenza n. 12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0007766 - 16/11/2024 - IV - E

UDA 1. SICUREZZA ALIMENTARE E SISTEMA HACCP

Situazione della classe	Competenze correlate all' Area Generale	Competenze Professionali	Abilità	Conoscenze	Tempi (ore)	Metodologie, strumenti, verifiche, valutazione	
Composizione Alunni n Maschi n. Femmine n Con sostegno .	**1, 2, 4, 8, 10, 12** **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 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 **COMPETENZA intermedia 2** Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti. **COMPETENZA intermedia 3** Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.	- Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature - Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare. - Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale - Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione .	**Definizione di alimento.** **Pericoli biologici,fisici e chimici.** **I microrganismi: virus, batteri, muffe e lieviti. Crescita dei microrganismi.** **Tossinfezioni alimentari.** **Igiene del personale, dei locali, delle attrezzature Pulizia, disinfezione e disinfestazione.** **Il sistema di controllo HACCP .** **I 7 principi dell'HACCP**	**26**	**METODOLOGIE** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom **Verifiche** **Prove scritte** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **Prove orali** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali Digital board Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0007766 - 16/11/2024 - IV - E

UDA 2. PRINCIPI NUTRITIVI

Situazione della classe	Competenze correlate all' Area Generale	Competenze Professionali	Abilità	Conoscenze	Tempi (ore)	Metodologie, strumenti, verifiche, valutazione	
	1, 2,4,8,11,12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza	**COMPETENZA intermedia 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 **COMPETENZA intermedia 4** Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione. **COMPETENZA intermedia 5** Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.	- Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale	**Macro e micro nutrienti: Classificazione, proprietà, funzioni e fabbisogno** - Concetti fondamentali di chimica - I glucidi - I protidi - I lipidi - Le vitamine e i fitonutrienti - L'acquae i sali minerali	**40**	**<u>METODOLOGIE</u>** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom **Verifiche** **<u>Prove scritte</u>** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **<u>Prove orali</u>** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **<u>Valutazione</u>** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

LIVELLI ESSENZIALI DI APPRENDIMENTO			
UDA	**COMPETENZE**	**ABILITA'**	**CONOSCENZE**
UDA 1. **Sicurezza alimentare e sistema HACCP**	**COMPETENZA intermedia 3** Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.	**Prendere consapevolezza dei rischi derivanti dalla contaminazione degli alimenti ed acquisire metodi igienicamente sicuri nella manipolazione degli stessi**	**- Conoscere l'igiene degli alimenti, della persona, la pulizia di locali e attrezzature** **-Conoscere i principali agenti biologici che causano contaminazioni alimentari e i fattori che ne favoriscono lo sviluppo.**
UDA 2. **I principi nutritivi**	**COMPETENZA intermedia 5** Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.	**- Sapere indicare per i vari nutrienti:** **1. in quali alimenti si trovano** **2. quale funzione svolgono nell'organismo** **3. quale apporto energetico devono fornire in una dieta equilibrata**	**Conoscere le caratteristiche generali dei principi nutritivi.**

Libro di testo	Autore	Titolo	Casa Editrice	Volume
	A. Machado	**SCIENZA degli alimenti. PER TE PER TUTTI**	**Poseidonia scuola**	**1° biennio**

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE
ANNO SCOLASTICO 2024-2025

CLASSE **II** SEZIONE **A/B** DISCIPLINA: **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**

DOCENTI:**Prof.ssa Tiziana De Cicco** QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe): **2 (entrambe in compresenza con Laboratorio di chimica)**
Prof. Vittorio Marasco

FINALITA' DELLA DISCIPLINA

1. Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio.

2. Svolgere la propria attività, operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio.

3. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.

4. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

COMPETENZE DI RIFERIMENTO AREA GENERALE

Competenza 1 – Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.

Competenza 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, colturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.

Competenza n. 3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Competenza n. 4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.

Competenza n. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.

Competenza n. 6 – Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.

Competenza n. 7 - Individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.

Competenza n. 9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.

Competenza n. 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.

Competenza n. 11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

Competenza n.12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

MODULO DI RECUPERO: I principi nutritivi		
Competenze	**Conoscenze**	**Abilità**
COMPETENZA intermedia 4 Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.	I principi nutritivi:glucidi,protidi,lipidi,vitamine, acqua e sali minerali	Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale
Verifica scritta	semistrutturata	

UDA 1 LA DIGESTIONE ED IL METABOLISMO ENERGETICO							
Situazione della classe	**Competenze correlate all' Area Generale**	**Competenze Professionali**	**Abilità**	**Conoscenze**	**Tempi (ore)**	**Metodologie, strumenti, verifiche, valutazione**	
Composizione Alunni n Maschi n. Femmine n Con sostegno .	**2, 4, 8, 12** **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente**	**COMPETENZA intermedia 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 **COMPETENZA intermedia 4** Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione. **COMPETENZA intermedia 5** Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti..	- Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi - Comprendere il funzionamento dell'apparato digerente - Calcolare il proprio fabbisogno calorico giornaliero. - Individuare il corretto apporto calorico e nutrizionale in relazione alle diverse età e condizioni fisiologiche	**Anatomia e fisiologia dell'apparato digerente.** **Digestione, assorbimento e assimilazione dei nutrienti.** **Metabolismo e bioenergetica** **Energia degli alimenti.** **Dispendio e fabbisogno energetico giornaliero** **Bilancio energetico.** **Peso corporeo.**	**6** **25**	**METODOLOGIE** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **Prove scritte** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **Prove orali** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

UDA 2 DIETOLOGIA E DIETOTERAPIA

Situazione della classe	Competenze correlate all' Area Generale	Competenze Professionali	Abilità	Conoscenze	Tempi (ore)	Metodologie, strumenti, verifiche, valutazione	
	2, 4, 8, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** Imparare a imparare Progettare Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza	**COMPETENZA intermedia 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 **COMPETENZA intermedia 4** Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.	**1** . Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare (grafici, istogrammi, dati statistici, etichette) 2. Saper descrivere i fabbisogni energetici e nutrizionali dell'organismo 3. Saper utilizzare gli strumenti necessari a impostare una dieta equilibrata per un individuo in buono stato di salute 4. Saper descrivere le Linee guida per una sana alimentazione e il modello alimentare della Dieta mediterranea. 6. Apprendere uno stile alimentare corretto 7.Essere consapevoli del ruolo di un'alimentazione non equilibrata come fattore di rischio di molte malattie 8.Saper descrivere cause, sintomi e terapia dietetica delle malattie del benessere, delle reazioni avverse al cibo e dei principali disturbi del comportamento alimentare	**Alimentazione equilibrata, standard nutrizionali e LARN** **Le linee guida per una sana alimentazione.** **La dieta mediterranea.** **La dieta nell'età evolutiva: lattante, bambino, adolescente, adulto, terza età.** **La dieta in gravidanza e della nutrice.** **Le malnutrizioni** **Diabete** **Aterosclerosi** **Ipertensione**	**15**	**METODOLOGIE** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom **Verifiche** **Prove scritte** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **Prove orali** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

UDA 3 GLI ALIMENTI E LA FILIERA

Situazione della classe	Competenze correlate all' Area Generale	Competenze Professionali	Abilità	Conoscenze	Tempi (ore)	Metodologie, strumenti, verifiche, valutazione	
	2, 4, 8, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** Imparare a imparare Progettare Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza	**COMPETENZA intermedia 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 **COMPETENZA intermedia 4** Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.	1.Saper legger e interpretare le etichette alimentari e riconoscere la tracciabilità dell'alimento. 2.Saper confrontare e scegliere tra prodotti simili quello qualitativamente migliore .	**Filiera alimentare, tracciabilità e rintracciabilità della filiera, classificazione degli alimenti. Etichettatura degli alimenti**	**10**	**METODOLOGIE** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom **Verifiche** **Prove scritte** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **Prove orali** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

LIVELLI ESSENZIALI DI APPRENDIMENTO			
UDA	**COMPETENZE**	**ABILITA'**	**CONOSCENZE**
UDA 1: **La digestione e il metabolismo energetico**	**Competenza in uscita n° 5:** Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.	Saper elencare e illustrare in modo essenziale le fasi che permettono la digestione degli alimenti	Conoscere l'anatomia dell'apparato digerente
UDA 2: **Dietologia e Dietoterapia**	**Competenza in uscita n ° 4** Predisporre prodotti e servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibile e equilibrato	Ricordare il procedimento da seguire per calcolare il fabbisogno calorico giornaliero di un individuo Sapere come ripartire l'apporto energetico giornaliero tra i vari nutrienti Essere consapevoli del ruolo di un'alimentazione non equilibrata come fattore di rischio di molte malattie	Conoscere nelle linee essenziali le Linee guida per una sana alimentazione e il modello della dieta mediterranea Conoscere nelle linee essenziali le cause, i sintomi e le caratteristiche della terapia dietetica delle patologie descritte nel modulo
UDA N. 3: **Gli alimenti e la filiera**	**Competenza in uscita n ° 1** Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	Saper leggere le etichette alimentari e nutrizionali	Conoscere le indicazioni obbligatorie e facoltative presenti sulle etichette alimentari

Libro di testo

Autore	Titolo	Casa Editrice	Volume
ALMA	La nuova Alimentazione	ELi	biennio

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0007766 - 16/11/2024 - IV - E

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE
ANNO SCOLASTICO 2024-2025

CLASSE: **III** SEZIONE: **A ENO**DISCIPLINA:**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**
DOCENTE:**Prof.ssa Tiziana De Cicco** QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe): **4 di cui 1 in compresenza con Lab. Cucina**

FINALITA' DELLA DISCIPLINA

1. Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali,economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio.
2. Svolgere la propria attività, operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità.
3. Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio.
4. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

COMPETENZE DI RIFERIMENTO AREA GENERALE

Competenza 1 – Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
Competenza 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, colturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.
Competenza n. 3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
Competenza n. 4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.
Competenza n. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.
Competenza n. 6 – Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.
Competenza n. 7 - Individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
Competenza n. 9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.
Competenza n. 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
Competenza n. 11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
Competenza n.12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

Cosi come riportate nell'Allegato 1 del regolamento emanato con decreto del Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca 24 Maggio 2018 n 92

UDA 1: ELEMENTI DI DIETETICA E NUTRIZIONE

Competenze Area Generale Asse culturale scientifico tecnologico (Allegato 1)	**Competenze Professionali** **Allegato 2** del regolamento emanato con decreto del Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca 24 Maggio 2018 n 92	**Abilità**	**Conoscenze**	**h**	**Metodologie, strumenti, verifiche, valutazione**	
11 **Competenze chiave per l'apprendimento permanente** Competenza digitale Competenze in materia di cittadinanza Competenze imprenditoriale	**COMPETENZA in uscita 3** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro **COMPETENZA Intermedia** Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e salute nei contesti professionali. **COMPETENZA in uscita 4** Predisporre prodotti e servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibile e equilibrato. **COMPETENZA Intermedia** Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera procedure di base per la predisposizione di prodotti o servizi menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturali.	1. Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi. 2. Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona. 3. Utilizzare adeguatamente le formule per il calcolo dell'IMC 4. Saper eseguire un calcolo calorico 5. Interpretare le tabelle di composizione chimica degli alimenti 6.Saper valutare un piatto dal punto di vista calorico e nutrizionale 7 Identificare il legame di prodotti e servizi con il territorio riconoscendone la qualità di filiera	**Sez.1** **Alimenti e alimentazione** **Gli alimenti** **Le tabelle di composizione degli alimenti** **La classificazione degli alimenti** **I 5 gruppi di alimenti** **Dieta sana ed equilibrata** **La doppia piramide alimentare- ambientale** **Il "Piatto del mangiar sano"** **Tipi di dieta** **Sez. 2 Alimentazione nella ristorazione** **La ristorazione** **La ristorazione scolastica** **La ristorazione aziendale** **La ristorazione nelle residenze per anziano** **La sostenibilità nella ristorazione** **La filiera agroalimentare** **Le etichette dei prodotti agroalimentari** **Sistemi di tracciabilità** **Tipicità e qualità dei prodotti agroalimentari** **Le frodi nella filiera agroalimentare**	**15** **15**	**Metodologia** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom **Verifiche** Prove orali: congruo numero **Prove scritte** I quadrimestre (2) II quadrimestre (2)	**Strumenti** Libro di testo Mappe concettuali Digital Board Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere **Sommativa** quadrimestrale

UDA 2: I PRODOTTI VEGETALI

Competenze Area Generale Asse culturale scientifico tecnologico (Allegato 1)	**Competenze Professionali** **Allegato 2** del regolamento emanato con decreto del Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca 24 Maggio 2018 n 92	**Abilità**	**Conoscenze**		**Metodologie, strumenti, verifiche, valutazione**	
11 **Competenze chiave per l'apprendimento permanente** Competenza digitale Competenze in materia di cittadinanza Competenze imprenditoriale	**COMPETENZA in uscita 2** 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 **COMPETENZA Intermedia** Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità **COMPETENZA in uscita 4** Predisporre prodotti e servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibile e equilibrato. **COMPETENZA Intermedia** Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera procedure di base per la predisposizione di prodotti o servizi menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturali. **COMPETENZA in uscita 5:** Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative **COMPETENZA Intermedia** Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione i contesti strutturali e situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato **COMPETENZA in uscita 7** 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. **COMPETENZA Intermedia** Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e promozione del Made in Italy in contesti professionali noti	1.Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti di origine vegetale. 2. Individuare i prodotti tipici di un territorio	**Sez. 3** **I prodotti ortofrutticoli:** Ortaggi I funghi La frutta La conservazione e la cottura dei prodotti ortofrutticoli **Sez. 4** I prodotti cerealicoli: I cereali Il frumento Il pane La pasta Il riso Il mais Cereali minori **Sez. 5** I legumi	**35**	**Metodologia** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom **Verifiche** Prove orali: congruo numero **Prove scritte** I quadrimestre (2) II quadrimestre (2)	**Strumenti** Libro di testo Mappe concettuali Digital Board Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere **Sommativa** quadrimestrale

UDA 3: I PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

Competenze Area Generale Asse culturale scientifico tecnologico (Allegato 1) **11** **Competenze chiave per l'apprendimento permanente** Competenza digitale Competenze in materia di cittadinanza Competenze imprenditoriale	**Competenze Professionali** **Allegato 2** del regolamento emanato con decreto del Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca 24 Maggio 2018 n 92	**Abilità**	**Conoscenze**	**h**	**Metodologie, strumenti, verifiche, valutazion**	
	COMPETENZA in uscita 2 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 **COMPETENZA Intermedia** Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità **COMPETENZA in uscita 4** Predisporre prodotti e servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibile e equilibrato. **COMPETENZA Intermedia** Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera procedure di base per la predisposizione di prodotti o servizi menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturali. **COMPETENZA in uscita 5:** Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative **COMPETENZA Intermedia** Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione i contesti strutturali e situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato **COMPETENZA in uscita 7** 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. **COMPETENZA Intermedia** Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e promozione del Made in Italy in contesti professionali noti	1.Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti di origine animale 2. Individuare i prodotti tipici di un territorio .	**Sez. 6** **Il latte** **Sez. 7** **I formaggi** **Sez.8** **Le uova** **Sez. 9** **I prodotti ittici** **Sez.10** **La carne**	**30**	**Metodologia** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom **Verifiche** **Prove orali** congruo numero **Prove scritte** I quadrimestre (2) II quadrimestre (2)	**Strumenti** Libro di testo Mappe concettuali Digital board Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere **Sommativa** quadrimestrale

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0007766 - 16/11/2024 - IV - E

UDA 4: GRASSI E DOLCI

Competenze Area Generale Asse culturale scientifico tecnologico (Allegato 1) **11** **Competenze chiave per l'apprendimento permanente** Competenza digitale Competenze in materia di cittadinanza Competenze imprenditoriale	**Competenze Professionali** **Allegato 2** del regolamento emanato con decreto del Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca 24 Maggio 2018 n 92	**Abilità**	**Conoscenze**	**h**	**Metodologie, strumenti, verifiche, valutazione**	
	COMPETENZA in uscita 2 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 **COMPETENZA Intermedia** Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità **COMPETENZA in uscita 5:** Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative **COMPETENZA Intermedia** Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione i contesti strutturali e situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato	1.Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie 2. Valorizzare l'olio evo e i prodotti dolciari made in Italy .	**Sez.11** **Oli e grassi** **Sez. 12** **Dolcificanti e prodotti dolciari**	**10**	**Metodologia** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom **Verifiche** **Prove orali** congruo numero **Prove scritte** I quadrimestre (2) II quadrimestre (2)	**Strumenti** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere **Sommativa** quadrimestrale

UDA 5: I PRODOTTI ACCESSORI

Competenze Area Generale Asse culturale scientifico tecnologico (Allegato 1) **11** **Competenze chiave per l'apprendimento permanente** Competenza digitale Competenze in materia di cittadinanza Competenze imprenditoriale	**Competenze Professionali** **Allegato 2** del regolamento emanato con decreto del Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca 24 Maggio 2018 n 92	**Abilità**	**Conoscenze**	**h**	**Metodologie, strumenti, verifiche, valutazione**	
	COMPETENZA in uscita 2 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 **COMPETENZA Intermedia** Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità	1.Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato 2. Valorizzare i vini made in Italy .	**Sez.13** **Sale, aceto, erbe aromatiche e spezie** **Sez. 14** **Bevande analcoliche e nervine** **Sez. 15** **Bevande alcoliche fermentate** **Sez. 16** **Bevande alcoliche distillate e liquorose**	**25**	**Metodologia** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom **Verifiche** **Prove orali** congruo numero **Prove scritte** I quadrimestre (2) II quadrimestre (2)	**Strumenti** Libro di testo Mappe concettuali Digital Board Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere **Sommativa** quadrimestrale interquadrimestrale

LIVELLI ESSENZIALI DI APPRENDIMENTO

UDA	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
UDA 1. ELEMENTI DI DIETETICA E NUTRIZIONE	**COMPETENZA 4**	1. Riconoscere l'importanza della relazione tra alimentazione e salute. 2. Saper leggere le tabelle di composizione degli alimenti. 3. Saper eseguire un semplice calcolo calorico. 4.Saper identificare il legame di prodotti e servizi con il territorio riconoscendone la qualità di filiera	1 Conoscere i criteri generali di un'alimentazione equilibrata e le principali tipologie dietetiche. 2.Tutela e sicurezza alimentare: marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti di eccellenza.
UDA 2. I PRODOTTI VEGETALI	**COMPETENZA 2**	1.Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti di origine animale 2. Individuare i prodotti tipici di un territorio	1. Conoscere le fondamentali caratteristiche merceologiche e qualitative dei principali alimenti di origine vegetale 2. Conoscere nelle linee essenziali le risorse enogastronomiche del territorio
UDA 3. I PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	**COMPETENZA 2.**	1.Classificare gli alimenti di origine animale in relazione agli aspetti nutrizionali e merceologici. 2. Saper riconoscere il valore delle risorse enogastronomiche territoriali	1. Conoscere le fondamentali caratteristiche merceologiche e qualitative dei principali alimenti di origine animale 2. Conoscere nelle linee essenziali le risorse enogastronomiche del territorio
UDA 4 GRASSI E DOLCI	**COMPETENZA 5.**	1. Valorizzare l'olio evo e i prodotti dolciari made in Italy	1. Le materie grasse e i prodotti dolciari
UDA 5 I PRODOTTI ACCESSORI	**COMPETENZA 2.**	1. Valorizzare i vini e i prodotti made in Italy	1.I prodotti accessori

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0007766 - 16/11/2024 - IV - E

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE
ANNO SCOLASTICO 2024-2025

CLASSE: **III** SEZIONE: **A SALA** DISCIPLINA:**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

DOCENTE:**Prof.ssa Marisa Garritano** QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe): **4 di cui 1 in compresenza con Lab. Sala**

FINALITA' DELLA DISCIPLINA

1. Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali,economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio.
2. Svolgere la propria attività, operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità.
3. Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio.
4. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

COMPETENZE DI RIFERIMENTO AREA GENERALE

Competenza 1 – Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
Competenza 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, colturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.
Competenza n. 3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
Competenza n. 4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.
Competenza n. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.
Competenza n. 6 – Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.
Competenza n. 7 - Individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
Competenza n. 9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.
Competenza n. 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
Competenza n. 11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
Competenza n.12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

Cosi come riportate nell'Allegato 1 del regolamento emanato con decreto del Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca 24 Maggio 2018 n 92

UDA 1: ELEMENTI DI DIETETICA E NUTRIZIONE

Competenze Area Generale Asse culturale scientifico tecnologico (Allegato 1)	**Competenze Professionali** **Allegato 2** del regolamento emanato con decreto del Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca 24 Maggio 2018 n 92	**Abilità**	**Conoscenze**	**h**	**Metodologie, strumenti, verifiche, valutazione**	
11 **Competenze chiave per l'apprendimento permanente** Competenza digitale Competenze in materia di cittadinanza Competenze imprenditoriale	**COMPETENZA in uscita 3** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro **COMPETENZA Intermedia** Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e salute nei contesti professionali. **COMPETENZA in uscita 4** Predisporre prodotti e servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibile e equilibrato. **COMPETENZA Intermedia** Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera procedure di base per la predisposizione di prodotti o servizi menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturali.	1. Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi. 2. Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona. 3. Utilizzare adeguatamente le formule per il calcolo dell'IMC 4. Saper eseguire un calcolo calorico 5. Interpretare le tabelle di composizione chimica degli alimenti 6.Saper valutare un piatto dal punto di vista calorico e nutrizionale 7 Identificare il legame di prodotti e servizi con il territorio riconoscendone la qualità di filiera	**Sez.1** **Alimenti e alimentazione** **Gli alimenti** **Le tabelle di composizione degli alimenti** **La classificazione degli alimenti** **I 5 gruppi di alimenti** **Dieta sana ed equilibrata** **La doppia piramide alimentare- ambientale** **Il "Piatto del mangiar sano"** **Tipi di dieta** **Sez. 2 Alimentazione nella ristorazione** **La ristorazione** **La ristorazione scolastica** **La ristorazione aziendale** **La ristorazione nelle residenze per anziano** **La sostenibilità nella ristorazione** **La filiera agroalimentare** **Le etichette dei prodotti agroalimentari** **Sistemi di tracciabilità** **Tipicità e qualità dei prodotti agroalimentari** **Le frodi nella filiera agroalimentare**	**15** **15**	**Metodologia** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom **Verifiche** Prove orali: congruo numero **Prove scritte** I quadrimestre (2) II quadrimestre (2)	**Strumenti** Libro di testo Mappe concettuali Digital Board Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere **Sommativa** quadrimestrale

UDA 2: I PRODOTTI ACCESSORI

Competenze Area Generale Asse culturale scientifico tecnologico (Allegato 1) **11** **Competenze chiave per l'apprendimento permanente** Competenza digitale Competenze in materia di cittadinanza Competenze imprenditoriale	**Competenze Professionali** **Allegato 2** del regolamento emanato con decreto del Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca 24 Maggio 2018 n 92	**Abilità**	**Conoscenze**	**h**	**Metodologie, strumenti, verifiche, valutazione**	
	COMPETENZA in uscita 2 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 **COMPETENZA Intermedia** Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità	1.Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato 2. Valorizzare i vini made in Italy .	**Sez. 3** **Bevande alcoliche fermentate** **Sez. 4** **Bevande alcoliche distillate e liquorose** **Sez. 5** **Bevande analcoliche e nervine** **Sez.6** **Sale, aceto, erbe aromatiche e spezie**	**25**	**Metodologia** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom **Verifiche** **Prove orali** congruo numero **Prove scritte** I quadrimestre (2) II quadrimestre (2)	**Strumenti** Libro di testo Mappe concettuali Digital Board Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere **Sommativa** quadrimestrale interquadrimestrale

UDA 3: I PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

Competenze Area Generale Asse culturale scientifico tecnologico (Allegato 1) **11** **Competenze chiave per**	**Competenze Professionali** **Allegato 2** del regolamento emanato con decreto del Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca 24 Maggio 2018 n 92	**Abilità**	**Conoscenze**	**h**	**Metodologie, strumenti, verifiche, valutazion**	
	COMPETENZA in uscita 2 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 **COMPETENZA Intermedia** Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità	1.Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti di origine animale	**Sez.7** **La carne** **Sez.8** **Le uova**	**30**	**Metodologia** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem	**Strumenti** Libro di testo Mappe concettuali Digital board Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze

l'apprendimento permanente Competenza digitale Competenze in materia di cittadinanza Competenze imprenditoriale	**COMPETENZA in uscita 4** Predisporre prodotti e servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibile e equilibrato. **COMPETENZA Intermedia** Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera procedure di base per la predisposizione di prodotti o servizi menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturali. **COMPETENZA in uscita 5:** Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative **COMPETENZA Intermedia** Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione i contesti strutturali e situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato **COMPETENZA in uscita 7** 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. **COMPETENZA Intermedia** Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e promozione del Made in Italy in contesti professionali noti	2. Individuare i prodotti tipici di un territorio .	**Sez. 9** **I prodotti ittici** **Sez. 10** **Il latte** **Sez. 11** **I formaggi**		solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom **Verifiche** **Prove orali** congruo numero **Prove scritte** I quadrimestre (2) II quadrimestre (2)	Aula virtuale (Google classroom **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere **Sommativa** quadrimestrale

UDA 4: I PRODOTTI VEGETALI

Competenze Area Generale Asse culturale scientifico tecnologico (Allegato 1)	**Competenze Professionali** **Allegato 2** del regolamento emanato con decreto del Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca 24 Maggio 2018 n 92	**Abilità**	**Conoscenze**		**Metodologie, strumenti, verifiche, valutazione**	
11 **Competenze chiave per l'apprendimento permanente** Competenza digitale Competenze in materia di cittadinanza Competenze imprenditoriale	**COMPETENZA in uscita 2** 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 **COMPETENZA Intermedia** Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità **COMPETENZA in uscita 4** Predisporre prodotti e servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibile e equilibrato. **COMPETENZA Intermedia** Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera procedure di base per la predisposizione di prodotti o servizi menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturali. **COMPETENZA in uscita 5:** Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali	1.Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti di origine vegetale. 2. Individuare i prodotti tipici di un territorio	**Sez. 12** **I prodotti ortofrutticoli:** Ortaggi I funghi La frutta La conservazione e la cottura dei prodotti ortofrutticoli **Sez. 13** I prodotti cerealicoli: I cereali	**35**	**Metodologia** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom **Verifiche** Prove orali: congruo numero **Prove scritte** I quadrimestre (2) II quadrimestre (2)	**Strumenti** Libro di testo Mappe concettuali Digital Board Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere **Sommativa** quadrimestrale

	utilizzando tecniche tradizionali e innovative **COMPETENZA Intermedia** Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione i contesti strutturali e situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato **COMPETENZA in uscita 7** 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. **COMPETENZA Intermedia** Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e promozione del Made in Italy in contesti professionali noti		Il frumento Il pane La pasta Il riso Il mais Cereali minori **Sez. 14** I legumi			

UDA 5: GRASSI E DOLCI

Competenze Area Generale Asse culturale scientifico tecnologico (Allegato 1) **11** **Competenze chiave per l'apprendimento permanente** Competenza digitale Competenze in materia di cittadinanza Competenze imprenditoriale	**Competenze Professionali** **Allegato 2** del regolamento emanato con decreto del Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca 24 Maggio 2018 n 92	**Abilità**	**Conoscenze**	**h**	**Metodologie, strumenti, verifiche, valutazione**	
	COMPETENZA in uscita 2 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 **COMPETENZA Intermedia** Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità **COMPETENZA in uscita 5:** Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative **COMPETENZA Intermedia** Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione i contesti strutturali e situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato	1.Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie 2. Valorizzare l'olio evo e i prodotti dolciari made in Italy .	**Sez.15** **Oli e grassi** **Sez. 16** **Dolcificanti e prodotti dolciari**	**10**	**Metodologia** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom **Verifiche** **Prove orali** congruo numero **Prove scritte** I quadrimestre (2) II quadrimestre (2)	**Strumenti** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere **Sommativa** quadrimestrale

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0007766 - 16/11/2024 - IV - E

LIVELLI ESSENZIALI DI APPRENDIMENTO

UDA	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
UDA 1. ELEMENTI DI DIETETICA E NUTRIZIONE	**COMPETENZA 4**	1. Riconoscere l'importanza della relazione tra alimentazione e salute. 2. Saper leggere le tabelle di composizione degli alimenti. 3. Saper eseguire un semplice calcolo calorico. 4.Saper identificare il legame di prodotti e servizi con il territorio riconoscendone la qualità di filiera	1 Conoscere i criteri generali di un'alimentazione equilibrata e le principali tipologie dietetiche. 2.Tutela e sicurezza alimentare: marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti di eccellenza.
UDA 2 I PRODOTTI ACCESSORI	**COMPETENZA 2.**	1. Valorizzare i vini e i prodotti made in Italy	1.I prodotti accessori
UDA 3. I PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	**COMPETENZA 2.**	1.Classificare gli alimenti di origine animale in relazione agli aspetti nutrizionali e merceologici. 2. Saper riconoscere il valore delle risorse enogastronomiche territoriali	1. Conoscere le fondamentali caratteristiche merceologiche e qualitative dei principali alimenti di origine animale 2. Conoscere nelle linee essenziali le risorse enogastronomiche del territorio
UDA 4. I PRODOTTI VEGETALI	**COMPETENZA 2**	1.Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti di origine animale 2. Individuare i prodotti tipici di un territorio	1. Conoscere le fondamentali caratteristiche merceologiche e qualitative dei principali alimenti di origine vegetale 2. Conoscere nelle linee essenziali le risorse enogastronomiche del territorio
UDA 5 GRASSI E DOLCI	**COMPETENZA 5.**	1. Valorizzare l'olio evo e i prodotti dolciari made in Italy	6. Le materie grasse e i prodotti dolciari

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0007766 - 16/11/2024 - IV - E

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE
ANNO SCOLASTICO 2024-2025

CLASSE: **IV** SEZIONE: **A ENO/SALA**DISCIPLINA: **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

DOCENTI: **Proff. Tiziana De Cicco – Marisa Garritano** QUADRO ORARIO (N. ore settimanali): **4 di cui 2 in compresenza con ITP**

FINALITA' DELLA DISCIPLINA

1. Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali,economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio
2. Svolgere la propria attività,operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità
3. Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio
4. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

COMPETENZE DI RIFERIMENTO AREA GENERALE

Competenza 1 – Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
Competenza 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, colturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.
Competenza n. 3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
Competenza n. 4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.
Competenza n. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.
Competenza n. 6 – Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.
Competenza n. 7 - Individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
Competenza n. 9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.
Competenza n. 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
Competenza n. 11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
Competenza n.12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.
(Cosi come riportate nell'**Allegato 1** del regolamento emanato con decreto del Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca 24 Maggio 2018 n 92)

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0007766 - 16/11/2024 - IV - E

UDA 1 I PRINCIPI NUTRITIVI E IL LORO METABOLISMO

	Competenze Professionali -Allegato 2 del regolamento emanato con decreto del Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca 24 Maggio 2018 n 92	**Abilità**	**Conoscenze**	**Tempi (ore)**	**Metodologie, strumenti, verifiche, valutazione**	
Competenze Area Generale (Allegato 1) **11** **Competenza chiave di cittadinanza** Imparare a imparare Progettare Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza	**COMPETENZA in uscita n ° 1** Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche **COMPETENZA Intermedia** 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 lafiliera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo **COMPETENZA in uscita 2** 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 **COMPETENZA Intermedia** Collaborare alla pianificazione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione**.** **COMPETENZA in uscita 4** Predisporre prodotti e servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibile e equilibrato. **COMPETENZA Intermedia** Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera , adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo. **COMPETENZA in uscita n° 5:** Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative **COMPETENZA Intermedia** Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali. **COMPETENZA in uscita n° 6** Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche**.** **COMPETENZA Intermedia** Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela .	.1 Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi. 2. Conoscere la chimica e il metabolismo dei principi nutritivi 2.Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.	**Fisiologia dell'apparato digerente** **Glucidi** **Protidi** **Lipidi** **Vitamine** **Sali minerali** **Acqua** **Bisogno di energia e nutrienti** **Valutazione dello stato nutrizionale** **Risorse umane tec e finanz**	**10** **50** **10**	**Metodologia** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flippedclassroom **Verifiche** **Prove orali** congruo numero **Prove scritte** I quadrimestre (2) II quadrimestre (2)	**Strumenti** Libro di testo Mappe concettuali Digital board Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere **Sommativa** quadrimestrale

UDA 2 ANTROPOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE

Competenze Area Generale (Allegato 1) 11	**Competenze Professionali** **Allegato 2** del regolamento emanato con decreto del Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca 24 Maggio 2018 n 92	**Abilità**	**Conoscenze**	**Tempi (ore)**	**Metodologie, strumenti, verifiche, valutazione**	
Competenze per l'apprendimento permanente Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale Competenze imprenditoriale	**COMPETENZA in uscita n° 6** Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche**.** **COMPETENZA Intermedia** Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela . **COMPETENZA in uscita n° 5:** Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative **COMPETENZA Intermedia** Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.	1. Adattare la propria interazione con il cliente 2. Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato.	**Antropologia e alimentazione** **Storia dell'alimentazione occidentale** **L'atto del mangiare e la fisiologia del gusto** **RISORSE TECNICHE** **Costi ricavi e reddito**	**5** **10** **5**	**Metodologia** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didatticadigitale Flippedclassroom **Verifiche** **Prove orali** congruo numero **Prove scritte** congruo numero I quadrimestre (2) II quadrimestre (2)	**Strumenti** Libro di testo Mappe concettuali Digital board Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere **Sommativa** quadrimestrale

UDA 3 SICUREZZA E QUALITA' ALIMENTARE						
Competenze Area Generale (Allegato 1) 11 **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale Competenze imprenditoriale	**Competenze Professionali** **Allegato 2** del regolamento emanato con decreto del Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca 24 Maggio 2018 n 92	**Abilità**	**Conoscenze**	**Tempi (ore)**	**Metodologie, strumenti, verifiche, valutazione**	
	COMPETENZA in uscita n ° 1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche **COMPETENZA Intermedia** 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 lafiliera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo **COMPETENZA in uscita 2** 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 **COMPETENZA Intermedia** Collaborare alla pianificazione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione**.** **COMPETENZA in uscita n ° 3** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro **COMPETENZA Intermedia** 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**.** **COMPETENZA in uscita n° 5:** Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative **COMPETENZA Intermedia** Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali. **COMPETENZA in uscita 7** 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. **COMPETENZA Intermedia** Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato.	1.Saper descrivere gli elementi che caratterizzano la qualità totale di un prodotto alimentare. 2. Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti. 3. Saper effettuare una analisi sensoriale e merceologica di un alimento o di una bevanda. 4. Saper individuare gli elementi che caratterizzano un'etichetta alimentare. 5. Individuare la rintracciabilità di un alimento.	**Qualità degli alimenti** **Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare** **Etichettatura dei prodotti alimentari** **Valutazione sensoriale del cibo** Contabilità aziendale e bilancio di esercizio e contabilità analitica (cenni)	**40**	**Metodologia** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didatticadigitale Flippedclassroom **Verifiche** **Prove orali** congruo numero **Prove scritte** I quadrimestre (2) II quadrimestre (2)	**Strumenti** Libro di testo Mappe concettuali Digital board Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere **Sommativa** quadrimestrale

LIVELLI ESSENZIALI DI APPRENDIMENTO

UDA	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
UDA 1. **I principi nutritivi e il loro metabolismo**	**COMPETENZA in uscita 2** **COMPETENZA in uscita 4** **COMPETENZA in uscita 6**	Riconoscere l'importanza della relazione tra alimentazione e salute	Conoscere nelle linee essenziali gli aspetti chimico- fisici dei principi nutritivi e quali funzioni essi svolgono.
UDA 2. **Antropologia dell'alimentazione**	**COMPETENZA in uscita 5** **COMPETENZA in uscita 6**	Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato.	Conoscere la storia dell'alimentazione occidentale
UDA 3. **Sicurezza e qualità alimentare**	**COMPETENZA in uscita 1** **COMPETENZA in uscita 3** **COMPETENZA in uscita 7**	1. Saper legger e interpretare le etichette alimentari e riconoscere la tracciabilità dell'alimento. 2. Riconoscere il significato delle diverse frodi alimentari. 3. Distinguere i prodotti certificati e riconoscere la loro identità dalla lettura dell'etichetta alimentare.	Conoscere il significato della qualità alimentare e delle certificazioni di qualità. Acquisire le conoscenze di base che permettono di leggere, analizzare e decodificare le etichette alimentari.

Libro di testo

Autore	Titolo	Casa Editrice	Volume
B. Machado	**Scienza e cultura dell'alimentazione**	**Poseidonia scuola**	**4**

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0007766 - 16/11/2024 - IV - E

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE
ANNO SCOLASTICO 2024-2025

CLASSE: **V** SEZIONE: **A ENO/SALA** DISCIPLINA: **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**
DOCENTE: **Proff. Tiziana De Cicco – Marisa Garritano**QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe): **4 (di cui 1 in compresenza con ITP)**

FINALITA' DELLA DISCIPLINA

1. Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali,economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio.
2. Svolgere la propria attività,operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità.
3. Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio.
4. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

COMPETENZE DI RIFERIMENTO AREA GENERALE

Competenza 1 – Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.

Competenza 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, colturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.

Competenza n. 3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Competenza n. 4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.

Competenza n. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.

Competenza n. 6 – Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.

Competenza n. 7 - Individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.

Competenza n. 9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.

Competenza n. 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.

Competenza n. 11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

Competenza n.12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi

UDA 1 SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI

L'UDA è stata realizzata coerentemente con le nuove Linee Guida pubblicate nel 2019 dal MIUR in seguito alla entrata in vigore del D.L.13/04/2017, N. 61 (Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale).

Situazione della classe	Competenze Area Generale	Competenze Professionali	Abilità	Conoscenze	Tempi (ore)	Metodologie, strumenti, verifiche, valutazione	
Composizione Alunni n Maschi n. Femmine n Con sostegno .	**2,3,4,10, 11,12** **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza	**COMPETENZA in uscita 2** 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 **COMPETENZA in uscita 3** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro .	- Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/ prodotti/ servizi. - Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato - Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi. -Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, 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 regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. - Garantire la tutela e la sicurezza del cliente -Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. Concetti di sostenibilità e certificazioni **1 .1** Filiera e Sicurezza agroalimentare. Certificazioni di qualità e Frodi alimentari **1. 2** Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP **1 .3** La contaminazione biologica degli alimenti. **1.4** La contaminazione fisico-chimica degli alimenti	**30**	**METODOLOGIE** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom **Verifiche** **Prove scritte** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate temi compiti di realtà Simulazioni prove esami di Stato **Prove orali** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali Digital board Testi multimediali Aula informatica Aula virtuale (Google classroom) **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

Si riporta di seguito, il dettaglio della corrispondenza tra gli otto nuclei tematici per gli istituti professionali di nuovo ordinamento secondo i quadri di riferimento adottati con D.M. n. 164/2022, in ottemperanza alle disposizioni per i professionali di nuovo ordinamento contenute nell'articolo 20, commi 3-6 dell'OM 45/23.

Nucleo tematico 2: Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

Nucleo tematico 3: Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.

Nucleo tematico 4: Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione

Nucleo tematico 5: Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.

Nucleo tematico 7: Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali

UDA 2 LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI

L'UDA è stata realizzata coerentemente con le nuove Linee Guida pubblicate nel 2019 dal MIUR in seguito alla entrata in vigore del D.L.13/04/2017, N. 61 (Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale).

Situazione della classe	Competenze Area Generale	Competenze Professionali	Abilità	Conoscenze	Tempi (ore)	Metodologie, strumenti, verifiche, valutazione	
	2,3,4,8,11, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza	**Competenza in uscita n° 4:** 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 ed equilibrat**i.** **Competenza in uscita n° 5:** Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	- Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. - Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati .	**Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi.** **2.1 La conservazione degli alimenti** **2.2 La cottura degli alimenti** **2.3 I nuovi prodotti alimentari**	**10**	**METODOLOGIE** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom **Verifiche** **Prove scritte** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate temi compiti di realtà Simulazioni prove esami di Stato **Prove orali** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali Digital board Testi multimediali Aula informatica Aula virtuale (Google classroom) **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

Si riporta di seguito, il dettaglio della corrispondenza tra gli otto nuclei tematici per gli istituti professionali di nuovo ordinamento secondo i quadri di riferimento adottati con D.M. n. 164/2022, in ottemperanza alle disposizioni per i professionali di nuovo ordinamento contenute nell'articolo 20, commi 3-6 dell'OM 45/23.

Nucleo tematico 2: Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

Nucleo tematico 6: Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

UDA 3 L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISIOLOGICHE

L'UDA è stata realizzata coerentemente con le nuove Linee Guida pubblicate nel 2019 dal MIUR in seguito alla entrata in vigore del D.L.13/04/2017, N. 61 (Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale).

Situazione della classe	Competenze Area Generale	Competenze Professionali	Abilità	Conoscenze	Tempi (ore)	Metodologie, strumenti, verifiche, valutazione	
	2,3,4,5,6,7,8,10,11, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza	**Competenza in uscita n° 4:** 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 ed equilibrat**i.** **Competenza in uscita n°6:** Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.	- 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. - Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati - Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela. - Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera. - Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. - Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone ilgrado di soddisfazione.	**Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.** **3.1 L'alimentazione nelle diverse fasi della vita,età e condizioni fisiologiche** **3.2 Diete e stili alimentari** **3.3 Prescrizioni alimentari e religioni** **3.4 L'alimentazione nella ristorazione collettiva**	**45**	**METODOLOGIE** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom **Verifiche** **Prove scritte** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate temi compiti di realtà Simulazioni prove esami di Stato **Prove orali** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali Digital board Testi multimediali Aula informatica Aula virtuale (Google classroom) **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

Si riporta di seguito, il dettaglio della corrispondenza tra gli otto nuclei tematici per gli istituti professionali di nuovo ordinamento secondo i quadri di riferimento adottati con **D.M. n. 164/2022**, in ottemperanza alle disposizioni per i professionali di nuovo ordinamento contenute nell'**articolo 20, commi 3-6 dell'OM 45/23.**

Nucleo tematico 1: Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali, focalizzandosi, in particolare sugli stili di alimentazione, sui contesti e sui modelli di ospitalità.

Nucleo tematico 5: Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.

Nucleo tematico 6: Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

Nucleo tematico 7: Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

Nucleo tematico 8: Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

UDA 4 L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE

L'UDA è stata realizzata coerentemente con le nuove Linee Guida pubblicate nel 2019 dal MIUR in seguito alla entrata in vigore del D.L.13/04/2017, N. 61 (Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale).

Situazione della classe	Competenze Area Generale	Competenze Professionali	Abilità	Conoscenze	Tempi (ore)	Metodologie, strumenti, verifiche, valutazione	
	2,3,4,5,6,7,8,10,11, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza	**Competenza in uscita n° 4:** 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 ed equilibrat**i.** **Competenza in uscita n°6:** Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.	- 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. - Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati - Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela. - Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera. - Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. - Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone ilgrado di soddisfazione.	**Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari** **4.1 L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari** **4.2 L'alimentazione nelle malattie metaboliche** **4.3 Allergie e intolleranze alimentari** **4.4 Alimentazione e tumori Disturbi alimentari**	**45**	**METODOLOGIE** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom **Verifiche** **Prove scritte** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate temi compiti di realtà Simulazioni prove esami di Stato **Prove orali** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali Digital board Testi multimediali Aula informatica Aula virtuale (Google classroom) **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

Si riporta di seguito, il dettaglio della corrispondenza tra gli otto nuclei tematici per gli istituti professionali di nuovo ordinamento secondo i quadri di riferimento adottati con **D.M. n. 164/2022**, in ottemperanza alle disposizioni per i professionali di nuovo ordinamento contenute nell'**articolo 20, commi 3-6 dell'OM 45/23.**

Nucleo tematico 1: Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali, focalizzandosi, in particolare sugli stili di alimentazione, sui contesti e sui modelli di ospitalità.

Nucleo tematico 6: Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

Nucleo tematico 8: Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

LIVELLI ESSENZIALI DI APPRENDIMENTO			
UDA	**COMPETENZE**	**ABILITA'**	**CONOSCENZE**
UDA 1: **Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori**	**COMPETENZA in uscita 2** 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 **COMPETENZA in uscita 3** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro .	Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente	Conoscere le principali normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. Conoscere le principali fonti di contaminazione alimentare . Conoscere i concetti di sostenibilità e certificazioni di qualità

UDA 2: Trasformazione degli alimenti	**Competenza in uscita n° 5:** Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	- Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito.	Conoscere le principali tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. Conoscere le principali caratteristiche dei nuovi prodotti alimentari
UDA 3: L'alimentazione in condizioni fisiologiche	**Competenza in uscita n° 4:** 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 ed equilibrat**i.**	- 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. .	Conoscere il valore culturale del cibo e l'alimentazione nelle diverse fasi della vita
UDA 4: L'alimentazione in condizioni patologiche	**Competenza in uscita n° 4:** 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 ed equilibrat**i.** **Competenza in uscita n°6:** Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.	Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base specifiche esigenze dietologiche e/o limitazioni alimentari	Conoscere le cause delle principali malattie alimentari e i principi essenziali per la loro prevenzione.

Libro	Autore	Titolo	Casa Editrice	Volume
	A. Machado	**Scienza e Cultura dell'alimentazione**	**Poseidonia scuola**	**5**

PROGRAMMAZIONI DISCIPLINARI

PERCORSO DISCIPLINARE "DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA" D.T.A.

Competenze di indirizzo terzo e quarto anno:

1. Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica;
2. Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi;
3. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione, organizzazione della commercializzazione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera;
4. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio ed il coordinamento con i colleghi;
5. Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio e contribuire a cercare soluzioni funzionali;
6. Interpretare i sistemi aziendali nei loro modelli, processi e flussi informativi con riferimento alle diverse tipologie di imprese;
7. Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
8. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
9. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
10. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
11. Individuare e accedere alla normativa pubblicistica, civilistica, fiscale, con particolare riferimento a quella turistica
12. Individuare le caratteristiche del mercato del lavoro e collaborare alla gestione del personale dell'impresa turistica

Docente: Viviana Santoro Classi : III^A SALA E VENDITA (4H) - III^ A ENOGASTONOMIA (4H)
Competenze di indirizzo TERZO ANNO:

COMPETENZA	UDA	ABILITA'	CONOSCENZE	DISCIPLINA/CLASSE	TEMPI Classe terza (totale 132 ore annuali)
1 - 2	**GLI STRUMENTI OPERATIVI**	Saper convertire un'unità di misura in un suo multiplo o sottomultiplo. Fare arrotondamenti in euro. Risolvere un problema utilizzando le proporzioni. Applicare i calcoli percentuali sopra cento e sottocento. Effettuare riparti proporzionali semplici diretti. Eseguire i calcoli relativi all'interesse semplice e al montante. Saper calcolare lo sconto commerciale ed il valore attuale commerciale. Rappresentare graficamente i dati.	I sistemi di misura e le equivalenze. Il peso lordo, il peso netto e la tara. Gli arrotondamenti. I rapporti e le proporzioni. La proporzionalità diretta e inversa. Il calcolo percentuale semplice, sopra cento e sotto cento. I riparti proporzionali. L'interesse semplice e il montante. Lo sconto commerciale e il valore attuale. I grafici.	D.T.A. classe terza	**20 ore**
1-3-4-8-9-10	**LA REALTÀ DEL TERRITORIO. IL MERCATO TURISTICO. LE IMPRESE RICETTIVE, RISTORATIVE E DI VIAGGI**	Distinguere le varie tipologie di azienda. Riconoscere i diversi ruoli degli enti della Pubblica Amministrazione. Distinguere le componenti del mercato turistico. Applicare formule per l'analisi della domanda e dell'offerta turistica.	Gli enti nazionali e locali che governano il territorio. I soggetti protagonisti dell'attività economica. L'attrattività turistica. Le componenti del mercato turistico. I principali dati per l'analisi del mercato turistico. L'azienda. Le tipologie di imprese turistiche. Le caratteristiche e la classificazione delle strutture ricettive. Le caratteristiche e la classificazione delle imprese ristorative. Le caratteristiche e la classificazione delle imprese di viaggi. Le funzioni aziendali.	D.T.A. classe terza	**32 ore**

2-4-5-6-8-10	**L'IMPRESA E LE SOCIETÀ**	Distinguere gli elementi caratteristici di un'impresa. Distinguere le diverse tipologie di impresa in base alla forma giuridica. Comprendere le procedure di avvio di una nuova impresa.	I bisogni. I beni e i servizi. Gli elementi distintivi dell'impresa. Il soggetto giuridico ed economico. Il contratto di società Le società commerciali previste dal codice civile. I requisiti e le formalità amministrative per l'avvio di un'impresa	D.T.A. classe terza	**24 ore**
1-2-3-5-6-9-10	**GLI ACQUISTI E LE VENDITE**	Riconoscere e compilare i documenti relativi alle operazioni di acquisto e di vendita. Riconoscere gli elementi che compongono la base imponibile, il totale fattura, lo scorporo dell'IVA ed effettuare i relativi calcoli. Predisporre il conto d'albergo e del ristorante. Riconoscere le diverse modalità di vendita delle ADV e compilare i relativi documenti. Riconoscere gli elementi che compongono il pacchetto turistico.	Le principali norme e le procedure negli acquisti dai fornitori e nelle vendite ai clienti. Il contratto di compravendita e i suoi elementi. Il contratto di somministrazione. I documenti della compravendita: la fattura elettronica, il documento di trasporto, lo scontrino elettronico. L'IVA e i presupposti per la sua applicazione. La definizione del contratto di albergo, ristorativo e di viaggio. Le operazioni delle imprese di viaggi.	D.T.A. classe terza	**32 ore**
1-2-3-7-9-10	**LE BANCHE EI MEZZI DI PAGAMENTO**	Distinguere le diverse funzioni delle banche. Riconoscere le principali operazioni di raccolta. Riconoscere i diversi strumenti di pagamento. Compilare assegni e cambiali.	Le funzioni delle banche. Le principali operazioni di raccolta. Le operazioni di impiego. Gli strumenti di pagamento elettronici. Gli assegni e le cambiali..	D.T.A. classe terza	**24 ore**

Docente: Viviana Santoro Classi IV^A SALA E VENDITA (4H) - IV^ A ENOGASTRONOMIA (4H)
Competenze di indirizzo QUARTO ANNO:

COMPETENZE	UDA	ABILITA'	CONOSCENZE	DISCIPLINA	TEMPI Classe quarta (totale 132 ore annuali)
9-10-6- 11- 12	**LE RISORSE UMANE: IL LAVORO**	Distinguere le fasi e le procedure delreclutamento del personale. Distinguere le diverse tipologie di contratti di lavoro e i vari elementi della busta paga. Riconoscere i principali modelli di organigramma delle imprese turistiche. Applicare le principali norme sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di vita e di lavoro.	La funzione delle risorse umane. Le norme che regolano il lavoro. La ricerca e la selezione del personale . L'assunzione: il contratto di lavoro subordinato. Il costo del lavoro. Elementi di organizzazione del lavoro. Le norme sulla sicurezza e sulla salute sul lavoro.	**D.T.A.** **(classe quarta)**	**20ore**
3-9-10	**LE RISORSE TECNICHE: IL PATRIMONIO**	Distinguere le varie caratteristiche dei beni patrimoniali Classificare i beni in attività e passività determinando il patrimonio. Compilare prospetti ed effettuare calcoli per la soluzione di semplici casi relativi a imprese di settore.	Gli investimenti dell'impresa: il patrimonio aziendale. I finanziamenti dell'impresa. La Situazione patrimoniale di un'impresa turistica. La valutazione degli elementi del patrimonio.	**D.T.A.** **(classe quarta)**	**18ore**

3-6	**LE RISORSE FINANZIARIE: I FINANZIAMENTI**	Comprendere l'importanza della funzione finanziaria e conoscerne i compiti Redigere un preventivo finanziario Individuare il rapporto tra finanziamenti e investimenti Individuare le fonti di finanziamento interne ed esterne Distinguere le principali forme di credito bancario Conoscere le principali agevolazioni finanziarie a livello comunitario previste per il settore turistico-alberghiero Essere in grado di scegliere l'intervento finanziario più adatto per un'iniziativa imprenditoriale nel settore turistico alberghiero.	I compiti della funzione finanziaria La stima del fabbisogno finanziario Le fonti interne di finanziamento Le fonti esterne di finanziamento I finanziamenti pubblici I finanziamenti e le agevolazioni comunitarie I finanziamenti regionali e il credito speciale Altre forme di finanziamento (cenni al leasing e al factoring)	**D.T.A.** **(classe quarta)**	**18ore**
3-9-10	**COSTI, RICAVI E REDDITO**	Distinguere le diverse fasi della gestione Distinguere le diverse tipologie di costi e di ricavi Compilare la Situazione economica e calcolare il reddito d'esercizio. Analizzare le operazioni di gestione nell'aspetto economico e finanziario.	Le fasi della gestione dell'impresa Il calcolo del reddito d'esercizio Costi e ricavi d'esercizio: il principio di competenza Costi e ricavi d'esercizio delle imprese turistiche La Situazione economica	**D.T.A.** **(classe quarta)**	**18 ore**
3-9-10	**LA CONTABILITÀ AZIENDALE**	Interpretare e utilizzare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico ristorativa. Distinguere il sistema informativo contabile da quello non contabile. Redigere la contabilità di settore. Conoscere le operazioni di gestione interna ed esterna e sapere come si rilevanocontabilmente. Interpretare i dati contabili e amministrativi delle imprese ricettive ristorative.	Il sistema informativo e le rilevazioni aziendali Le principali scritture contabili Le contabilità elementari delle strutture ricettive I conti e la tenuta della contabilità generale	**D.T.A.** **(classe quarta)**	**20 ore**

3-9-10	**IL BILANCIO DI ESERCIZIO**	Distinguere le parti del bilancio di esercizio. Interpretare i dati del Bilancio d'esercizio delle aziende ristorative e turistiche. Interpretare e analizzare il risultato economico Comprendere i concetti di analisi nel tempo e nello spazio dei bilanci d'esercizio. Calcolare i principali indici e analizzare semplici casi relativi a imprese di settore.	Il bilancio d'esercizio La struttura dello Stato Patrimoniale La struttura del Conto Economico L'analisi di bilancio: funzioni, procedure e utilità I principali indici di bilancio	**D.T.A.** **(classe quarta)**	**20 ore**
3-9-10	**LA CONTABILITÀ ANALITICA**	Classificare e configurare i costi di un'impresa, analizzare il loro rapporto con i ricavi, calcolare il costo del servizio e individuare il prezzo di vendita. Distinguere i costi fissi dai costi variabili. Calcolare il costo totale, medio e unitario di un prodotto Distinguere i costi diretti e indiretti. Applicare il metodo del full costing per ripartire i costi indiretti Determinare le diverse configurazioni di costo Determinare il prezzo di vendita. Effettuare la break-.even analysis per determinare il punto di pareggio e costruire il diagramma di redditività.	La contabilità analitica. La classificazione dei costi. I metodi di calcolo dei costi aziendali. Le configurazioni di costo nelle imprese di viaggio, ricettive e ristorative. Il break-even point e il diagramma di redditività. La determinazione del prezzo di vendita nelle imprese turistiche e ristorative.	**D.T.A.** **(classe quarta)**	**18 ore**

. ***PERCORSO DISCIPLINARE "DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE" D.T.A.***
Docente: Anna Celebre -Classe V^ A Enogastronomia / Classe V^ A Sala e Vendita

Competenze di indirizzo quinto anno:

1. ***Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione dei servizi di ristorazione e di ospitalità***
2. ***Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare***
3. ***Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali***
4. ***Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali*** 5. ***Applicare le normative vigenti , nazionali e internazionali***
6. ***Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza, tracciabilità dei prodotti***
7. ***Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera***

COMPETENZE	UDA	ABILITA'	CONOSCENZE	DISCIPLINA/CLASSE	TEMPI Classe quinta (totale 132 ore annuali)
1-2-3	**PRE-REQUISITI: L'ANALISI DEI COSTI E DEI RICAVI**	Interpretare e utilizzare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico ristorativa Distinguere il sistema informativo contabile da quello non contabile Redigere la contabilità di settore Conoscere le operazioni di gestione interna ed esterna e sapere come si rilevano contabilmente Interpretare i dati contabili e amministrativi delle imprese ricettive ristorative Interpretare i dati del Bilancio d'esercizio delle aziende ristorative e turistiche Interpretare e analizzare il risultato economico Comprendere i concetti di analisi nel tempo e nello spazio dei bilanci d'esercizio	La contabilità analitica La differenza tra costi fossi, variabili e semi-variabili Il concetto di centro di costo: i costi diretti e indiretti Il metodo del full costing La configurazione di costo nelle imprese di viaggio, ricettive e ristorative La determinazione del prezzo nelle imprese turistiche e ristorative Il break-even point	**D.T.A.** **(classe quinta)**	**20 ORE**
5-6	**UDA A:** **IL DIRITTO DELLE IMPRESE RISTORATIVE:** **A.1 Le leggi che regolano l'attività ristorativa**	Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento Sapere quali sono i requisiti soggettivi e gli adempimenti necessari per esercitare l'impresa ristorativa. Orientarsi fra i vari organi preposti al rilascio delle autorizzazioni per l'esercizio dell'impresa ristorativa. Conoscere il significato di "tracciabilità" e "rintracciabilità" e le fasi. Comprendere le differenze tra filiera corta e filiera lunga. Individuare i prodotti a km zero come strumento di marketing. Saper leggere e interpretare un'etichetta alimentare Saper distinguere le caratteristiche dei marchi di qualità	A.1.1 Le leggi che regolano l'attività ristorativa A.1.2 La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro A.1.3 La sicurezza e l'igiene alimentare A.1.4 Le filiere agro alimentari A.1.5 Tracciabilità e rintracciabilità	**D.T.A.** **(classe quinta)**	**24 ORE**

4-6	**A.2 I contratti delle imprese ristorative**	Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento Sapere quali sono i requisiti soggettivi e gli adempimenti necessari per esercitare l'impresa ristorativa. Orientarsi fra i vari organi preposti al rilascio delle autorizzazioni per l'esercizio dell'impresa ristorativa.	A.2.1 Il contratto ristorativo A.2.2 Il contratto di catering e banqueting A.2.3 Le catene ristorative e i consorzi	**D.T.A.** **(classe quinta)**	**8 ORE**
1-2-4	**A.3: La gestione della qualità**	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica; Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	A.3.1 Il sistema di qualità A.3.2 Le certificazioni di qualità A.3.3 I marchi di qualità	**D.T.A.** **(classe quinta)**	**12 ORE**

1-2-3	**UDA B:** **IMPARO COS'È IL MARKETING** **B1: Le funzioni del marketing**	Riconoscere gli elementi del marketing e del marketing territoriale Riconoscere gli elementi significativi nell'analisi dell'ambiente, della domanda, della concorrenza Individuare le strategie di targeting più adeguate Individuare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali. Conoscere quali sono i fattori oggetto dell'analisi dell'ambiente esterno all'impresa. Riconoscere il ruolo della Pubblica amministrazione per lo sviluppo turistico del territorio Distinguere le attività di promozione territoriale degli operatori pubblici e privati Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato Riconoscere le opportunità di collaborazione tra la Pubblica amministrazione e le imprese private nel settore turistico Riconoscere l'importanza dei prodotti akm zero e, più in generale, dell'enogastronomia, per lo sviluppo turistico di un territorio Redigere la SWOT analysis di un territorio/località Individuare gli obiettivi per un piano di marketing turistico territoriale Riconoscere l'importanza di eventi e degli educational tour per lo sviluppo di un territorio	B.1.1 L'evoluzione del concetto di marketing B.1.2 Il marketing turistico territoriale B.1.3 Il marketing strategico e operativo	**D.T.A.** **(classe quinta)**	**18 ORE**

1-2-3	**UDA B:** **IMPARO COS'È IL MARKETING** **B2: Il piano di marketing di un'impresa ristorativa**	Riconoscere gli elementi significativi nell'analisi dell'ambiente, della domanda, della concorrenza Individuare le strategie di targeting più adeguate Capire cosa sono il Marketing e il Marketing Mix. Individuare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali. Conoscere quali sono i fattori oggetto dell'analisi dell'ambiente esterno all'impresa. Elaborare il marketing mix e redigere un semplice piano di marketing	B.2.1 Le fasi del piano di marketing B.2.2 L'analisi della situazione esterna B.2.3 L'analisi della situazione interna B.2.4 Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto B.2.5 Le strategie del marketing mix B.2.6 Il controllo e la valutazione dei risultati	**D.T.A.** **(classe quinta)**	**18 ORE**

2-4	**UDA C:** **LA GESTIONE STRATEGICA** **C.1 Il business plan**	Interpretare e utilizzare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico ristorativa Distinguere il sistema informativo contabile da quello non contabile Redigere la contabilità di settore Interpretare i dati contabili e amministrativi delle imprese ricettive ristorative Interpretare i dati del Bilancio d'esercizio delle aziende ristorative e turistiche Interpretare e analizzare il risultato economico Comprendere i concetti di analisi nel tempo e nello spazio dei bilancid'esercizio	C.1.1 Dall'idea imprenditoriale al business plan C.1.2 Le fasi per realizzare un business plan C.1.3 I preventivi di impianto	**D.T.A.** **(classe quinta)**	**18 ORE**

2-4	**C.2 La programmazione e il controllo di gestione**	Interpretare e utilizzare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico ristorativa Distinguere il sistema informativo contabile da quello non contabile Redigere la contabilità di settore Interpretare i dati contabili e amministrativi delle imprese ricettive ristorative Interpretare i dati del Bilancio d'esercizio delle aziende ristorative e turistiche Interpretare e analizzare il risultato economico Comprendere i concetti di analisi nel tempo e nello spazio dei bilanci d'esercizio	C.2.1 Le fasi della programmazione aziendale C.2.2 I tempi per la programmazione C.2.3 Il budget C.2.4 Come si costruisce il budget? C.2.5 Il controllo del budget C.2.6 I vantaggi e i limiti del budget	**D.T.A.** **(classe quinta)**	**14 ORE**

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0007766 - 16/11/2024 - IV - E

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE
ANNO SCOLASTICO 2024-2025

CLASSE **I** SEZIONE **A**
DISCIPLINA LABORATORIO DI SALA E VENDITA

DOCENTI: **Prof. ERNESTO MALETTA** QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe): **4 (entrambe in compresenza con laboratorio di Enogastronomia)**

FINALITA' DELLA DISCIPLINA

1. Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio
2. Svolgere la propria attività, operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio
3. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio
4. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

COMPETENZE DI RIFERIMENTO AREA GENERALE

Competenza 1 – Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
Competenza 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, colturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.
Competenza n. 3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
Competenza n. 4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.
Competenza n. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.
Competenza n. 6 – Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.
Competenza n. 7 - Individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
Competenza n. 9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.
Competenza n. 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
Competenza n. 11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
Competenza n. 12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

UDA N.1 : SICUREZZA E IGIENE SUL LAVORO

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)	METODOLOGIE,STRUMENTI ,VERIFICHE,VALUTAZIONI	
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 3** Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.	- Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature - Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare. - Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale - Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione .	**-Norme su prevenzione e sicurezza sul lavoro** **-Procedure di sicurezza alimentare** **-Igiene personale** **-Igiene sul lavoro**	**18**	**METODOLOGIE** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **Prove scritte** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **Prove orali** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0007766 - 16/11/2024 - IV - E

UDA N.2 : LA PROFESSIONE

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)	METODOLOGIE,STRUMENTI,VERIFICHE,VALUTAZIONI	
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 3** 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.	- Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalita' alberghiera -Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici -Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali,curandone l'efficienza -applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento -Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi	-Profilo professionale nel contesto lavorativo -Valore e dignita' del servizio -Requisiti personali e professionali -Importanza delle soft skills -Valore e cura della divisa -Valore e cura della propria persona	**12**	**METODOLOGIE** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **Prove scritte** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **Prove orali** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

UDA N.3 IL RAPPORTO CON IL CLIENTE E LA COMUNICAZIONE

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)	METODOLOGIE,STRUMENTI ,VERIFICHE,VALUTAZIONI	
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 6** -Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione,adottando idonee tecniche di comunicazione	-Presentarsi in modo professionale -Controllare l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale -Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente,interagire e presentare i prodotti/servizi offerti -Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali,religiosi e dietetici specifici delle diverse culture	**-Educazione e comportamento corretto** **-Precedenze di servizio** **-Accoglienza di clienti con esigenze speciali** **-Comunicazione con il cliente e galateo** **-Principi di fidelizzazione del cliente**	**12**	**METODOLOGIE** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **Prove scritte** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **Prove orali** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0007766 - 16/11/2024 - IV - E

UDA N. 4 LA RISTORAZIONE :LO STAFF, LE AREE E LE ATTREZZATURE

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 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.	- Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogatronomia e dell'ospitalita' alberghiera -Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici -Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali,curandone l'efficienza -applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento -Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi	**-Ristorazione commerciale e collettiva** **-Catering e banqueting** **-Brigata di sala** **-Aree operative e attrezzature della ristorazione**	**(ORE)** **22**	**METODOLOGIE,STRUMENTI,VERIFICHE,VALUTAZIONI** **METODOLOGIE** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **Prove scritte** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **Prove orali** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

UDA N. 5 ABILITA' DI BASE NEL SERVIZIO

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)	METODOLOGIE,STRUMENTI,VERIFICHE,VALUTAZIONI	STRUMENTI
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 1-4** 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. -Applicare procedure di base per la prepadisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione	-Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali,curandone l'efficienza -Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento -Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi -Adottare tecniche di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale -Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti,servizi e menu nella corretta sequenza	**-Tecniche manuali basilari di servizio** **-Comportamenti operatvi durante il servizio** **-Introduzione all'uso della comanda**	**14**	**METODOLOGIE** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **Prove scritte** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **Prove orali** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

UDA N. 6 LA MISE EN PLACE

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)	METODOLOGIE,STRUMENTI,VERIFICHE,VALUTAZIONI	STRUMENTI
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 1-4** 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. -Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione	- Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogatronomia e dell'ospitalita' alberghiera -Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici -Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali,curandone l'efficienza -Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti,servizi e menu nella corretta sequenza	**--Fasi della mise en place** **- Preparazione dei coperti** **-Mise en place in relazione alla tipologia di piatto** **- Complementi della mise en place**	**24**	**METODOLOGIE** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **Prove scritte** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **Prove orali** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

UDA N. 7 GLI STILI DI SERVIZIO

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 1-6** 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. -Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione,adottando idonee tecniche di comunicazione	- Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici -Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali,curandone l'efficienza -Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti,servizi e menu nella corretta sequenza -Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento -Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi -Presentarsi in modo professionale -Controllare l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale -Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente,interagire e presentare i prodotti/servizi offerti -Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali,religiosi e dietetici specifici delle diverse culture	**--Gli stili di servizio** **-Le fasi di un servizio** **-Il servizio all'italiana e all'inglese** **-Il servizio alla russa, il servizio alla francese e il self-service** **-Punti di forza e di debolezza dei vari stili di servizio**	**(ORE)** **16**	**<u>METODOLOGIE,STRUMENTI,VERIFICHE,VALUTAZIONI</u>** **<u>METODOLOGIE</u>** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **<u>Prove scritte</u>** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **<u>Prove orali</u>** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **<u>Valutazione</u>** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

UDA N. 8 L'ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)	METODOLOGIE,STRUMENTI,VERIFICHE,VALUTAZIONI	
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 1-6** -Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione,adottando idonee tecniche di comunicazione Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione	-Adottare tecniche di base per la manipolazione,la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati -Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti,servizi e menu nella corretta sequenza -Presentarsi in modo professionale -Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente,interagire e presentare i prodotti/servizi offerti -Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali,religiosi e dietetici specifici delle diverse culture	**-Momenti operativi nella ristorazione** **Menu di servizio e sequenza delle pietanze** **Allergeni nel menu** **Fasi del servizio e comunicazione con il cliente** **Gestione delle attrezzature e degli spazi**	**14**	**METODOLOGIE** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **Prove scritte** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **Prove orali** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

LIVELLI ESSENZIALI DI APPRENDIMENTO			
UDA	**COMPETENZE**	**ABILITA'**	**CONOSCENZE**
UDA 1: **Sicurezza e igiene sul lavoro**	**COMPETENZA intermedia 3** Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.	Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature	Igiene personale Igiene sul lavoro

UDA 2: **La professione**	**COMPETENZA intermedia 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	Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalita' alberghiera	Profilo professionale nel contesto lavorativo Valore e dignita' del servizio Requisiti personali e professionali
UDA 3: **Il rapporto con il cliente**	**COMPETENZA intermedia 5** Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione,adottando idonee tecniche di comunicazione	Presentarsi in modo professionale Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente,interagire e presentare i prodotti/servizi offerti	Educazione e comportamento corretto
UDA 4: **La ristorazione:lo staff,le aree e le attrezzature**	**COMPETENZA intermedia 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	Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogatronomia e dell'ospitalita' alberghiera	Brigata di sala Aree operative e attrezzature della ristorazione
UDA 5: Abilita' di base nel servizio	**COMPETENZA intermedia 1-4** 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.	Adottare tecniche di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale	Tecniche manuali basilari di servizio
UDA 6: La mise en place	**COMPETENZA intermedia 4** Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione	Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogatronomia e dell'ospitalita' alberghiera	Fasi della mise en place Preparazione dei coperti
UDA 7: Gli stili di servizio	**COMPETENZA intermedia 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.	Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti,servizi e menu nella corretta sequenza	Gli stili di servizio Le fasi di un servizio
UDA 8: L'organizzazione del lavoro	**COMPETENZA intermedia 6** Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione	Adottare tecniche di base per la manipolazione,la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati Presentarsi in modo professionale	Momenti operativi nella ristorazione Menu di servizio e sequenza delle pietanze

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0007766 - 16/11/2024 - IV - E

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE
ANNO SCOLASTICO 2024-2025

CLASSE **I I** SEZIONE **A/B**
DISCIPLINA LABORATORIO DI SALA E VENDITA

DOCENTI: **Prof. ERNESTO MALETTA** QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe): **4 (entrambe in compresenza con laboratorio di Enogastronomia)**

FINALITA' DELLA DISCIPLINA

5. Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio
6. Svolgere la propria attività, operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio
7. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio
8. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

COMPETENZE DI RIFERIMENTO AREA GENERALE

Competenza 1 – Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
Competenza 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, colturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.
Competenza n. 3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
Competenza n. 4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.
Competenza n. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.
Competenza n. 6 – Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.
Competenza n. 7 - Individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
Competenza n. 9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.
Competenza n. 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
Competenza n. 11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
Competenza n. 12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

UDA N.1 : IL BAR:STAFF,ATTREZZATURE E ABILITA' DI BASE

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	**COMPETENZE PROFESSIONALI**	**ABILITA'**	**CONOSCENZE**	**TEMPI**		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 1-4** 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. -Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione	- Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali,curandone l'efficienza -Utilizzare i principali software applicativi -Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento -Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi - Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare. -Adottare tecniche di base per la manipolazione,la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati -Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale -Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti,servizi e menu nella corretta sequenza	**-Il lavoro al bar e le varie tipologie di bar** **Staff,aree operative e attrezzature del bar** **-Tipologie di bevande** **-Educazione al consumo dell'alcol**	**(ORE)** **26**	**<u>METODOLOGIE,STRUMENTI,VERIFICHE,VALUTAZIONI</u>** **<u>METODOLOGIE</u>** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **<u>Prove scritte</u>** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **<u>Prove orali</u>** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **<u>Valutazione</u>** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

UDA N.2 : CAFFE',LATTE MONTATO E LATTE ART

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI	METODOLOGIE,STRUMENTI,VERIFICHE,VALUTAZIONI	STRUMENTI
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 2-4** -Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento,di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti -Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti	-Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalita' alberghiera -Applicare metodologie di base di lavoro in equipe -Adottare tecniche di base per la manipolazione,la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati -Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale -Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti,servizi e menu nella corretta sequenza	**-Caffe':il prodotto e la bevanda** **Utilizzo e manutenzione delle attrezzature per espresso** **Fattori qualitativi dell'espresso** **Tecnica di montaggio e di versata del latte** **Latte art**	**(ORE)** **38**	**METODOLOGIE** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **Prove scritte** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **Prove orali** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di compete**

UDA N.3 TE',TISANE E CIOCCOLATA

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 2-4** -Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento,di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti -Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti	Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalita' alberghiera -Applicare metodologie di base di lavoro in equipe -Adottare tecniche di base per la manipolazione,la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati -Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale -Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti,servizi e menu nella corretta sequenza	**Il te'** **Come si prepara e si serve il te'** **Infusi e tisane** **Cacao e cioccolato** **Come si prepara e si serve la cioccolata calda**	**(ORE)** **24**	**<u>METODOLOGIE,STRUMENTI,VERIFICHE,VALUTAZIONI METODOLOGIE</u>** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **<u>Prove scritte</u>** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **<u>Prove orali</u>** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **<u>Valutazione</u>** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0007766 - 16/11/2024 - IV - E

UDA N. 4 IL SERVIZIO DELLA PRIMA COLAZIONE

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 1-6** 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. -Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione,adottando idonee tecniche di comunicazione.	-Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali,curandone l'efficienza -Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento -Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi -Presentarsi in modo professionale -Controllare l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale -Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il clienteinteragire e presentare i prodotti/servizi offerti -individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali,religiosi e dietetici specifici delle diverse culture	**-Tipologie di prima colazione** **Attrezzature per la prima colazione** **Il servizio della colazione continentale**	**(ORE)** **16**	**<u>METODOLOGIE,STRUMENTI,VERIFICHE,VALUTAZIONI</u>** **<u>METODOLOGIE</u>** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **<u>Prove scritte</u>** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **<u>Prove orali</u>** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **<u>Valutazione</u>** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

UDA N. 5 IL SERVIZIO DELLE BEVANDE AL BAR

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI	METODOLOGIE,STRUMENTI,VERIFICHE,VALUTAZIONI METODOLOGIE	STRUMENTI
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 1-4** Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento,di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti -Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti	Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalita' alberghiera -Applicare metodologie di base di lavoro in equipe -Adottare tecniche di base per la manipolazione,la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati -Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale -Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti,servizi e menu	**Conoscenza di base e nozioni di servizio delle bevande dissetanti** **Conoscenza di base e nozioni di servizio delle bevande aperitive** **Conoscenza di base e nozioni di servizio delle bevande digestive** **Conoscenza di base e nozioni di servizio delle bevande montate e dei succhi freschi** **Le decorazioni nel bar**	**(ORE)** **28**	**Prove scritte** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **Prove orali** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

LIVELLI ESSENZIALI DI APPRENDIMENTO			
UDA	**COMPETENZE**	**ABILITA'**	**CONOSCENZE**
UDA 1: Sicurezza e igiene sul lavoro	**Competenza in uscita n° 1 :** 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.	-Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento	**Il lavoro al bar e le varie tipologie di bar** **Staff,aree operative e attrezzature del bar**

UDA 2: Caffe',latte montato e Latte art	**Competenza in uscita n° 2** 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.	-Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalita' alberghiera	**Caffe':il prodotto e la bevanda** **Utilizzo e manutenzione delle attrezzature per espresso** **Tecnica di montaggio e di versata del latte**
UDA 3: Te',tisane e cioccolata	**Competenza in uscita n° 2** 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.	Adottare tecniche di base per la manipolazione,la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati	**Come si prepara e si serve il te'** **Come si prepara e si serve la cioccolata calda**
UDA 4: Il servizio della prima colazione	**Competenza in uscita n° 4** 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	Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi -Presentarsi in modo professionale	**Tipologie di prima colazione** **Attrezzature per la prima colazione**
UDA 5: Il servizio delle bevande	**Competenza in uscita n° 3** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	Applicare metodologie di base di lavoro in equipe	**Conoscenza di base e nozioni di servizio delle bevande in generale**

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0007766 - 16/11/2024 - IV - E

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE
ANNO SCOLASTICO 2024-2025

CLASSE **I I I** **SALA** SEZIONE **A**
DISCIPLINA LABORATORIO DI SALA E VENDITA

DOCENTE: **Prof. ANTONIO GERACE** QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe): **8 (1 in compresenza con Scienze degli alimenti)**

FINALITA' DELLA DISCIPLINA

1. Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio
2. Svolgere la propria attività, operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio
3. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio
4. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

COMPETENZE DI RIFERIMENTO AREA GENERALE

Competenza 1 – Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
Competenza 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, colturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.
Competenza n. 3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
Competenza n. 4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.
Competenza n. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.
Competenza n. 6 – Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.
Competenza n. 7 - Individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
Competenza n. 9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.
Competenza n. 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
Competenza n. 11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
Competenza n. 12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

UDA N.1 : ENOLOGIA

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 1-2-4-7** - 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 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento,di produzione e di vendita in un'ottica di qualita' e di sviluppo della cultura dell'innovazione Predisporre prodotti ,servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela(anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari),perseguendo obiettivi di qualita',redditivita' e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati -Progettare,anche con tecnologie digitali,eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicita' locali,nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy	-Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi Nei diversi contesti professionali -Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio,riconoscendole la qualita' di filiera e,attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione,promuoverne la valorizzazione - Applicare tecniche di controllo della qualita' dell'offerta preventiva -Attivare interventi di informazione,comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder -Individuare i prodotti di qualita' del territorio conoscendole le caratteristiche peculiari,le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualita' -Effettuare attivita' di controllo,di gestione ,budgeting e reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmat	**-La vite e l'uva** **-La fermentazione alcolica e la vinificazione** **-Altre tecniche produttive:vini frizzanti,vini dolci ,vini novelli,vini passiti,vini liquorosi** **-La classificazione dei vini italiani** **-L'etichetta del vino**	**34**	**METODOLOGIE,STRUMENTI ,VERIFICHE,VALUTAZIONI** **METODOLOGIE** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **Prove scritte** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **Prove orali** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

UDA N.2 : LA DISTILLAZIONE,ACQUAVITI E LIQUORI

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI(ORE)		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 1-4-7** 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 Predisporre prodotti ,servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela(anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari),perseguendo obiettivi di qualita',redditivita' e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati -Progettare,anche con tecnologie digitali,eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicita' locali,nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy	-Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi Nei diversi contesti professionali -Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio,riconoscendole la qualita' di filiera e,attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione,promuoverne la valorizzazione -Elaborare ,coordinando il proprio lavoro con quello degli altri,un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali,verificando la qualita',il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessita' e(o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditivita'. Individuare i prodotti di qualita' del territorio conoscendole le caratteristiche peculiari,le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualita'	**La distillazione e le acquaviti** **-I sisitemi di distillazione** **Le principali acquaviti:brandy,cognac,armagnac,grappa,whisky,vodka,rum,gin,tequila,acquaviti di frutta,acquaviti d'uva,calvados** **-I liquori:tecniche di produzione e tipologie**	**32**	**<u>METODOLOGIE,STRUMENTI,VERIFICHE,VALUTAZIONI</u>** **<u>METODOLOGIE</u>** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **<u>Prove scritte</u>** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **<u>Prove orali</u>** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **<u>Valutazione</u>** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

UDA N.3 I COCKTAIL

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI(ORE)		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 1-2-4-10** 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 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento,di produzione e di vendita in un'ottica di qualita' e di sviluppo della cultura dell'innovazione Predisporre prodotti ,servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela(anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari),perseguendo obiettivi di qualita',redditivita' e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati -Supportare le attivita' di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di revenue management,perseguendo obiettivi di redditivita attraverso opportune azioni di marketing	-Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi Nei diversi contesti professionali -Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato -Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilita' economica del prodotto/servizio -Riconoscere le principalitendenze evolutive,tecnologiche e di mercato,relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalita' alberghiera -Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali,promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati -Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza -Identificare la peculiarita' dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale	**Le attrezzature per la realizzazione dei cocktail** **Le tecniche di mescita:la mescita con jigger,la mescita free pouring e a mano libera** **La tecniche di miscelazione;la tecnica build,stir,shake.throwing e blend** **La tecnica muddle per la lavorazione degli ingredienti** **Il ghiaccio :funzioni e tipologie** **-Le decorazionie come calcolare l'acool nei drink** **-Vendere i cocktail** **La classificazione IBA e le famiglie dei cocktail** **La classificazione dei drink in rapporto a differenti parametri**	**68**	**METODOLOGIE,STRUMENTI,VERIFICHE,VALUTAZIONI** **METODOLOGIE** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **Prove scritte** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **Prove orali** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

UDA N. 4 STILI DI SERVIZIO COMPLEMENTARI

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 1-4** 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 Predisporre prodotti ,servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela(anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari),perseguendo obiettivi di qualita',redditivita' e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati	Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi Nei diversi contesti professionali Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali Elaborare ,coordinando il proprio lavoro con quello degli altri,un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali,verificando la qualita',il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessita' e(o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditivita'	**-Stili di servizio principali e complementari** **Le caratteristiche degli stili complementari e i criteri per la loro scelta** **Il servizio con carrello** **Il servizio con buffet** **Il servizio con vassoio operativo** **Punti di forza e di debolezza dei differenti stili di servizio complementari**	**36**	**<u>METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI</u>** **<u>METODOLOGIE</u>** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **<u>Prove scritte</u>** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **<u>Prove orali</u>** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **<u>Valutazione</u>** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

UDA N. 5TECNICHE DI TRANCIO E ALTRE TECNICHE SI SERVIZIO

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 1-4** 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 Predisporre prodotti ,servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela(anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari),perseguendo obiettivi di qualita',redditivita' e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati	-Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti -Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio,riconoscendole la qualita' di filiera e,attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione,promuoverne la valorizzazione -Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi e/o menu in funzione del contesto,delle esigenze della clientela ,della stagionalita' e nel rispetto della filiera corta Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari	**Le tecniche di trancio,le principali indicazioni,le regole da rispettare e i segreti per un ottimo trancio** **Il taglio della frutta** **La filettatura dei pesci e il taglio delle carni** **Il servizio di aperitivi,caffe' e digestivi** **Il servizio delle insalate e le salse** **Il servizio del salmone affumicato** **Il servizio del filetto alla tartara** **Il servizio dei formaggi e dei dolci**	**(ORE)** **48**	**<u>METODOLOGIE,STRUMENTI,VERIFICHE,VALUTAZIONI</u>** **<u>METODOLOGIE</u>** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **<u>Prove scritte</u>** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **<u>Prove orali</u>** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **<u>Valutazione</u>** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

UDA N. 6 LA CUCINA DI SALA

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 1-4** Applicare 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 Predisporre prodotti servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela(anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari),perseguendo obiettivi di qualita',redditivita' e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati	Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze ,ai modelli di consumo ,alle pratiche professionali,agli sviluppi tecnologici e di mercato Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli sitli di vita del target di riferimento Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi ,con riferimento alla riservatezza,alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro,dell'ambientee del territorio Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione	**La cucina di sala e i principali strumenti di lavoro** **Consigli per la lavorazione alla lampada** **La tecnica flambe'** **La lavorazione dei dessert** **La preparazione degli ingredienti e delle attrezzature** **Ricette per la cucina di sala**	**38**	**<u>METODOLOGIE,STRUMENTI,VERIFICHE,VALUTAZIONI</u>** **<u>METODOLOGIE</u>** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **<u>Prove scritte</u>** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **<u>Prove orali</u>** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **<u>Valutazione</u>** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

LIVELLI ESSENZIALI DI APPRENDIMENTO			
UDA	**COMPETENZE**	**ABILITA'**	**CONOSCENZE**
UDA 1: **Enologia**	**COMPETENZA intermedia 1** 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	- Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi Nei diversi contesti professionali	**La vite e l'uva** **-La fermentazione alcolica e la vinificazione** **-L'etichetta del vino**
UDA 2: **La distillazioni,acquaviti e liquori**	**COMPETENZA intermedia 4** - Predisporre prodotti ,servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela(anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari),perseguendo obiettivi di qualita',redditivita' e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati	- Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio,riconoscendole la qualita' di filiera e,attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione,promuoverne la valorizzazione	**La distillazione e le acquaviti** **-I liquori:tecniche di produzione e tipologie**
UDA 3: **I Cocktail**	**COMPETENZA intermedia 4** Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento,di produzione e di vendita in un'ottica di qualita' e di sviluppo della cultura dell'innovazione	-Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilita' economica del prodotto/servizio -Riconoscere le princiapli tendenze evolutive,tecnologiche e di mercato,relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalita' alberghiera	**Le attrezzature per la realizzazione dei cocktail** **Le tecniche di mescita:la mescita con jigger,la mescita free pouring e a mano libera**
UDA 4: **Gli stili di servizio complementari**	**COMPETENZA intermedia 1** 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	Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali	**-Stili di servizio principali e complementari** **Le caratteristiche degli stili complementari e i criteri per la loro scelta**

UDA 5: **Tecniche di trancio e le atre tecniche di servizio**	**COMPETENZA intermedia 4** Predisporre prodotti ,servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela(anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari),perseguendo obiettivi di qualita',redditivita' e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati	Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari	**Le tecniche di trancio,le principali indicazioni,le regole da rispettare e i segreti per un ottimo trancio**
UDA 6: **La cucina di sala**	**COMPETENZA intermedia 1** Applicare 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	Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze,ai modelli di consumo ,alle pratiche professionali,agli sviluppi tecnologici e di mercato	**La cucina di sala e i principali strumenti di lavoro** **La tecnica flambe'**

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0007766 - 16/11/2024 - IV - E

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE
ANNO SCOLASTICO 2023-2024

CLASSE **I V ENO** SEZIONE **A**
DISCIPLINA LABORATORIO DI SALA E VENDITA

DOCENTE: **Prof. Ernesto Maletta** QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe): **2**

FINALITA' DELLA DISCIPLINA

5. Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio
6. Svolgere la propria attività, operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio
7. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio
8. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

COMPETENZE DI RIFERIMENTO AREA GENERALE

Competenza 1 – Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
Competenza 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, colturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.
Competenza n. 3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
Competenza n. 4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.
Competenza n. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.
Competenza n. 6 – Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.
Competenza n. 7 - Individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
Competenza n. 9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.
Competenza n. 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
Competenza n. 11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
Competenza n. 12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

UDA N.1 : ENOLOGIA

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 1-2-4-7** 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 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento,di produzione e di vendita in un'ottica di qualita' e di sviluppo della cultura dell'innovazione Predisporre prodotti,servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela(anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari),perseguendo obiettivi di qualita',redditivita' e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati -Progettare,anche con tecnologie digitali,eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicita' locali,nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy	-Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi Nei diversi contesti professionali -Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio,riconoscendole la qualita' di filiera e,attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione,promuoverne la valorizzazione - Applicare tecniche di controllo della qualita' dell'offerta preventiva -Attivare interventi di informazione,comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder -Individuare i prodotti di qualita' del territorio conoscendole le caratteristiche peculiari,le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualita' -Effettuare attivita' di controllo,di gestione ,budgeting e reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati	**-La vite e l'uva** **-La fermentazione alcolica e la vinificazione** **-Altre tecniche produttive:vini frizzanti,vini dolci ,vini novelli,vini passiti,vini liquorosi** **-La classificazione dei vini italiani** **-L'etichetta del vino**	**18**	**<u>METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI METODOLOGIE</u>** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **<u>Prove scritte</u>** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **<u>Prove orali</u>** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **<u>Valutazione</u>** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

UDA N.2 : VINI AROMATIZZATI E LIQUOROSI,ACQAVITI E LIQUORI

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 1-4-7** 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 Predisporre prodotti servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela(anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari),perseguendo obiettivi di qualita',redditivita' e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati -Progettare,anche con tecnologie digitali,eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicita' locali,nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy	-Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi Nei diversi contesti professionali -Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio,riconoscendole la qualita' di filiera e,attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione,promuoverne la valorizzazione -Elaborare ,coordinando il proprio lavoro con quello degli altri,un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali,verificando la qualita',il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessita' e(o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditivita'. Individuare i prodotti di qualita' del territorio conoscendole le caratteristiche peculiari,le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualita'	**Le caratteristiche dei vini aromatizzati e liquorosi** **I principali vini aromatizzati e il Vermouth** **I principali vini liquorosi:Marsala,Porto,Sherry e Madeira** **Le principali acquaviti:brandy,cognac,armagnac,grappa,whisky,vodka,rum,gin,tequila,acquaviti di frutta,acquaviti d'uva,calvados** **-I liquori:tecniche di produzione e tipologie**	**(ORE)** **12**	**<u>METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI</u>** **<u>METODOLOGIE</u>** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **<u>Prove scritte</u>** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **<u>Prove orali</u>** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **<u>Valutazione</u>** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

UDA N.3 I COCKTAIL

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 1-2-4-10** 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 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento,di produzione e di vendita in un'ottica di qualita' e di sviluppo della cultura dell'innovazione Predisporre prodotti ,servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela(anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari),perseguendo obiettivi di qualita',redditivita' e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati -Supportare le attivita' di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di revenue management,perseguendo obiettivi di redditivita attraverso opportune azioni di marketing	-Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi Nei diversi contesti professionali -Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato -Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilita' economica del prodotto/servizio -Riconoscere le principali tendenze evolutive,tecnologiche e di mercato,relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalita' alberghiera -Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali,promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati -Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza -Identificare la peculiarita' dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale	**Le attrezzature per la realizzazione dei cocktail** **Le tecniche di mescita:la mescita con jigger,la mescita free pouring e a mano libera** **La tecniche di miscelazione;la tecnica build,stir,shake.throwing e blend** **La tecnica muddle per la lavorazione degli ingredienti** **Il ghiaccio :funzioni e tipologie** **-Le decorazionie come calcolare l'acool nei drink** **-Vendere i cocktail** **La classificazione IBA e le famiglie dei cocktail** **La classificazione dei drink in rapporto a differenti parametri**	**18**	**<u>METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI METODOLOGIE</u>** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **<u>Prove scritte</u>** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **<u>Prove orali</u>** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **<u>Valutazione</u>** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

UDA N. 4 LA CUCINA DI SALA

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 1-4** 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 Predisporre prodotti servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela(anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari),perseguendo obiettivi di qualita',redditivita' e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati	Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze ,ai modelli di consumo ,alle pratiche professionali,agli sviluppi tecnologici e di mercato Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli sitli di vita del target di riferimento Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi con riferimento alla riservatezza,alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro,dell'ambientee del territorio Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione	**La cucina di sala e i principali strumenti di lavoro** **Consigli per la lavorazione alla lampada** **La tecnica flambe'** **La lavorazione dei dessert** **La preparazione degli ingredienti e delle attrezzature** **Ricette per la cucina di sala**	**12**	**<u>METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI</u>** **<u>METODOLOGIE</u>** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **<u>Prove scritte</u>** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **<u>Prove orali</u>** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **<u>Valutazione</u>** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

LIVELLI ESSENZIALI DI APPRENDIMENTO			
UDA	**COMPETENZE**	**ABILITA'**	**CONOSCENZE**
UDA 1: **Enologia**	**COMPETENZA intermedia 1** 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	- Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi Nei diversi contesti professionali	**La vite e l'uva** **-La fermentazione alcolica e la vinificazione** **-L'etichetta del vino**
UDA 2: Vini aromatizzati e liquorosi **acquaviti e liquori**	**COMPETENZA intermedia 7** - Progettare,anche con tecnologie digitali,eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicita' locali,nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy	Individuare i prodotti di qualita' del territorio conoscendole le caratteristiche peculiari,le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualita'	**Le caratteristiche dei vini aromatizzati e liquorosi** **I principali vini aromatizzati e il Vermouth**
UDA 3: **I Cocktail**	**COMPETENZA intermedia 10** Supportare le attivita' di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di revenue management,perseguendo obiettivi di redditivita attraverso opportune azioni di marketing	- Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi Nei diversi contesti professionali -Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato	**La tecniche di miscelazione;la tecnica build,stir,shake.throwing e blend** **La tecnica muddle per la lavorazione degli ingredienti** **La classificazione IBA e le famiglie dei cocktail**
UDA 4: **La cucina di sala**	**COMPETENZA intermedia 4** Predisporre prodotti ,servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela(anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari),perseguendo obiettivi di qualita',redditivita' e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati	Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi ,con riferimento alla riservatezza,alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro,dell'ambientee del territorio Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali	**La preparazione degli ingredienti e delle attrezzature** **Ricette per la cucina di sala**

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0007766 - 16/11/2024 - IV - E

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE
ANNO SCOLASTICO 2024-2025

CLASSE **I V SALA** SEZIONE **A**
DISCIPLINA LABORATORIO DI SALA E VENDITA

DOCENTE: **Prof. ANTONIO GERACE** QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe): **5**
DOCENTE**: Prof. ERNESTO MALETTA** QUADRO ORARIO(N.ore settimanali nella classe) : **2** in compresenza con Scienze degli alimenti

FINALITA' DELLA DISCIPLINA

1.Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio
2.Svolgere la propria attività, operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio
3.Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio
4.Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

COMPETENZE DI RIFERIMENTO AREA GENERALE

Competenza 1 – Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
Competenza 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, colturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.
Competenza n. 3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
Competenza n. 4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.
Competenza n. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.
Competenza n. 6 – Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.
Competenza n. 7 - Individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
Competenza n. 9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.
Competenza n. 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
Competenza n. 11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
Competenza n. 12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

UDA N.1 : IL MONDO DEL VINO: DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO DEL VINO

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	**COMPETENZE PROFESSIONALI**	**ABILITA'**	**CONOSCENZE**	**TEMPI**		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 1-2-4-7** 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 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento,di produzione e di vendita in un'ottica di qualita' e di sviluppo della cultura dell'innovazione -Predisporre prodotti,servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela(anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari),perseguendo obiettivi di qualita',redditivita' e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati -Progettare,anche con tecnologie digitali,eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicita' locali,nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy	-Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi Nei diversi contesti professionali -Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio,riconoscendole la qualita' di filiera e,attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione,promuoverne la valorizzazione Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio,riconoscendole la qualita' di filiera e,attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione,promuoverne la valorizzazione Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali,innovativi e sostenibili Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento	**-Lo spumante:il metodo classico e il metodo charmat** **-La classificazione dei vini italiani europei** **Lo champagne** **La conservazione dei vini** **L'etichetta del vino** **-Che cos'e la degustazione** **La teoria dell'esame olfattivo,gustativo e le regole per una perfetta degustazione** **L'esame visivo,olfattivo e gustativo** **Le considerazioni finali** **La temperatura del vino** **L'abbinamento cibo-vino:concetti di base ,indicazioni per l'abbinamento,esempi di abbinamento**	**(ORE)** **28**	**<u>METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI METODOLOGIE</u>** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **<u>Prove scritte</u>** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **<u>Prove orali</u>** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **<u>Valutazione</u>** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

UDA N.2 : VINI AROMATIZZATI E LIQUOROSI,ACQAVITI E LIQUORI

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 1-4-7** 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 Predisporre prodotti servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela(anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari),perseguendo obiettivi di qualita',redditivita' e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati -Progettare,anche con tecnologie digitali,eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicita' locali,nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy	-Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi Nei diversi contesti professionali -Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio,riconoscendole la qualita' di filiera e,attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione,promuoverne la valorizzazione -Elaborare coordinando il proprio lavoro con quello degli altri,un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali,verificando la qualita',il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessita' e(o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditivita'. Individuare i prodotti di qualita' del territorio conoscendole le caratteristiche peculiari,le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualita'	**Le caratteristiche dei vini aromatizzati e liquorosi** **I principali vini aromatizzati e il Vermouth** **I principali vini liquorosi:Marsala,Porto,Sherry e Madeira** **Le principali acquaviti:brandy,cognac,armagnac,grappa,whisky,vodika,rum,gin,tequila,acquaviti di frutta,acquaviti d'uva,calvados** **-I liquori:tecniche di produzione e tipologie**	**(ORE)** **26**	**<u>METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI METODOLOGIE</u>** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **<u>Prove scritte</u>** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **<u>Prove orali</u>** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **<u>Valutazione</u>** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

UDA N.3 I COCKTAIL

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 1-2-4-10** 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 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento,di produzione e di vendita in un'ottica di qualita' e di sviluppo della cultura dell'innovazione Predisporre prodotti,servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela(anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari),perseguendo obiettivi di qualita',redditivita' e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati -Supportare le attivita' di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di revenue management,perseguendo obiettivi di redditivita attraverso opportune azioni di marketing	-Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi Nei diversi contesti professionali -Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato -Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilita' economica del prodotto/servizio -Riconoscere le principali tendenze evolutive,tecnologiche e di mercato,relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalita' alberghiera -Apportareinnovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali,promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati -Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza -Identificare la peculiarita' dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale	**Le attrezzature per la realizzazione dei cocktail** **Le tecniche di mescita:la mescita con jigger,la mescita free pouring e a mano libera** **La tecniche di miscelazione;la tecnica build,stir,shake.throwing e blend** **La tecnica muddle per la lavorazione degli ingredienti** **Il ghiaccio :funzioni e tipologie** **-Le decorazionie come calcolare l'acool nei drink** **-Vendere i cocktail** **La classificazione IBA e le famiglie dei cocktail** **La classificazione dei drink in rapporto a differenti parametri**	**44**	**<u>METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI</u>** **<u>METODOLOGIE</u>** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **<u>Prove scritte</u>** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **<u>Prove orali</u>** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **<u>Valutazione</u>** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

UDA N. 4 LA BIRRA

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 1-4-7** 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 Predisporre prodotti,servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela(anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari),perseguendo obiettivi di qualita',redditivita' e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati Progettare,anche con tecnologie digitali,eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicita' locali,nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy	Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi Nei diversi contesti professionali Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio,riconoscendole la qualita' di filiera e,attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione,promuoverne la valorizzazione Elaborare coordinando il proprio lavoro con quello degli altri,un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali,verificando la qualita',il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessita' e(o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditivita' Identificare i prodotti di qualita' del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari,le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualita'	**-La produzione della birra:gli ingredienti,il maltaggio e la lavorazione** **La classificazione legale e i principali stili di birra** **La birra artigianale** **Il servizio della birra in bottiglia e alla spina** **Le temperatura di servizio**	**(ORE)** **22**	**<u>METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI METODOLOGIE</u>** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **<u>Prove scritte</u>** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **<u>Prove orali</u>** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **<u>Valutazione</u>** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

UDA N. 5TECNICHE DI TRANCIO E ALTRE TECNICHE SI SERVIZIO

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI		STRUMENTI
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 1-4** 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 Predisporre prodotti servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela(anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari),perseguendo obiettivi di qualita',redditivita' e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati	-Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti -Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio,riconoscendole la qualita' di filiera e,attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione,promuoverne la valorizzazione -Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi e/o menu in funzione del contesto,delle esigenze della clientela ,della stagionalita' e nel rispetto della filiera corta Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari	**Le tecniche di trancio,le principali indicazioni,le regole da rispettare e i segreti per un ottimo trancio** **Il taglio della frutta** **La filettatura dei pesci e il taglio delle carni** **Il servizio di aperitivi,caffe' e digestivi** **Il servizio delle insalate e le salse** **Il servizio del salmone affumicato** **Il servizio del filetto alla tartara** **Il servizio dei formaggi e dei dolci**	**(ORE)** **36**	**<u>METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI</u>** **<u>METODOLOGIE</u>** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **<u>Prove scritte</u>** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **<u>Prove orali</u>** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **<u>Valutazione</u>** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0007766 - 16/11/2024 - IV - E

UDA N. 6 LA CUCINA DI SALA

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 1-4** 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 Predisporre prodotti,servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela(anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari),perseguendo obiettivi di qualita',redditivita' e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati	Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze ,ai modelli di consumo ,alle pratiche professionali,agli sviluppi tecnologici e di mercato Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli sitli di vita del target di riferimento Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi,con riferimento alla riservatezza,alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro,dell'ambientee del territorio Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione	**La cucina di sala e i principali strumenti di lavoro** **Consigli per la lavorazione alla lampada** **La tecnica flambe'** **La lavorazione dei dessert** **La preparazione degli ingredienti e delle attrezzature** **Ricette per la cucina di sala**	**34**	**<u>METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI</u>** **<u>METODOLOGIE</u>** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **<u>Prove scritte</u>** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **<u>Prove orali</u>** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **<u>Valutazione</u>** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

UDA N. 7 BUFFET,BANQUETING E CATERING

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI		STRUMENTI
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA intermedia 4-7** Predisporre prodotti,servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela(anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari),perseguendo obiettivi di qualita',redditivita' e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati Progettare,anche con tecnologie digitali,eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicita' locali,nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy	Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze 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 ed equilibrati Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni,accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici	Le tipologie di buffet Come si prepara il buffet,disposizione delle tovaglie e consigli tecnici Le attrezzature per buffet e banchetti L'allestimento e la disposizione dei tavoli per banchetti I servizi di banqueting e catering,i soggetti coinvolti e i profili professionali I principali eventi e le location La gestione operativa di banqueting e catering	**(ORE)** **22**	**METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI** **METODOLOGIE** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **Prove scritte** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **Prove orali** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **Valutazione** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

LIVELLI ESSENZIALI DI APPRENDIMENTO			
UDA	**COMPETENZE**	**ABILITA'**	**CONOSCENZE**
UDA 1: **Il mondo del vino: Degustazione e abbinamento del vino**	**COMPETENZA intermedia 4** Predisporre prodotti ,servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela(anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari),perseguendo obiettivi di qualita',redditivita' e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati	Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio,riconoscendole la qualita' di filiera e,attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione,promuoverne la valorizzazione Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali,innovativi e sostenibili	**-Lo spumante:il metodo classico e il metodo charmat** **La conservazione dei vini** **L'etichetta del vino** **-Che cos'e la degustazione**

UDA 2: Vini aromatizzati e liquorosi**acquaviti e liquori**	**COMPETENZA intermedia 7** - Progettare,anche con tecnologie digitali,eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicita' locali,nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy	Individuare i prodotti di qualita' del territorio conoscendole le caratteristiche peculiari,le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualita'	**Le caratteristiche dei vini aromatizzati e liquorosi** **I principali vini aromatizzati e il Vermouth**
UDA 3: **I Cocktail**	**COMPETENZA intermedia 10** Supportare le attivita' di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di revenue management,perseguendo obiettivi di redditivita attraverso opportune azioni di marketing	- Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi Nei diversi contesti professionali -Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato	**La tecniche di miscelazione;la tecnica build,stir,shake.throwing e blend** **La tecnica muddle per la lavorazione degli ingredienti** **La classificazione IBA e le famiglie dei cocktail**
UDA 4: **La Birra**	**COMPETENZA intermedia 1** 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	Elaborare ,coordinando il proprio lavoro con quello degli altri,un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali,verificando la qualita',il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessita' e(o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditivita'	**La produzione della birra:gli ingredienti,il maltaggio e la lavorazione** **Il servizio della birra in bottiglia e alla spina**

UDA 5: **Tecniche di trancio e le atre tecniche di servizio**	**COMPETENZA intermedia 4** Predisporre prodotti,servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela(anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari),perseguendo obiettivi di qualita',redditivita' e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati	Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti -Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio,riconoscendole la qualita' di filiera e,attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione,promuoverne la valorizzazione	**Il taglio della frutta** **Il servizio di aperitivi,caffe' e digestivi**
UDA 6: **La cucina di sala**	**COMPETENZA intermedia 4** Predisporre prodotti,servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela(anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari),perseguendo obiettivi di qualita',redditivita' e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati	Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi con riferimento alla riservatezza,alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro,dell'ambientee del territorio Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali	**La preparazione degli ingredienti e delle attrezzature** **Ricette per la cucina di sala**
UDA 7: **Buffet,Banqueting e catering**	**COMPETENZA intermedia 7** Progettare,anche con tecnologie digitali,eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicita' locali,nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy	Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering	**Le tipologie di buffet** **Come si prepara il buffet,disposizione delle tovaglie e consigli tecnici**

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE
ANNO SCOLASTICO 2024-2025

CLASSE **V ENO** SEZIONE **A**
DISCIPLINA LABORATORIO DI SALA E VENDITA

DOCENTE: **Prof. ERNESTO MALETTA** QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe): **2**

FINALITA' DELLA DISCIPLINA

9. Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio
10. Svolgere la propria attività, operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio
11. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio
12. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

COMPETENZE DI RIFERIMENTO AREA GENERALE

Competenza 1 – Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
Competenza 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, colturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.
Competenza n. 3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
Competenza n. 4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.
Competenza n. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.
Competenza n. 6 – Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.
Competenza n. 7 - Individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
Competenza n. 9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.
Competenza n. 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
Competenza n. 11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
Competenza n. 12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

UDA N.1 LA CARTA, I COSTI E I PREZZI

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA in Uscita 2-3** 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 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro	-Partecipare alla pianificazione di attivita' promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche,utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio -Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietetiche 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 ed equilibrati Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con	**Le funzioni e il formato della carta delle vivande** **Aspetti tecnici nella stesura di una carta** **La normativa in merito alla segnalazione degli allergeni** **Aspetti gestionali e strategie grafiche di vendita** **Le caratteristiche di una carta delle vivande efficace** **Il menu per banchetti** **Le altre carte** **Il calcolo del food cost** **La determinazione del prezzo di vendita** **Il beverage cost e i prezzi del vino**	**12**	**<u>METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI, METODOLOGIE</u>** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **<u>Prove scritte</u>** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **<u>Prove orali</u>** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **<u>Valutazione</u>** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

Nucleo tematico 1: Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali, focalizzandosi, in particolare sugli stili di alimentazione, sui contesti e sui modelli di ospitalità.

Nucleo tematico 2: Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale

Nucleo tematico 3: Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.

Nucleo tematico 7: Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

UDA N.2 L'AZIENDA DIGITALE E LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA in Uscita2-9** 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. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.	-Utilizzare metedologiedi gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalita' e trasparenza in conformita' con la contrattualistica di settore Utilizzare software gestionali Identificare quali-qualitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro,operando in equipe, e interagendo con altre figure professionali e i vari reparti. Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa Rilevare i mutamenti culturali,sociali,economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi	**L'azienda digitale e il software gestionale per ristorante e bar** **I sistemi di comunicazione fra dipendenti e con i clienti** **L'hardware per la digitalizzazione** **La gestione degli acquisti e l'economato** **L'approvvigionamento e i fornitori** **La gestione del magazzino e delle scorte** **I magazzino a noleggio** **La rete d'impresa** **I nuovi modelli di produzione e consumo in un'ottica di sotenibilita' ambientale**	**12**	**<u>METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI METODOLOGIE</u>** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **<u>Prove scritte</u>** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **<u>Prove orali</u>** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **<u>Valutazione</u>** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

Nucleo tematico 1: Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali, focalizzandosi, in particolare sugli stili di alimentazione, sui contesti e sui modelli di ospitalità.

Nucleo tematico 2: Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale

Nucleo tematico 7: Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

Nucleo tematico 8: Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del “customer care”; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela

UDA N .3:DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO DEL VINO

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMP I(ORE)		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA in Uscita 4- 7- 11** 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. 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. Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	-Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio,riconoscendole la qualita' di filiera e,attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione,promuoverne la valorizzazione Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio,riconoscendole la qualita' di filiera e,attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione,promuoverne la valorizzazione Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali,innovativi e sostenibili Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento	**Le regole per una perfetta degustazione** **Gli esami del vino** **Le considerazioni finali** **La temperatura del vino** **L'abbinamento cibo-vino:concetti di base ,indicazioni per l'abbinamento,esempi di abbinamento**	**16**	**<u>METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI METODOLOGIE</u>** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **<u>Prove scritte</u>** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **<u>Prove orali</u>** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **<u>Valutazione</u>** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

Nucleo tematico 1: Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali, focalizzandosi, in particolare sugli stili di alimentazione, sui contesti e sui modelli di ospitalità.

Nucleo tematico 5: Valorizzazione del “made in Italy”, come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione

Nucleo tematico 8: Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del “customer care”; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela

UDA N. 4 LA BIRRA

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA in uscita 4-6** 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 ed equilibrati. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche	Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi Nei diversi contesti professionali Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio,riconoscendole la qualita' di filiera e,attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione,promuoverne la valorizzazione Elaborare,coordinando il proprio lavoro con quello degli altri,un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali,verificando la qualita',il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessita' e(o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditivita' Identificare i prodotti di qualita' del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, e tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualita'	**-La produzione della birra:gli ingredienti,il maltaggio e la lavorazione** **La classificazione legale e i principali stili di birra** **La birra artigianale** **Il servizio della birra in bottiglia e alla spina** **Le temperatura di servizio**	**(ORE)** **8**	**<u>METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI METODOLOGIE</u>** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **<u>Prove scritte</u>** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **<u>Prove orali</u>** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **<u>Valutazione</u>** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

Nucleo tematico 2: Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

Nucleo tematico 3: Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.

Nucleo tematico 4: Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione

UDA N. 5 BUFFET,BANQUETING E CATERING

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	**COMPETENZE PROFESSIONALI**	ABILITA'	CONOSCENZE	**TEMPI**		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA in uscita 3-4-6** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. 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 ed equilibrati. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche	Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze 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 ed equilibrati Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni,accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici	Le tipologie di buffet Come si prepara il buffet,disposizione delle tovaglie e consigli tecnici Le attrezzature per buffet e banchetti L'allestimento e la disposizione dei tavoli per banchetti I servizi di banqueting e catering,i soggetti coinvolti e i profili professionali I principali eventi e le location La gestione operativa di banqueting e catering	**(ORE)** **16**	**<u>METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI</u>** **<u>METODOLOGIE</u>** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **<u>Prove scritte</u>** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **<u>Prove orali</u>** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **<u>Valutazione</u>** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

Nucleo tematico 1: Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali, focalizzandosi, in particolare sugli stili di alimentazione, sui contesti e sui modelli di ospitalità.

Nucleo tematico 6: Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

Nucleo tematico 8: Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela

LIVELLI ESSENZIALI DI APPRENDIMENTO			
UDA	**COMPETENZE**	**ABILITA'**	**CONOSCENZE**
UDA 1: **La carta,i costi e i prezzi**	**COMPETENZA** **In uscita 2** 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	Partecipare alla pianificazione di attivita' promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche,utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio -Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietetiche e/o disturbi e limitazioni alimentari	**Le funzioni e il formato della carta delle vivande** **Le altre carte**
UDA 2: **L'azienda digitale e la gestione degli acquisti**	**COMPETENZA** **in uscita 9** Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale	Utilizzare software gestionali Identificare quali-qualitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato	**L'azienda digitale e il software gestionale per ristorante e bar** **I sistemi di comunicazione fra dipendenti e con i clienti** **L'hardware per la digitalizzazione**

UDA 3: **Degustazione e abbinamento del vino**	**COMPETENZA** **In uscita 7** 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.	Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio,riconoscendole la qualita' di filiera e,attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione,promuoverne la valorizzazione Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali,innovativi e sostenibili	**Che cos'e la degustazione** **Le regole per una perfetta degustazione** **Gli esami del vino**

UDA 4: **I Cocktail**	**COMPETENZA** **In uscita 7** 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.	- Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi Nei diversi contesti professionali -Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato	**Vendere i cocktail** **La classificazione IBA e le famiglie dei cocktail**
UDA 4: **La Birra**	**COMPETENZA** **In uscita 2** 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	Elaborare ,coordinando il proprio lavoro con quello degli altri,un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali,verificando la qualita',il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessita' e(o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditivita'	**La produzione della birra:gli ingredienti,il maltaggio e la lavorazione** **Il servizio della birra in bottiglia e alla spina**

UDA 5: Buffet,Banqueting e catering	**COMPETENZA in uscita 3-6** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche	Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering	**I servizi di banqueting e catering,i soggetti coinvolti e i profili professionali**

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0007766 - 16/11/2024 - IV - E

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE
ANNO SCOLASTICO 2024-2025

CLASSE **V SALA** SEZIONE **A**
DISCIPLINA LABORATORIO DI SALA E VENDITA

DOCENTE: **Prof. ANTONIO GERACE** QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe): **6 (1 in compresenza con Scienze degli alimenti)**

FINALITA' DELLA DISCIPLINA

1.Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio
2.Svolgere la propria attività, operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio
3.Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio
4.Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

COMPETENZE DI RIFERIMENTO AREA GENERALE

Competenza 1 – Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
Competenza 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, colturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.
Competenza n. 3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
Competenza n. 4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.
Competenza n. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.
Competenza n. 6 – Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.
Competenza n. 7 - Individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
Competenza n. 9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.
Competenza n. 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
Competenza n. 11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
Competenza n. 12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

UDA N.1 LA CARTA, I COSTI E I PREZZI

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA in Uscita 2-3** 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 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro	-Partecipare alla pianificazione di attivita' promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche ,utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio -Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietetiche 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 ed equilibrati Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza Identificare le peculiarita' dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale	**Le funzioni e il formato della carta delle vivande** **Aspetti tecnici nella stesura di una carta** **La normativa in merito alla segnalazione degli allergeni** **Aspetti gestionali e strategie grafiche di vendita** **Le caratteristiche di una carta delle vivande efficace** **Il menu per banchetti** **Le altre carte** **Il calcolo del food cost** **La determinazione del prezzo di vendita** **Il beverage cost e i prezzi del vino**	**18**	**<u>METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI</u>** **<u>METODOLOGIE</u>** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **<u>Prove scritte</u>** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **<u>Prove orali</u>** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **<u>Valutazione</u>** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

Nucleo tematico 1: Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali, focalizzandosi, in particolare sugli stili di alimentazione, sui contesti e sui modelli di ospitalità.

Nucleo tematico 2: Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale

Nucleo tematico 3: Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.

Nucleo tematico 7: Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

UDA N.2 L'AZIENDA DIGITALE E LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA in Uscita2-9** 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. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.	-Utilizzare metedologie di gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalita' e trasparenza in conformita' con la contrattualistica di settore Utilizzare software gestionali Identificare quali-qualitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro,operando in equipe, e interagendo con altre figure professionali e i vari reparti. Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa Rilevare i mutamenti culturali,sociali,economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi	**L'azienda digitale e il software gestionale per ristorante e bar** **I sistemi di comunicazione fra dipendenti e con i clienti** **L'hardware per la digitalizzazione** **La gestione degli acquisti e l'economato** **L'approvvigionamento e i fornitori** **La gestione del magazzino e delle scorte** **I magazzino a noleggio** **La rete d'impresa** **I nuovi modelli di produzione e consumo in un'ottica di sotenibilita' ambientale**	**24**	**<u>METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI</u>** **<u>METODOLOGIE</u>** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **<u>Prove scritte</u>** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **<u>Prove orali</u>** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **<u>Valutazione</u>** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

Nucleo tematico 1: Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali, focalizzandosi, in particolare sugli stili di alimentazione, sui contesti e sui modelli di ospitalità.

Nucleo tematico 2: Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale

Nucleo tematico 7: Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

Nucleo tematico 8: Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del “customer care”; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela

UDA N.3 TERRITORIO,ENOGASTRONOMIA E MADE IN ITALY

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	**COMPETENZE PROFESSIONALI**	**ABILITA'**	**CONOSCENZE**	**TEMPI**		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA in Uscita 7-11** 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. Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	Identificare i prodotti di qualita' del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari,le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualita' Individuare e riconoscere beni culturali,tipicita' enogastronomiche e progettare eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza Determinare le modalita' e i tempi di erogazione delle singole attivita' per la realizzazione dell'evento Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici artistiche,naturalistici,ev entiattrazioni riferiti al territorio di appartenenza	**Che cos'e il prodotto tipico e quali sono i fattori che lo determinano** **Quali sono gli elementi che definiscono il valore di un prodotto tipico** **Gli attori coinvolti nella valorizzazione di un prodotto tipico** **I marchi di tutela italiani ed europei** **Il turismo enogastronomico e il Made in Italy** **La cucina regionale delle varie zone d'Italia** **Le tradizioni culturali ed enogastronomiche delle regioni italiane**	**(ORE)** **22**	**<u>METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI</u>** **<u>METODOLOGIE</u>** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **<u>Prove scritte</u>** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **<u>Prove orali</u>** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **<u>Valutazione</u>** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

Nucleo tematico 5: Valorizzazione del “made in Italy”, come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione

Nucleo tematico 7: Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0007766 - 16/11/2024 - IV - E

UDA N .4:DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO DEL VINO

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA in Uscita 4- 7- 11** 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. 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. Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	-Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio,riconoscendole la qualita' di filiera e,attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione,promuoverne la valorizzazione Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio,riconoscendole la qualita' di filiera e,attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione,promuoverne la valorizzazione Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali,innovativi e sostenibili Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento	**Le regole per una perfetta degustazione** **Gli esami del vino** **Le considerazioni finali** **La temperatura del vino** **L'abbinamento cibo-vino:concetti di base ,indicazioni per l'abbinamento,esempi di abbinamento**	**18**	**<u>METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI</u>** **<u>METODOLOGIE</u>** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **<u>Prove scritte</u>** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **<u>Prove orali</u>** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **<u>Valutazione</u>** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

Nucleo tematico 1: Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali, focalizzandosi, in particolare sugli stili di alimentazione, sui contesti e sui modelli di ospitalità.

Nucleo tematico 5: Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione

Nucleo tematico 8: Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela

UDA N.5 I COCKTAIL,I DISTILLATI E I LIQUORI

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA in Uscita 4 – 7** 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. 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.	-Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi Nei diversi contesti professionali -Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato -Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilita' economica del prodotto/servizio -Riconoscere le principali tendenze evolutive,tecnologiche e di mercato,relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalita' alberghiera -Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali,promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati -Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza -Identificare la peculiarita' dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale	**La distillazione e le acquaviti** **-I sisitemi di distillazione** **Le principali acquaviti:brandy,cognac,armagnac,grappa,whisky,vodka,rum,gin,tequila,acquaviti di frutta,acquaviti d'uva,calvados** **-I liquori:tecniche di produzione e tipologie** **-Le decorazioni, come calcolare l'acool nei drink** **-Vendere i cocktail** **La classificazione IBA e le famiglie dei cocktail** **La classificazione dei drink in rapporto a differenti parametri**	**(ORE)** **28**	**<u>METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI</u>** **<u>METODOLOGIE</u>** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **<u>Prove scritte</u>** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **<u>Prove orali</u>** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **<u>Valutazione</u>** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

Nucleo tematico 1: Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali, focalizzandosi, in particolare sugli stili di alimentazione, sui contesti e sui modelli di ospitalità.

Nucleo tematico 2: Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale

Nucleo tematico 6: Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0007766 - 16/11/2024 - IV - E

UDA N. 6 LA DEGUSTAZIONE E L'ABBINAMENTO CIBO- BIRRA

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	**COMPETENZE PROFESSIONALI**	**ABILITA'**	**CONOSCENZE**	**TEMPI**		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA in Uscita 4 – 7 -9** 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. 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 Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.	Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi Nei diversi contesti professionali Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio,riconoscendole la qualita' di filiera e,attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione,promuoverne la valorizzazione Elaborare,coordinando il proprio lavoro con quello degli altri,un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali,verificando la qualita',il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessita' e(o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditivita' Identificare i prodotti di qualita' del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari,le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualita'	**-Gli impianti di spillatura** **Gli stili Birrai** **Le basi della degustazione della birra e la scheda di degustazione** **Le fasi di degustazione:esame visivo,esame olfattivo,esame gustativo e esame retrolfattivo** **L'abbinamento cibo-birra**	**(ORE)** **12**	**<u>METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI</u>** **<u>METODOLOGIE</u>** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **<u>Prove scritte</u>** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **<u>Prove orali</u>** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **<u>Valutazione</u>** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

Nucleo tematico 3: Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.

Nucleo tematico 5: Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.

Nucleo tematico 7: Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali

UDA N. 7 TECNICHE DI TRANCIO E ALTRE TECNICHE SI SERVIZIO

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA in Uscita 1-3** 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 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	-Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti -Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio,riconoscendole la qualita' di filiera e,attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione,promuoverne la valorizzazione -Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi e/o menu in funzione del contesto,delle esigenze della clientela ,della stagionalita' e nel rispetto della filiera corta Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari	**Le maggiori tecniche di trancio di pesce e carne** **Il taglio della frutta** **La filettatura dei pesci e il taglio delle carni** **Il servizio di aperitivi,caffe' e digestivi** **Il servizio delle insalate e le salse** **Il servizio del salmone affumicato** **Il servizio del filetto alla tartara** **Il servizio dei formaggi e dei dolci**	**28**	**<u>METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI</u>** **<u>METODOLOGIE</u>** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **<u>Prove scritte</u>** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **<u>Prove orali</u>** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **<u>Valutazione</u>** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

Nucleo tematico 2: Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

Nucleo tematico 3: Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.

Nucleo tematico 4: Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione

UDA N. 8 LA CUCINA DI SALA

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA in Uscita 1-4** 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 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.	Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze ,ai modelli di consumo ,alle pratiche professionali,agli sviluppi tecnologici e di mercato Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli sitli di vita del target di riferimento Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi ,con riferimento alla riservatezza,alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro,dell'ambientee del territorio Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione	**La cucina di sala e i principali strumenti di lavoro** **Consigli per la lavorazione alla lampada** **La tecnica flambe'** **La lavorazione dei dessert** **La preparazione degli ingredienti e delle attrezzature** **Ricette per la cucina di sala**	**16**	**<u>METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI METODOLOGIE</u>** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **<u>Prove scritte</u>** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **<u>Prove orali</u>** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **<u>Valutazione</u>** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

Nucleo tematico 1: Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali, focalizzandosi, in particolare sugli stili di alimentazione, sui contesti e sui modelli di ospitalità.

Nucleo tematico 5: Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione

Nucleo tematico 7: Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

Nucleo tematico 8: Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

UDA N. 9 BUFFET,BANQUETING E CATERING

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	**COMPETENZE PROFESSIONALI**	ABILITA'	CONOSCENZE	**TEMPI**		
1, 2, 4, 8, 10, 12 **Competenza chiave di cittadinanza** • Imparare a imparare • Progettare • Risolvere problemi **Competenze per l'apprendimento permanente** Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	**COMPETENZA in uscita 3-4-6** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. 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 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche	Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze 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 ed equilibrati Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni,accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici	Le tipologie di buffet Come si prepara il buffet,disposizione delle tovaglie e consigli tecnici Le attrezzature per buffet e banchetti L'allestimento e la disposizione dei tavoli per banchetti I servizi di banqueting e catering,i soggetti coinvolti e i profili professionali I principali eventi e le location La gestione operativa di banqueting e catering	**(ORE)** **26**	**<u>METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI</u>** **<u>METODOLOGIE</u>** Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche **<u>Prove scritte</u>** I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà **<u>Prove orali</u>** congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]	**STRUMENTI** Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) **<u>Valutazione</u>** **Diagnostica** iniziale **Formativa** in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua **Sommativa** Quadrimestrale **Valutazione di competenze**

Nucleo tematico 1: Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali, focalizzandosi, in particolare sugli stili di alimentazione, sui contesti e sui modelli di ospitalità.

Nucleo tematico 6: Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

Nucleo tematico 8: Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela

LIVELLI ESSENZIALI DI APPRENDIMENTO			
UDA	**COMPETENZE**	**ABILITA'**	**CONOSCENZE**
UDA 1: **La carta,i costi e i prezzi**	**COMPETENZA** **In uscita 2** 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	Partecipare alla pianificazione di attivita' promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio -Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietetiche e/o disturbi e limitazioni alimentari	**Le funzioni e il formato della carta delle vivande** **Le altre carte**
UDA 2: **L'azienda digitale e la gestione degli acquisti**	**COMPETENZA** **in uscita 9** Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale	Utilizzare software gestionali Identificare quali-qualitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato	**L'azienda digitale e il software gestionale per ristorante e bar** **I sistemi di comunicazione fra dipendenti e con i clienti** **L'hardware per la digitalizzazione**

UDA 3: **Territorio ,enogastronomia e made in Italy**	**COMPETENZA** **In uscita 7** 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.	Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici ,artistiche,naturalistici,eventi,attrazioni riferiti al territorio di appartenenza	**Che cos'e il prodotto tipico e quali sono i fattori che lo determinano** **Quali sono gli elementi che definiscono il valore di un prodotto tipico**
UDA 4: **Degustazione e abbinamento del vino**	**COMPETENZA** **In uscita 7** 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.	Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio,riconoscendole la qualita' di filiera e,attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione,promuoverne la valorizzazione Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali,innovativi e sostenibili	**Che cos'e la degustazione** **Le regole per una perfetta degustazione** **Gli esami del vino**

UDA 5: **I Cocktail**	**COMPETENZA** **in uscita 7** 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	- Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi Nei diversi contesti professionali -Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato	**Vendere i cocktail** **La classificazione IBA e le famiglie dei cocktail**

UDA 6: **La degustazione e l'abbinamento cibo-birra**	**COMPETENZA** **in uscita 4** 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	Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi Nei diversi contesti professionali	**Le basi della degustazione della birra e la scheda di degustazione** **L'abbinamento cibo-birra**
UDA 7: **Tecniche di trancio e le atre tecniche di servizio**	**COMPETENZA** **in uscita 4** Predisporre prodotti servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela(anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari),perseguendo obiettivi di qualita',redditivita' e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati	Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti -Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio,riconoscendole la qualita' di filiera eattraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione,promuoverne la valorizzazione	**Le maggiori tecniche di trancio di pesce e carne** **Il servizio dei formaggi e dei dessert**
UDA 8: **La cucina di sala**	**COMPETENZA** **in uscita 4** 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 ed equilibrati.	Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi ,con riferimento alla riservatezza,alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro,dell'ambientee del territorio Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali	**La preparazione degli ingredienti e delle attrezzature** **La tecnica flambe'** **La lavorazione dei dessert**

UDA 9: Buffet,Banqueting e catering	**COMPETENZA in uscita 3-6** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche	Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering	**I servizi di banqueting e catering,i soggetti coinvolti e i profili professionali**

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0007766 - 16/11/2024 - IV - E

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE ACCOGLIENZA TURISTICA a.s. 2024-2025

Classe1 A	**DISCIPLINA** ACCOGLIENZA TURISTICA	**Dipartimento Area dei Linguaggi/ tecnico-tecnologico professionale**	**Comprende n. UDA Interdisciplinari**	

Saperi minimi da valutare in termini di conoscenze, competenze e abilità:

Competenze

 Saper distinguere le diverse tipologie di strutture ricettive e conoscerne i criteri di classificazione.
 Sapersi adeguare alle regole del settore e adottare un comportamento consono al ruolo ricoperto.
 Essere in grado di accogliere in modo adeguato il cliente, usando le corrette forme di saluto, rispondere correttamente al telefono.
 Saper utilizzare correttamente la terminologia tecnica di settore.

Competenze di cittadinanza:
Imparare a comunicare
Acquisire ed interpretare informazioni
Collaborare e partecipare
Risolvere problemi
Progettare
Individuare collegamenti e relazioni

Competenze di educazione civica:
Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica all'interno del contesto scolastico di appartenenza
Assunzione di comportamenti igienicamente adeguati per la tutela della salute propria e altrui
Operare a favore di uno sviluppo ecosostenibile

Conoscenze	**Abilità**	
□ Conoscere le principali figure professionali che operano al front office e i compiti loro assegnati. □ Conoscere la struttura albergo e saperne individuare i principali settori . □ Conoscere le principali tecniche di comunicazione e di accoglienza al front office. □ Conoscere le principali nome igieniche previste per il personale alberghiero. □ Conoscere le principali tappe storiche dell'evoluzione del turismo.	□ Presentarsi adeguatamente abbigliato a seconda del ruolo assegnato, curando l'igiene personale. □ Essere in grado di decodificare i messaggi e di rispondere in modo adeguato. □ Saper organizzare autonomamente e con precisione il proprio lavoro. □ Utilizzare moduli e registri di tipo elementare collocando opportunamente i dati da registrare. □ Saper trasmettere un semplice messaggio utilizzando l'apposito modulo.	
Metodologia Le metodologie proposte saranno le seguenti: Lezione frontale partecipata, Classe invertita con lavori di gruppo; Esercitazioni pratiche in laboratorio Simulazione Problemsolving	**Strumenti** Modulistica Risorse didattiche on line - Libro di testo - quaderno di accoglienza Turistica - P.C - L.I.M - Riviste di settore - Materiale integrativo	
Verifiche Verifiche orali in itinere Prove strutturate Prove pratiche	**Strumenti** Libri di testo Modulistica Risorse didattiche on line	

Unità di Apprendimento interdisciplinare **U.D.A.**	**Valutazioni** Valutazione formativa sulle competenze che tenga conto anche di comportamento, interesse, impegno, partecipazione

U.D.A. n. 1 1 Turismo	
Competenze Acquisire consapevolezza delle attrattavi naturali storiche presenti nel nostro territorio Individuare le motivazioni che portano il turista alla scelta di una determinata tipologia ricettiva o ristorativa	
Conoscenze La terminologia turistica Le tipologiedi turismo I bisognie la domanda turistica I benie l'offerta turistica La classificazione delle strutture ricettive Le tipologie di strutture ricettive	**Abilità** □ Riconoscere le differenze tra le varie tipologie di turismo. □ Riconoscere le risorse ambientali, storiche, artistiche e culturali del proprio territorio nella prospettiva del loro sfruttamento anche a fini turistici. Riconoscere le differenze tra i vari tipi di struttura ricettiva Identificare le differenti aziende ristorative
Metodologia Lezione frontale partecipata, Classe invertita con lavori di gruppo; Esercitazioni pratiche in laboratorio Simulazione Problemsolving **TEMPI 20 ore**	

Verifiche Verifiche orali in itinere Prove strutturate Prove pratiche	
Tempi di realizzazione: primo quadrimestre	
U.D.A.n. 2 I SERVIZI E L'ORGANIZZAZIONE DELL'HOTEL	
Competenze acquisire la consapevolezza degli spazi, dei servizi e della struttura organizzativa di un albergo Essere consapevole del ruolo svolto all'interno della struttura ricettiva, sapendosi presentare in modo appropriato a seconda del ruolo assegnato	
Conoscenze • L'albergo: caratteristiche e spazi operativi • Le camere d'albergo Lezione 3 La ristorazione e i servizi complementari • L'organigramma e la room division L'housekeeping • Il reparto del sorriso • Lo staff del front e del back office • L'etica professionale • Le norme di comportamento	**Abilità** · Identificare la corretta successione delle operazioni di prenotazione. · Essere in grado di utilizzare gli strumenti cartacei e online. · Decodificare le voci di un listino prezzi e calcolare l'importo giornaliero di una prenotazione. Accogliere i clienti con e senza prenotazione. · Gestire correttamente la procedura di check-in utilizzando gli strumenti a disposizione.
Metodologia Lezione frontale partecipata, Classe invertita con lavori di gruppo; Esercitazioni pratiche in laboratorio Simulazione Problemsolving **TEMPI : 18 ore**	**Strumenti** Libri di testo Modulistica Risorse didattiche on line

Verifiche Verifiche orali in itinere Prove strutturate Prove pratiche	**Valutazioni** Valutazione formativa sulle competenze che tenga conto anche di comportamento, interesse, impegno, partecipazione
Tempi di realizzazione: primo quadrimestre	

UDA N 3 IL FRONT OFFICE E IL BACK OFFICE	
Competenze • Essere consapevole del ruolo svolto all'interno della struttura ricettiva, sapendosi presentare in modo appropriato a seconda del ruolo assegnato e saper gestire il ciclo cliente • Essere in grado di gestire la comunicazione con l'ospite sia al banco sia al telefono, utilizzando il linguaggio appropriato a seconda delle diverse situazioni	
Conoscenze La comunicazione La comunicazione al front office L'empatia e l'assertività La comunicazione telefonica La fase ante o prenotazione Le tariffe e il listino prezzi L'iter della prenotazione	**Abilità** • Gestire un semplice dialogo al front office • Identificare la corretta procedura per rispondere in maniera adeguata al telefono Saper utilizzare la terminologia e il linguaggio opportuno al contesto.
Metodologia Lezione frontale partecipata, Classe invertita con lavori di gruppo; Esercitazioni pratiche in laboratorio Simulazione Problemsolving **TEMPI: 16 ore**	**Strumenti** Libri di testo Modulistica Risorse didattiche on line

Verifiche	**Valutazioni**
Verifiche orali in itinere Prove strutturate Prove pratiche	Valutazione formativa sulle competenze che tenga conto anche di comportamento, interesse, impegno, partecipazione
Tempi di realizzazione: secondo quadrimestre	
Tempi di recupero- verifiche- approfondimenti: 12 ore	totale: 66 ore annue

Classe: SECONDA A/B	DISCIPLINA: Accoglienza Turistica	Dipartimento Area dei Linguaggi/Area S. Tec. Profess.	Comprende n. UDA Interdisciplinari

MACROTEMATICA

"Attrattività degli ambienti di apprendimento: attrattività dell'insegnamento e attrattività dell'apprendimento"

Saperi minimi da valutare in termini di conoscenze,competenze e abilità:

Ai fini del raggiungimento dei risultati di apprendimento in esito al percorso quinquennale, nel secondo biennio il docente persegue, nella propria azione didattica ed educativa, l'obiettivo prioritario di far acquisire allo studente le **Competenze** di seguito richiamate:

- Saper gestire la comunicazione scritta con il cliente durante il ciclo cliente e nell'eventuale fase post partenza.
- Comprendere, individuare e gestire le fasi del ciclo cliente.
- Saper distinguere le tipologie di prenotazione i mezzi e come evitare il no show.
- Essere competente nell'affrontare l'arrivo del cliente.
- Essere competente nella gestione delle problematiche inerenti al soggiorno del cliente applicando in modo corretto i sistemi di prevenzione dei rischi nel vivere quotidiano e in ambito lavorativo. Assumere atteggiamenti corretti per evitare malattie professionali.
- Gestire il check-out del cliente ed essere competente nel poter individuare una possibilità di nuovo contatto per un'offerta turistica in chiave sostenibile

Tutte le classi dell'IPSEOA seguono le indicazioni della riforma **(**ai sensi del DLGS N. 61 del 2017).

Conoscenze	Abilità
- La comunicazione con il cliente - Il ciclo cliente e le sue fasi. - Il Booking quale prima fase del ciclo cliente nel rispetto della normativa sulla privacy - Il Check-in quale seconda fase del ciclo cliente - Live-in e sicurezza - Check-out ed eventuale fase post-partenza con offerta turistica in chiave sostenibile - Il regolamento d'istituto e il patto di corresponsabilità. - Lo statuto degli studenti e delle studentesse. - Norme di comportamento sociale - La normativa igienico sanitaria nel settore turismo	- Saper utilizzare i mezzi di comunicazione e gestirli, con particolare riguardo a quelli informatici. - Saper gestire le fasi del ciclo cliente nel rispetto delle norme di pubblica sicurezza. - Gestire una prenotazione attraverso la modulistica nel rispetto della normativa sulla privacy - Gestire il check-in con modulistica e attività pertinenti - Gestire il live-in, le problematiche soggiorno - Gestire l'uscita del cliente dall'hotel: definizione del conto - Norme di comportamento sociale; - La normativa igienico sanitaria nel settore turismo
Metodologia	**Strumenti**
Lezione frontale partecipata, Classe invertita con lavori di gruppo; Esercitazioni pratiche in laboratorio Simulazione Problem solving TEMPI: 32 ore	Modulistica Risorse didattiche on line - Libro di testo - quaderno di accoglienza Turistica - P.C - L.I.M - Riviste di settore - Materiale integrativo

Gli alunni saranno guidati a potenziare e a migliorare le capacità di ricezione e cognitive.	
Verifiche Si realizzeranno verifiche in itinere mirate a constatare il raggiungimento delle competenze, le abilità dimostrate nell'esposizione (scritte e verbali) durante l'esecuzione di attività tecnico-operative,lecapacitàdiindividuareunmessaggio(verbale, scritto, figurativo, etc.) e saperlo contestualizzare nelle diverse discipline con opportunicollegamenti. Le verifiche sommative saranno costantemente finalizzate ad evidenziare l'acquisizione delle competenze chiave europee e quelle relative alle discipline, attraverso prove significative somministrate secondo modalità e forme ritenute funzionali all'accertamento dei risultati di apprendimento disciplinare e prove funzionali alla realizzazione di esperienze interdisciplinari e di materiali specifici delle aree tematiche trasversali, come concordato nelle riunioni di dipartimento.	**Valutazioni** La valutazione dell'allievo è finalizzata ad accertare: -i livelli di conoscenze, competenze e capacità; -l'uso della terminologia specifica e le capacità espositive; -la situazione di partenza e i progressi conseguiti; -la capacità e la volontà di recupero; -la frequenza assidua alle lezioni, le modalità di interrelazione didattica; -l'influenza, nel processo di apprendimento, di eventuali condizionamenti dovuti a particolari situazioni familiari e/o personali. Per quel che concerne le prove funzionali alla realizzazione di esperienze interdisciplinari, si farà riferimento altresì alla griglia di valutazione appositamente predisposta dal dipartimento.

TITOLO U.D.A. 1°- 2°

La corrispondenza alberghiera
Le fasi operative :ante,check-in e live-in

Competenze

- Gestire le comunicazioni scritte dell'albergo scegliendo opportunamente gli strumenti più adatti a seconda della situazione.
- Gestire in modo consapevole le prenotazioni d'albergo, utilizzando gli strumenti più adeguati a seconda della tipologia di prenotazione.
- Gestire in modo consapevole la fase del ciclo cliente, utilizzando gli strumenti e la modulistica di settore.

Conoscenze	**Abilità**
- La comunicazione scritta. - Gli elementi della corrispondenza alberghiera. - L'immagine dell'hotel. - Le tipologie di menu. Le fasi operative. - La prenotazione la simbologia e gli arrangiamenti. - Le tariffe e il listino pressi. - L'iter della prenotazione. - Gli intermediari. - Il booking online - L'accoglienza del cliente. - La procedura di check-in per i clienti con prenotazione senza prenotazione e gruppi. - La registrazione di legge.	- Cogliere il contenuto essenziale di una comunicazione professionale scritta. - Elaborare delle semplici email e lettere di risposta. - Redigere un menu - Identificare la corretta successione delle operazioni di prenotazione. - Essere in grado di utilizzare gli strumenti cartacei e online. - Decodificare le voci di un listino prezzi e calcolare l'importo giornaliero di una prenotazione. - Accogliere i clienti con e senza prenotazione. - Gestire correttamente la procedura di check-in utilizzando gli strumenti a disposizione.

Metodologia	**Strumenti**
- Lezione frontale partecipata, - Classe invertita con lavori di gruppo; - Esercitazioni pratiche in laboratorio - Simulazione - Problem solving	- Libri di testo - Modulistica - Risorse didattiche on line
Verifiche Si realizzeranno verifiche in itinere mirate a constatare il raggiungimento degli obiettivi dichiarati per ogni UDA, le abilità dimostrate nell'esposizione (scritte e verbali) durante l'esecuzione di attività tecnico- operative, le capacità di individuare un messaggio (verbale, scritto, figurativo, etc.) e saperlo contestualizzare nelle diverse discipline con opportuni collegamenti. Le verifiche sommative saranno costantemente finalizzate ad evidenziare l'acquisizione delle competenze chiave per l'apprendimento permanente e relative all' asse disciplinare, attraverso prove significative somministrate secondo modalità e forme ritenute funzionali all'accertamento dei risultati di apprendimento disciplinare e prove funzionali alla realizzazione di esperienze interdisciplinari e di materiali specifici delle aree tematiche trasversali, come concordato nelle riunioni di dipartimento.	**Valutazioni** la valutazione dell'allievo è finalizzata ad accertare: -i livelli di conoscenze, competenze e capacità; -l'uso della terminologia specifica e lecapacità espositive; -la situazione di partenza e iprogressi conseguiti; -la capacità e la volontà di recupero; - la frequenza assidua alle lezioni, le modalitàdi interrelazionedidattica; - l'influenza, nel processo di apprendimento, di eventuali condizionamenti dovuti a particolari situazioni familiari e/opersonali. Per quel che concerne le prove funzionali alla realizzazione di esperienze interdisciplinari, si farà riferimento alla griglia di valutazione predisposta dal dipartimento.

TITOLO U.D.A.3°

Il back office

Competenze

- Assistere il cliente durante la sua permanenza in hotel adottando uno stile comunicativo adeguato e fornendo le informazioni richieste.
- Gestire la fase del check out, applicando la procedura adeguata a seconda della situazione e della tipologia di ospite.

Conoscenze	**Abilità**
- I servizi offerti dall'albergo e dal territorio. - Le responsabilità dell'albergatore . - Il conto d'albergo. - Le reputazione dell'hotel. - La partenza del cliente. - I mezzi di pagamento. - La fatturazione elettronica. - Il back office. - Le ADV - Il voucher/tipi di voucher	- Fornire informazioni sui servizi dell'hotel e sul territorio. - Svolgere correttamente le operazioni di live-in. - Essere in grado di gestire un semplice reclamo. - Gestire correttamente la comunicazione con l'ospite al momento della partenza. - Svolgere correttamente le fasi del check-out. - Distinguere i diversi mezzi di pagamento. - Identificare le procedure di fatturazione elettronica.
Metodologia. - Lezione frontale partecipata, - Classe invertita con lavori di gruppo; - Esercitazioni pratiche in laboratorio - Simulazione - Problemsolving **TEMPI** : 22 ore **Tempi di recupero- verifiche- approfondimenti**: 12 ore totale: 66 ore annue	**Strumenti** - Libri di testo - Modulistica - Risorse didattiche on line

Verifiche.	**Valutazioni**
Si realizzeranno verifiche in itinere mirate a constatare il raggiungimento degli obiettivi dichiarati per ogni UDA, le abilità dimostrate nell'esposizione (scritte e verbali)durante l'esecuzione di atti vità tecnico-operative, le capacità di individuare un messaggio (verbale, scritto, figurativo, etc.) e saperlo contestualizzare nelle diverse discipline con opportuni collegamenti. Le verifiche sommative saranno costantemente finalizzate ad evidenziare l'acquisizione delle competenze chiave per l'apprendimento permanente e quelle relative all' asse disciplinare, attraverso prove significative somministrate secondo modalità e forme ritenute funzionali all'accertamento dei risultati di apprendimento disciplinare e prove funzionali alla realizzazione di esperienze interdisciplinari e di materiali specifici delle aree tematiche trasversali, come concordato nelle riunioni di dipartimento .	la valutazione dell'allievo è finalizzata ad accertare: - i livelli di conoscenze, competenze ecapacità; - l'uso della terminologia specifica e le capacità espositive; - la situazione di partenza e i progressi conseguiti; - la capacità e la volontà direcupero; - la frequenza assidua alle lezioni, le modalità di interrelazionedidattica; - l'influenza, nel processo di apprendimento, di eventuali condizionamenti dovuti a particolari situazioni familiari e/opersonali. Per quel che concerne le prove funzionali alla realizzazione di esperienze interdisciplinari, si farà riferimento alla griglia di valutazione predisposta dal dipartimento.

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0007766 - 16/11/2024 - IV - E

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE
ANNO SCOLASTICO 2024-2025

CLASSE: **I** SEZIONE: **A ENO** DISCIPLINA: **LAB.DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETT: CUCINA**
DOCENTE: **Prof. Francesco Mazzotta** QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe): **4 (tutte in compresenza con Lab.dei servizi di enogastronomia sett: sala e vendita)**

FINALITA' DELLA DISCIPLINA

Il docente di "Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

COMPETENZE DI RIFERIMENTO AREA GENERALE

Competenza 1 – Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
Competenza 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, colturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.
Competenza n. 3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
Competenza n. 4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.
Competenza n. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.
Competenza n. 6 – Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.
Competenza n. 7 - Individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
Competenza n. 9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.
Competenza n. 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
Competenza n. 11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
Competenza n. 12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

UDA 1• Professione cuoco		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.	• Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico. • Comprendere la suddivisione dei compiti all'interno di una cucina. • Essere consapevoli dell'importanza di un corretto comportamento nel luogo di lavoro. • Acquisire un adeguato atteggiamento nei confronti della professione.	• Le figure professionali della ristorazione. • La brigata di cucina. • La figura del cuoco. • Le opportunità di lavoro nel settore.
TEMPI: 10 ore		
UDA 2 •La cucina: i settori e le attrezzature		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.	• Conoscere le principali caratteristiche strutturali e impiantistiche di una cucina. • Conoscere la suddivisione della cucina in reparti e capirne le funzioni. • Acquisire consapevolezza riguardo all'importanza delle corrette sequenze temporali operative all'interno di una cucina. • Acquisire un lessico adeguato e conoscere la terminologia tecnica professionale. • Conoscere le funzioni delle principali attrezzature e degli utensili.	• Le caratteristiche strutturali di una cucina. • 1 reparti di cucina. • Le attrezzature di cucina. • L'utensileria di cucina.
TEMPI: 10 ore		

UDA 3 •Igiene, qualità alimentare e sicurezza		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali,in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali,individuandole nuove tendenze di filiera.	• Acquisire competenze professionali atte a prevenire casi di contaminazioni microbiche e incidenti sul lavoro. • Mantenere pulito e ordinato il laboratorio di cucina. • Leggere ei interpretare le etichette alimentari. • Riconoscere le diverse qualità degli alimenti. • Utilizzare i dispositivi di sicurezza personali richiesti. • Conoscere i fondamenti base del primo soccorso in cucina.	• L'igiene e la salute in cucina. • Il piano di autocontrollo HACCP • La legislazione specifica di settore. • Le buone pratiche igieniche e di sicurezza sul lavoro. • La qualità alimentare. • I marchi di tutela alimentare.
TEMPI: 10 ore		
UDA 4 •L'organizzazione del lavoro		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici,ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera. • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuandole nuove tendenze di filiera.	• Saper operare in un contesto operativo volto a raggiungerei massimi livelli qualitativi del settore. • Compilare la modulistica di reparto. • Redigere ricette nel rispetto delle regole. • Saper organizzare e gestire,a livello basilare, il processo produttivo orientato alla soddisfazione del cliente. • Relazionarsi positivamente con i colleghi e operare nel rispetto del proprio ruolo. • Presentare i piatti e i prodotti enogastronomici nel rispetto delle regole tecniche.	• Il concetto di qualità della ristorazione. • La modulistica di reparto:la ricetta e la comanda. • I software applicativi di settore. • Il ciclo cliente e le sue fasi. • I principali menu e la successione delle portate. • Modulistica e metodi di comunicazione in presenza e a distanza. • L'organizzazione del lavoro,i ruoli e le gerarchie. • La disposizione delle vivande nei piatti. • Il servizio dei prodotti enogastronomici.
TEMPI: 10 ore		

UDA 5•Cottura, conservazione e condimenti		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici,ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera. • Applicare le normative vigenti, nazionali einternazionali,in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.	• Applicare correttamente ai diversi ali mentile principali tecniche di cottura e di conservazione. • Realizzare piatti e preparazioni semplici di prodotti enogastronomici. • Riconoscere e descrivere gli aspetti fisici e chimici deglialimenti conseguenti alle varie manipolazioni. • Comprendere le trasformazioni chimico-fisiche che avvengono nella manipolazione e nella cottura degli alimenti.	• Le tecniche di cottura degli alimenti. • Le tecniche di base di cucina e di pasticceria. • Le tecniche di conservazione degli alimenti. • L'influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica. • Le modalità fisiche di trasmissione del calore. • I condimenti, gli oli e i grassi in cucina.
TEMPI: 12 ore		

UDA 6 •I vegetali in cucina. Ortaggi, legumi e funghi		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici,ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali,individuandole nuove tendenze di filiera. • Intervenire nella valorizzazione,produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.	• Eseguire le principali tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici di origine vegetale. • Realizzare piatti e preparazioni semplici di prodotti enogastronomici. • Elaborare con buona autonomia operativa piatti a base di vegetali. • Rispettare le fasi di lavorazione del piatto a base di vegetali. • Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza.	• La classificazione e le caratteristiche dei vegetali. • Le tecniche di preparazione e cottura dei vegetali. • Il rispetto delle sequenze e delle regole igieniche nella preparazione dei vegetali. • Le tecniche di conservazione dei vegetali. • La presentazione e il servizio dei vegetali.
TEMPI: 12 ore		
UDA 7•I fondi e le salse		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione *di servizi e prodotti* enogastronomici,ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali,individuandole nuove tendenze di filiera. • Intervenire nella valorizzazione,produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.	• Applicare le principali tecniche di cottura. • Eseguire le principali tecniche di base nella produzione e nel servizio dei fondi e delle salse. • Realizzare piatti e preparazioni semplici di prodotti enogastronomici. • Elaborare con buona autonomia operativa piatti a base di fondi e salse. • Rispettare le fasi di lavorazione del piatto a base di fondi e salse. • Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza.	• La classificazione e le caratteristiche dei fondi, delle salse e dei leganti. • Le tecniche di preparazione e cottura di fondi, salse e relativi leganti. • Il rispetto delle sequenze e delle regole igieniche nella preparazione dei fondi e delle salse. • Le tecniche di conservazione dei fondi e delle salse. • La presentazione e il servizio dei fondi e delle salse.
TEMPI: 15 ore		

UDA 8• Iprimi piatti		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali,individuandole nuove tendenze di filiera. • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici,ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera. • Intervenire nella valorizzazione,produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.	• Conoscere gli ingredienti, le dosi e le fasi di preparazione dei primi piatti. • Lavorare in collaborazione con colleghi e superiori. • Rispettare le fasi di lavorazione del piatto. • Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza. • Realizzare primi piatti in abbinamento a farce e salse. • Presentare e servire i piatti nel rispetto delle regole tecniche.	• .La classificazione dei primi piatti all'italiana. • Le tecniche di preparazione e cottura dei primi piatti all'italiana. • L'abbinamento gastronomico con le salse e le farce. • Il rispetto delle sequenze, delle regole igieniche e la corretta conservazione dei primi piatti. • La presentazione e il servizio dei primi piatti.
TEMPI: 23 ORE		
UDA 9•Le uova		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici,ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera. • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	• Lavorare in collaborazione con colleghi e superiori. • Rispettare le fasi di lavorazione del piatto. • Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza. • Realizzare piatti a base di uova. • Presentare e servire piatti nel rispetto delle regole tecniche.	• La classificazione delle uova. • Le caratteristiche organolettiche delle uova. • Le tecniche di cottura delle uova. • Le regole igieniche e la corretta conservazione degli alimenti. • Il servizio e la presentazione dei piatti a base di uova.
TEMPI: 15 ore		

UDA 10•Lapasticceria le basi		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali,individuandole nuove tendenze di filiera. • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici,ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera. • Intervenire nella valorizzazione,produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.	• Conoscere gli ingredienti, le dosi e le fasi di preparazione della pasticceria di base. • Lavorare in collaborazione con colleghi e superiori. • Rispettare le fasi di lavorazione del piatto. • Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza. • Realizzare preparazioni di pasticceria di base. • Presentare e servire dolci nel rispetto delle regole tecniche.	• La classificazione delle preparazioni di pasticceria di base. • Le tecniche di preparazione e cottura delle preparazioni di pasticceria. • Il rispetto delle sequenze e delle regole igieniche e la corretta conservazione delle preparazioni di pasticceria. • La presentazione e il servizio dei dolci.
TEMPI: 15 ore		

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE
ANNO SCOLASTICO 2024-2025

CLASSE: I I SEZIONE: **A/B ENO** DISCIPLINA: **LAB.DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETT: CUCINA**
DOCENTE: **Prof.ssa Rosetta Maiorana** QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe): **4 (tutte in compresenza con Lab.dei servizi di enogastronomia sett: sala e vendita)**

FINALITA' DELLA DISCIPLINA

1.Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio
2.Svolgere la propria attività, operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio
3.Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio
4.Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

COMPETENZE DI RIFERIMENTO AREA GENERALE

Competenza 1 – Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
Competenza 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, colturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.
Competenza n. 3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
Competenza n. 4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.
Competenza n. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.
Competenza n. 6 – Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.
Competenza n. 7 - Individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
Competenza n. 9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.
Competenza n. 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
Competenza n. 11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
Competenza n. 12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

UDA 1 •La cucina: i settori e le attrezzature		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.	• Conoscere le principali caratteristiche strutturali e impiantistiche di una cucina. • Conoscere la suddivisione della cucina in reparti e capirne le funzioni. • Acquisire consapevolezza riguardo all'importanza delle corrette sequenze temporali operative all'interno di una cucina. • Acquisire un lessico adeguato e conoscere la terminologia tecnica professionale. • Conoscere le funzioni delle principali attrezzature e degli utensili.	• Le caratteristiche strutturali di una cucina. • 1 reparti di cucina. • Le attrezzature di cucina. • L'utensileria di cucina.
TEMPI: 10 ore		

UDA 2 •Cottura, conservazione e condimenti		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici,ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera. • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali,in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.	• Applicare correttamente ai diversi ali mentile principali tecniche di cottura e di conservazione. • Realizzare piatti e preparazioni semplici di prodotti enogastronomici. • Riconoscere e descrivere gli aspetti fisici e chimici degli alimenti conseguenti alle varie manipolazioni. • Comprendere le trasformazioni chimico-fisiche che avvengono nella manipolazione e nella cottura degli alimenti.	• Le tecniche di cottura degli alimenti. • Le tecniche di base di cucina e di pasticceria. • Le tecniche di conservazione degli alimenti. • L'influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica. • Le modalità fisiche di trasmissione del calore. • I condimenti, gli oli e i grassi in cucina.
TEMPI: 15 ore		

UDA 3 •I vegetali in cucina. Ortaggi, legumi e funghi		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici,ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali,individuandole nuove tendenze di filiera. • Intervenire nella valorizzazione,produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.	• Eseguire le principali tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici di origine vegetale. • Realizzare piatti e preparazioni semplici di prodotti enogastronomici. • Elaborare con buona autonomia operativa piatti a base di vegetali. • Rispettare le fasi di lavorazione del piatto a base di vegetali. • Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza.	• La classificazione e le caratteristiche dei vegetali. • Le tecniche di preparazione e cottura dei vegetali. • Il rispetto delle sequenze e delle regole igieniche nella preparazione dei vegetali. • Le tecniche di conservazione dei vegetali. • La presentazione e il servizio dei vegetali.
TEMPI: 15 ore		

UDA 4•I fondi e le salse		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione *di servizi e prodotti* enogastronomici,ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali,individuandole nuove tendenze di filiera. • Intervenire nella valorizzazione,produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.	• Applicare le principali tecniche di cottura. • Eseguire le principali tecniche di base nella produzione e nel servizio dei fondi e delle salse. • Realizzare piatti e preparazioni semplici di prodotti enogastronomici. • Elaborare con buona autonomia operativa piatti a base di fondi e salse. • Rispettare le fasi di lavorazione del piatto a base di fondi e salse. • Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza.	• La classificazione e le caratteristiche dei fondi, delle salse e dei leganti. • Le tecniche di preparazione e cottura di fondi, salse e relativi leganti. • Il rispetto delle sequenze e delle regole igieniche nella preparazione dei fondi e delle salse. • Le tecniche di conservazione dei fondi e delle salse. • La presentazione e il servizio dei fondi e delle salse.
TEMPI: 15		

UDA 5 • Iprimi piatti		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali,individuandole nuove tendenze di filiera. • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici,ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera. • Intervenire nella valorizzazione,produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.	• Conoscere gli ingredienti, le dosi e le fasi di preparazione dei primi piatti. • Lavorare in collaborazione con colleghi e superiori. • Rispettare le fasi di lavorazione del piatto. • Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza. • Realizzare primi piatti in abbinamento a farce e salse. • Presentare e servire i piatti nel rispetto delle regole tecniche.	• .La classificazione dei primi piatti all'italiana. • Le tecniche di preparazione e cottura dei primi piatti all'italiana. • L'abbinamento gastronomico con le salse e le farce. • Il rispetto delle sequenze, delle regole igieniche e la corretta conservazione dei primi piatti. • La presentazione e il servizio dei primi piatti.
TEMPI: 25 ore		
UDA 6 •Le uova		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici,ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	• Lavorare in collaborazione con colleghi e superiori. • Rispettare le fasi di lavorazione del piatto. • Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza. • Realizzare piatti a base di uova. • Presentare e servire piatti nel rispetto delle regole tecniche.	• La classificazione delle uova. • Le caratteristiche organolettiche delle uova. • Le tecniche di cottura delle uova. • Le regole igieniche e la corretta conservazione degli alimenti. • Il servizio e la presentazione dei piatti a base di uova.
TEMPI: 10 ore		

UDA 7 •Lecarni:preparazioni e cotture		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici,ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. • Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.	• Conoscere gli ingredienti, le dosi e le fasi di preparazione delle carni. • Lavorare in collaborazione con colleghi e superiori. • Rispettare le fasi di lavorazione del piatto a base di carne. • Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza. • Realizzare piatti a base di carne in abbinamento a guarnizioni e contorni. • Presentare e servire piatti a base di carne nel rispetto delle regole tecniche.	• La classificazione e le caratteristiche delle carni. • Le tecniche di preparazione e cottura delle carni, • Il rispetto delle sequenze, delle regole igieniche e la corretta conservazione delle carni. • La presentazione e il servizio delle carni.
TEMPI: 21 ore		

UDA 8 •Lapasticceria le basi		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali,individuandole nuove tendenze di filiera. • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici,ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. • Intervenire nella valorizzazione,produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.	• Conoscere gli ingredienti, le dosi e le fasi di preparazione della pasticceria di base. • Lavorare in collaborazione con colleghi e superiori. • Rispettare le fasi di lavorazione del piatto. • Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza. • Realizzare preparazioni di pasticceria di base. • Presentare e servire dolci nel rispetto delle regole tecniche.	• La classificazione delle preparazioni di pasticceria di base. • Le tecniche di preparazione e cottura delle preparazioni di pasticceria. • Il rispetto delle sequenze e delle regole igieniche e la corretta conservazione delle preparazioni di pasticceria. • La presentazione e il servizio dei dolci.
TEMPI: 21 ore		

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0007766 - 16/11/2024 - IV - E

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE
ANNO SCOLASTICO 2024-2025

CLASSE: III SEZIONE: **A ENO** DISCIPLINA: **LAB.DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETT: CUCINA**

DOCENTE: **Prof. Francesco Mazzotta** QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe): **8 (di cui 1 in compresenza con Scienze degli alimenti)**

FINALITA' DELLA DISCIPLINA

1.Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio
2.Svolgere la propria attività, operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio
3.Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio
4.Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

COMPETENZE DI RIFERIMENTO AREA GENERALE

Competenza 1 – Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
Competenza 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, colturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.
Competenza n. 3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
Competenza n. 4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.
Competenza n. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.
Competenza n. 6 – Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.
Competenza n. 7 - Individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
Competenza n. 9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.
Competenza n. 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
Competenza n. 11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
Competenza n. 12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

UDA 1• Gli alimenti e la qualità alimentare		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali,individuandole nuove tendenze di filiera. • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico,chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	• Individuare le caratteristiche delle aziende ristorative e turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale. • Valorizzare i prodotti,proporre ricette e accostamenti. • Elaborare un semplice programma di sanificazione e realizzare un manuale di autocontrollo igienico. • Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli. • Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti. Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti, compreso il vino, mediante l'ausilio di schede.	Le certificazioni di qualità. • La legislazione di settore. • Il cibo come alimento e prodotto culturale. • I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio. • Il"Pacchetto igiene"e il Sistema HACCP. • La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare. • Gli alimenti e la qualità. • L'analisi organolettica del vino e l'abbinamento cibo-vino. • Legame dei prodotti. I nuovi prodotti alimentari
TEMPI: 30 ore		

UDA 2 •I prodotti ittici		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali,individuando le nuove tendenze di filiera. • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi. • Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, e presentazione dei prodotti enogastronomici.	• Conoscere gli ingredienti, le dosi e le fasi di preparazione dei piatti a base di pesce. • Rispettare le fasi di lavorazione dei piatti a base di pesce. • Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza. • Realizzare piatti a base di pesce in abbinamento a guarnizioni e contorni. • Presentare e servire piatti a base di pesce nel rispetto delle regole tecniche.	• La classificazione e le caratteristiche dei pesci. • Le tecniche di preparazione e cottura dei pesci. • Il rispetto delle sequenze, delle regole igieniche e la corretta conservazione dei pesci. • La presentazione e il servizio dei pesci.
TEMPI: 50 ore		

UDA 3 •Glianimali da macello,da cortile e da selvaggina		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali,individuando le nuove tendenze di filiera. • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi. • Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione,conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.	• Conoscere gli ingredienti, le dosi e le fasi di preparazione dei piatti a base di carne. • Rispettare le fasi di lavorazione dei piatti a base di carne. • Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza. • Realizzare piatti a base di carne in abbinamento a guarnizioni e contorni. • Presentare e servire piatti a base di carne nel rispetto delle regole tecniche.	• La classificazione e le caratteristiche delle carni da macello,selvaggina e da cortile. • Le tecniche di disosso, sezionatura,tagli,preparazione, cottura delle carni. • Il rispetto delle sequenze,delle regole igieniche e la corretta conservazione delle carni. • La presentazione e il servizio dei secondi a base di carne
TEMPI: 50 ore		
UDA 4 • La cucina regionale italiana		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici,ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali,individuandole nuove tendenze di filiera. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione,conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.	• Eseguire le principali • preparazioni gastronomiche regionali. • Elaborare prodotti di pasticceria e dessert a carattere regionale. • Valorizzare i piatti della tradizione attenendosi ai criteri nutrizionali e gastronomici moderni. • Valorizzare i prodotti enogastronomici tenendo presenti gli aspetti culturali legati a essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio. Elaborare con buona autonomia operativa piatti di cucina regionale.	• Le preparazioni Enogastronomiche di cucina e pasticceria regionale. • La valorizzazione dei prodotti enogastronomici. • I principali piatti della tradizione. Le caratteristiche della cucina regionale.
TEMPI: 44 ore		

UDA 5 •La cucina internazionale		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici,ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali,individuando le nuove tendenze di filiera. • Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione,conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.	• Eseguire le principali preparazioni gastronomiche internazionali ed etniche. • Elaborare con buona autonomia operativa piatti di cucina internazionale. • Elaborare prodotti di pasticceria e dessert a carattere internazionale. • Interpretare ingredienti e sapori di cucine straniere, adattandoli ai gusti dell'utenza.	• Le preparazioni enogastronomiche di cucina e pasticceria internazionale ed etnica. • La valorizzazione dei prodotti Enogastronomici internazionali. • I principali piatti della tradizione etnica. • Le caratteristiche della cucina internazionale ed etnica. • Elementi essenziali delle principali cucine estere ed etniche.
TEMPI: 45 ore		
UDA 6 •Il pane e gli impasti lievitati		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
•Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici,ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. •Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione,conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.	• Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per i compiti assegnati. • Eseguire con sicurezza le principali preparazioni lievitate, salate e di pasticceria. • Elaborare prodotti di gastronomia e pasticceria lievitati. • Selezionare la tecnica di lavoro più efficace per il raggiungimento del risultato prefissato. Applicare correttamente ai diversi alimenti le tecniche di cottura, comprese quelle innovative.	• La valorizzazione dei prodotti lievitati di gastronomia e di pasticceria. • Le preparazioni di cucina e pasticceria lievitata, anche in lavorazioni evolute. • La presentazione dellepreparazioni lievitate.
TEMPI: 45 ORE		

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0007766 - 16/11/2024 - IV - E

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE
ANNO SCOLASTICO 2024-2025

CLASSE: **I**V SEZIONE: **A ENO** DISCIPLINA: **LAB.DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETT: CUCINA**

DOCENTE: **Prof. Francesco Mazzotta** QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe): **7 (di cui 2 in compresenza con Scienze degli alimenti)**

FINALITA' DELLA DISCIPLINA

1.Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio
2.Svolgere la propria attività, operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio
3.Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio
4.Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

COMPETENZE DI RIFERIMENTO AREA GENERALE

Competenza 1 – Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
Competenza 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, colturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.
Competenza n. 3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
Competenza n. 4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.
Competenza n. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.
Competenza n. 6 – Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.
Competenza n. 7 - Individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
Competenza n. 9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.
Competenza n. 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
Competenza n. 11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
Competenza n. 12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

UDA1•Gastronomia,cultura e ristorazione		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali,individuandole nuove tendenze di filiera.	• Collegare i fenomeni storici con l'evoluzione dell'alimentazione. • Identificare i principali personaggi della gastronomia. • Riconoscere gli stili di cucina attuali. • Riconoscere i fondamenti della cucina innovativa, della cucina molecolare e della cucina salutistica. • Saper individuare le principali tipologie di catering nella ristorazione collettiva e viaggiante.	• Storia e cultura gastronomica. • Le scelte e le abitudini alimentari. • L'offerta gastronomica contemporanea e le tipologie di ristorazione. • Le scelte alimentari in funzione delle religioni. • La ristorazione commerciale e collettiva. • La produzione dei pasti nellaristorazione. • Il catering e la ristorazioneviaggiante.
TEMPI: 25 ore		
UDA 2•Il banqueting,il buffet e le decorazioni		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione. • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione. • Attuare strategie di pianificazione,compensazione e monitoraggio. • Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione,conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.	• Elaborare prodotti di pasticceria,guarnizioni e decorazioni. • Proporre ricette e accostamenti di ingredienti tenendo presenti le nuove tendenze. • Acquisire una mentalità orientata al marketing. • Organizzare e realizzare buffet, catering e banqueting. • Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto. • Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede tecniche.	• Il catering e il banqueting. • Il contratto di catering e banqueting e gli adempimenti amministrativi. • Le nuove figure professionali. • L'organizzazione di un banchetto,di un buffet o di un evento. • La presentazione dei piatti,le guarnizioni e le decorazioni. • Le preparazioni enogastronomiche complesse: cioccolato, zucchero, piatti da buffet.
TEMPI: 20 ore		

UDA 3• Gli alimenti e la qualità alimentare		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali,individuandole nuove tendenze di filiera. • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico,chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	• Individuare le caratteristiche delle aziende ristorative e turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale. • Valorizzare i prodotti,proporre ricette e accostamenti. • Elaborare un semplice programma di sanificazione e realizzare un manuale di autocontrollo igienico. • Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli. • Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti. Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti, compreso il vino, mediante l'ausilio di schede.	Le certificazioni di qualità. • La legislazione di settore. • Il cibo come alimento e prodotto culturale. • I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio. • Il"Pacchetto igiene"e il Sistema HACCP. • La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare. • Gli alimenti e la qualità. • L'analisi organolettica del vino e l'abbinamento cibo-vino. • Legame dei prodotti. I nuovi prodotti alimentari.
TEMPI: 18 ore		
UDA 4•Glianimali da macello,da cortile e da selvaggina		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali,individuando le nuove tendenze di filiera. • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi. • Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione,conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.	• Conoscere gli ingredienti, le dosi e le fasi di preparazione dei piatti a base di carne. • Rispettare le fasi di lavorazione dei piatti a base di carne. • Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza. • Realizzare piatti a base di carne in abbinamento a guarnizioni e contorni. • Presentare e servire piatti a base di carne nel rispetto delle regole tecniche.	• La classificazione e le caratteristiche delle carni da macello,selvaggina e da cortile. • Le tecniche di disosso, sezionatura,tagli,preparazione, cottura delle carni. • Il rispetto delle sequenze,delle regole igieniche e la corretta conservazione delle carni. • La presentazione e il servizio dei secondi a base di carne
TEMPI: 44 ore		

UDA 5• Lacucina regionale italiana		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici,ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali,individuandole nuove tendenze di filiera. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione,conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.	• Eseguire le principali • preparazioni gastronomiche regionali. Elaborare prodotti di pasticceria e dessert a carattere regionale. • Valorizzare i piatti della tradizione attenendosi ai criteri nutrizionali e gastronomici moderni. • Valorizzare i prodotti enogastronomici tenendo presenti gli aspetti culturali legati a essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio. Elaborare con buona autonomia operativa piatti di cucina regionale.	• Le preparazioni • Enogastronomiche di cucina e pasticceria regionale • La valorizzazione dei prodotti enogastronomici. • I principali piatti della tradizione. Le caratteristiche della cucina regionale..
TEMPI: 21 ore		
UDA 6•La cucina internazionale		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici,ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali,individuando le nuove tendenze di filiera. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione,conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.	• Eseguire le principali preparazioni gastronomiche internazionali ed etniche. • Elaborare con buona autonomia operativa piatti di cucina internazionale. • Elaborare prodotti di pasticceria e dessert a carattere internazionale. • Interpretare ingredienti e sapori di cucine straniere, adattandoli ai gusti dell'utenza.	• Le preparazioni enogastronomiche di cucina e pasticceria internazionale ed etnica. • La valorizzazione dei prodotti Enogastronomici internazionali. • I principali piatti della tradizione etnica. • Le caratteristiche della cucina internazionale ed etnica. • Elementi essenziali delle principali cucine estere ed etniche.
TEMPI: 21 ore		

UDA 7• Il pane e gli impasti lievitati

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
•Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici,ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera. •Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione,conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.	• Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per i compiti assegnati. • Eseguire con sicurezza le principali preparazioni lievitate, salate e di pasticceria. • Elaborare prodotti di gastronomia e pasticceria lievitati. • Selezionare la tecnica di lavoro più efficace per il raggiungimento del risultato prefissato. Applicare correttamente ai diversi alimenti le tecniche di cottura, comprese quelle innovative.	• La valorizzazione dei prodotti lievitati di gastronomia e di pasticceria. • Le preparazioni di cucina e pasticceria lievitata, anche in lavorazioni evolute. • La presentazione delle preparazioni lievitate.

TEMPI: 22 ore

UDA 8•Lapasticceria, livello avanzato

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera. • Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.	• Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per i compiti assegnati. • Eseguire con sicurezza le principali preparazioni gastronomiche di pasticceria. • Elaborare prodotti di pasticceria e di gelateria e dessert a carattere regionale, nazionale e internazionale. • Selezionare la tecnica di lavoro più efficace per il raggiungimento del risultato prefissato. • Applicare correttamente ai diversi alimenti le tecniche di cottura, comprese quelle innovative.	• La valorizzazione dei prodotti di pasticceria, gelateria e cioccolateria. • Le preparazioni di dessert e altri prodotti di pasticceria, le lavorazioni evolute come quelle del cioccolato e dello zucchero. • Le decorazioni e la presentazione dei piatti.

TEMPI: 25 ore

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0007766 - 16/11/2024 - IV - E

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE
ANNO SCOLASTICO 2024-2025

CLASSE: **V** SEZIONE: **A ENO** DISCIPLINA: **LAB.DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETT:**
DOCENTE: **Prof.ssa Rosetta Maiorana** QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe): **6 (di cui 1 in compresenza con Scienze degli alimenti)**

FINALITA' DELLA DISCIPLINA

1.Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio
2.Svolgere la propria attività, operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio
3.Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio
4.Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

COMPETENZE DI RIFERIMENTO AREA GENERALE

Competenza 1 – Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
Competenza 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, colturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.
Competenza n. 3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
Competenza n. 4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.
Competenza n. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.
Competenza n. 6 – Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.
Competenza n. 7 - Individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
Competenza n. 9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.
Competenza n. 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
Competenza n. 11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
Competenza n. 12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

UDA 1 Gastronomia, Cultura e Ristorazione			
UNITÀ SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
1 L'evoluzione delle abitudini alimentari 2 Gli stili gastronomici 3 La ristorazione contemporanea TEMPI: 25 ore	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, Individuando le nuove tendenze di filiera	Storia e cultura gastronomica. Le scelte e le abitudini alimentari. L'offerta gastronomica contemporanea e le Tipologie di ristorazione. L e scelte alimentari in funzione delle religioni. La ristorazione commerciale e collettiva. La produzione dei pasti nella ristorazione. Il catering e la ristorazione Viaggiante.	Collegare i fenomeni storici con l'evoluzione dell'alimentazione. Identificare i principali personaggi della gastronomia. Riconoscere gli stili di cucina attuali. Riconoscere i fondamenti della cucina innovativa, della cucina molecolare e della cucina salutistica. Saper individuare le principali tipologie di catering nella ristorazione collettiva e viaggiante,

UDA 2 Il buffet e le decorazioni

UNITÀ SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
1Il Banqueting 1Il Buffet 2Il piatto e decorazioni	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazioni. Attuare strategie di pianificazioni, compensazioni e monitoraggio. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione presentazione dei prodotti enogastronomici.	Il catering e il banqueting. Il contratto di catering e banqueting e gli adempimenti amministrativi. Le nuove figure professionali. L'organizzazione di un banchetto, di un buffet o di un evento. La presentazione e i piatti, le guarnizioni e le decorazioni. Le preparazioni enogastronomiche complesse: cioccolato,zucchero, piatti da buffet.	Conoscere i prodotti di pasticceria,le guarnizioni e le decorazioni. Proporre accostamenti di ingredienti tenendo presenti le nuove tendenze. Acquisire una mentalità orientata al marketing. Organizzare e realizzare buffet, catering e banqueting. Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto. Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede tecniche.
TEMPI: 25 ore			

UDA 3 Gli Alimenti e la qualità alimentare			
UNITÀ SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
1 Gli alimenti 2 La qualità alimentare 3 La degustazione e l'analisi sensoriale	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, Individuando le nuove tendenze di filiera. Applicare le normative vigenti, nazionali e Internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	Le certificazioni di qualità. La legislazione di settore. Il cibo come alimento e prodotto culturale. I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio. Il"Pacchetto igiene"e Il sistema HACCP. La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare. Gli alimenti e la qualità. L'analisi organolettica del vino e l'abbinamento cibo-vino. Legame dei prodotti. I nuovi prodotti alimentari.	Individuare le caratteristiche delle aziende ristorative e turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale. Valorizzare i prodotti, proporre ricette e accostamenti. Elaborare un semplice programma di sanificazione e realizzare un manuale di autocontrollo igienico. Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli. Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti. Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti, compreso il vino, mediante l'ausilio di schede.

TEMPI: 25 ore

UDA 4 Marketing e Menu			
UNITÀ SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
1 Il marketing e le tipologie di clientela 2 Il menu 3 Esigenze speciali: allergie e intolleranze	Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per Ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela,anche in relazione a specifiche necessità	Principi e teoria del Marketing e orientamento alla valorizzazione dei prodotti. Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio e i rapporti con il cliente. I menu e la successione delle portate. Le funzioni. I tipi e le regole di costruzione di menu e carte. Analisi e strategie nella gestione del menu e delle carte. Le allergie e le intolleranze alimentari.	Utilizzare il menu come strumento di promozione,vendita e f idelizzazione del cliente. Acquisire una mentalità orientata al marketing e attivare tecniche di marketing. Costruire menu e carte, rispettando le regole gastronomiche e tenendo presenti le esigenze della clientela. Progettare graficamente e riconoscere il ruolo centrale del menu. Scegliere i prodotti e costruire menu per le principali intolleranze alimentari.
TEMPI: 30 ore			

UDA 5 Organizzazione e Gestione dell'Impresa			
UNITÀ SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
1 L'impresa ristorativa 2 L'approvvigionamento delle merci e i costi di gestione 3 L'innovazione e le tecnologie in cucina	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi. Attuare strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati,valorizzando i prodotti tipici.	L'organizzazione della produzione di beni e servizi"per regole". Principi di organizzazione del lavoro. La gestione delle merci,dell'impresa servizi offerti. I criteri per la definizione del prezzo di vendita dei prodotti enogastronomici. Strumenti di rappresentazione delle funzioni aziendali (organigrammi). I concetti di qualità, standard, schede tecniche di produzione. La gestione delle risorse umane e dei mezzi a disposizione. La sicurezza sul lavoro. ristorativa e dei	Gestire il processo di approvvigionamento di alimenti, vini e bevande. Classificare i costi e analizzare il rapporto con i ricavi. Calcolare il costo-piatto e il costo-menu. Individuare i fattori che intervengono nel determinare il prezzo praticato al cliente. Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto. Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede tecniche.

TEMPI : 30 ore

UDA 6 La cucina Regionale Italiana			
UNITÀ SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
1 L'Italia Settentrionale 2 L'Italia Centrale 3 L'Italia Meridionale e le Isole	Utilizzare tecniche di Lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, Individuando le nuove tendenze di filiera. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti	Le preparazioni enogastronomiche di cucina e pasticceria regionale. La valorizzazione dei prodotti enogastronomici. I principali piatti della tradizione. Le caratteristiche della cucina regionale. Le tecniche di trancio di carni e pesci in sala.	Conoscere le principali preparazioni gastronomiche regionali. Riconoscerei principali prodotti di pasticceria e dessert a carattere regionale. Valorizzare i piatti della tradizione attenendosi ai criteri nutrizionali e gastronomici moderni. Valorizzare i prodotti enogastronomici tenendo presenti gli aspetti culturali legati a essi,le componenti

	enogastronomici.		tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio. Conoscere le tecniche di trancio di carni e pesce in sala.
TEMPI: 33 ore			
UDA 7 La cucina Internazionale			
UNITÀ SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
1 La cucina Europea 2 La cucina araba,nordafricana e mediterranea 3 La cucina orientale 4 La cucina americana	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.	Le preparazioni enogastronomiche di cucina e pasticceria Internazionale ed etnica. La valorizzazione dei prodotti enogastronomici internazionale. I principali piatti della tradizione etnica. Le caratteristiche della cucina Internazionale ed etnica. Elementi essenziali delle principali cucine estere ed etniche.	Conoscere le principali preparazioni gastronomiche internazionali ed etniche. Riconoscerei principali prodotti di pasticceria e dessert a carattere internazionale. Interpretare Ingredienti e sapori di cucine straniere, adattandoli ai gusti dell'utenza.

TEMPI: 30 ore

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0007766 - 16/11/2024 - IV - E

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE
ANNO SCOLASTICO 2024-2025

CLASSE: **V** SEZIONE: **A SALA** DISCIPLINA: **LAB.DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETT: CUCINA**
DOCENTE: **Prof.ssa Rosetta Maiorana** QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe): **2**

FINALITA' DELLA DISCIPLINA

1.Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio
2.Svolgere la propria attività, operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio
3.Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio
4.Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

COMPETENZE DI RIFERIMENTO AREA GENERALE

Competenza 1 – Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
Competenza 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, colturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.
Competenza n. 3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
Competenza n. 4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.
Competenza n. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.
Competenza n. 6 – Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.
Competenza n. 7 - Individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
Competenza n. 9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.
Competenza n. 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
Competenza n. 11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
Competenza n. 12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

UDA 1 Gastronomia, Cultura e Ristorazione			
UNITÀ SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
1 L'evoluzione delle abitudini alimentari 2 Gli stili gastronomici 3 La ristorazione contemporanea	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, Individuando le nuove tendenze di filiera	Storia e cultura gastronomica. Le scelte e le abitudini alimentari. L'offerta gastronomica contemporanea e le Tipologie di ristorazione. L e scelte alimentari in funzione delle religioni. La ristorazione commerciale e collettiva. La produzione dei pasti nella ristorazione. Il catering e la ristorazione viaggiante	Collegare i fenomeni storici con l'evoluzione dell'alimentazione. Identificare i principali personaggi della gastronomia. Riconoscere gli stili di cucina attuali. Riconoscere i fondamenti della cucina innovativa, della cucina molecolare e della cucina salutistica. Saper individuare le principali tipologie di catering nella ristorazione collettiva e viaggiante,
TEMPI: 15 ore			

UDA 2 Il buffet e le decorazioni

UNITÀ SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
1Il Banqueting 1Il Buffet 2Il piatto e decorazioni	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazioni. Attuare strategie di pianificazioni, compensazioni e monitoraggio. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione presentazione dei prodotti enogastronomici.	Il catering e il banqueting. Il contratto di catering e banqueting e gli adempimenti amministrativi. Le nuove figure professionali. L'organizzazione di un banchetto, di un buffet o di un evento. La presentazione e i piatti, le guarnizioni e le decorazioni. Le preparazioni enogastronomiche complesse: cioccolato,zucchero, piatti da buffet.	Conoscere i prodotti di pasticceria,le guarnizioni e le decorazioni. Proporre accostamenti di ingredienti tenendo presenti le nuove tendenze. Acquisire una mentalità orientata al marketing. Organizzare e realizzare buffet, catering e banqueting. Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto. Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede tecniche.
TEMPI: 13 ore			

UDA 3 Gli Alimenti e la qualità alimentare			
UNITÀ SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
1 Gli alimenti 2 La qualità alimentare 3 La degustazione e l'analisi sensoriale	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, Individuando le nuove tendenze di filiera. Applicare le normative vigenti, nazionali e Internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	Le certificazioni di qualità. La legislazione di settore. Il cibo come alimento e prodotto culturale. I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio. Il"Pacchetto igiene"e Il sistema HACCP. La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare. Gli alimenti e la qualità. L'analisi organolettica del vino e l'abbinamento cibo-vino. Legame dei prodotti. I nuovi prodotti alimentari.	Individuare le caratteristiche delle aziende ristorative e turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale. Valorizzare i prodotti, proporre ricette e accostamenti. Elaborare un semplice programma di sanificazione e realizzare un manuale di autocontrollo igienico. Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli. Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti. Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti, compreso il vino, mediante l'ausilio di schede.

TEMPI: 12 ore

UDA 4 Marketing e Menu			
UNITÀ SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
1 Il marketing e le tipologie di clientela 2 Il menu 3 Esigenze speciali: allergie e intolleranze	Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per Ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela,anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	Principi e teoria del Marketing e orientamento alla valorizzazione dei prodotti. Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio e i rapporti con il cliente. I menu e la successione delle portate. Le funzioni. I tipi e le regole di costruzione di menu e carte. Analisi e strategie nella gestione del menu e delle carte. Le allergie e le intolleranze alimentari.	Utilizzare il menu come strumento di promozione,vendita e f idelizzazione del cliente. Acquisire una mentalità orientata al marketing e attivare tecniche di marketing. Costruire menu e carte, rispettando le regole gastronomiche e tenendo presenti le esigenze della clientela. Progettare graficamente e riconoscere il ruolo centrale del menu. Scegliere i prodotti e costruire menu per le principali intolleranze alimentari.
TEMPI: 15 ore			

UDA 5 Organizzazione e Gestione dell'Impresa			
UNITÀ SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
1 L'impresa ristorativa 2 L'approvvigionamento delle merci e i costi di gestione 3 L'innovazione e le tecnologie in cucina	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi. Attuare strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati,valorizzando i prodotti tipici.	L'organizzazione della produzione di beni e servizi"per regole". Principi di organizzazione del lavoro. La gestione delle merci,dell'impresa servizi offerti. I criteri per la definizione del prezzo di vendita dei prodotti enogastronomici. Strumenti di rappresentazione delle funzioni aziendali (organigrammi). I concetti di qualità, standard, schede tecniche di produzione. La gestione delle risorse umane e dei mezzi a disposizione. La sicurezza sul lavoro. ristorativa e dei	Gestire il processo di approvvigionamento di alimenti, vini e bevande. Classificare i costi e analizzare il rapporto con i ricavi. Calcolare il costo-piatto e il costo-menu. Individuare i fattori che intervengono nel determinare il prezzo praticato al cliente. Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto. Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede tecniche.

TEMPI: 11 ore

STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

- Prove pratiche in laboratorio.
- Prove orali e scritte.
- I percorsi d'apprendimento (progresso rispetto al punto di partenza e livello reale delle conoscenze).
- Il grado di capacità di effettuare congrui collegamenti.
- Il modo di operare nella soluzione dei problemi.
- La qualità della comunicazione scritta e orale, schede di produzione con ricettario personale.
- La partecipazione e l'impegno

TABELLA CORRISPONDENZE NUCLEI TEMATICI- CONOSCENZE DISCIPLINARI D'INDIRIZZO SALA

NUCLEO TEMATICO 1.Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.

COMPETENZE PROFESSIONALI :1- 2-3-4-6-7-9-11

ALIMENTI	SALA	ECONOMIA
UDA 3 L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISIOLOGICHE **UDA 4 L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE**	**UDA 1. LA CARTA, I COSTI E I PREZZI** **UDA 2. L'AZIENDA DIGITALE E LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI** **UDA 4. DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO DEL VINO** **UDA 5. I COCKTAIL, I DISTILLATI E I LIQUORI** **UDA 8. LA CUCINA DI SALA** **UDA 9. BUFFET,BANQUETING E CATERING**	**UDA A. IMPARO IL DIRITTO DELLE IMPRESE RISTORATIVE:** **A.1 Le leggi che regolano l'attività ristorativa** **A.2 I contratti delle imprese ristorative** **A.3 La gestione della qualità**
Conoscenze **3.1 L'alimentazione nelle diverse fasi della vita,età e condizioni fisiologiche** **3.2 Diete e stili alimentari** **3.3 Prescrizioni alimentari e religioni** **3.4 L'alimentazione nella ristorazione collettiva** **4.1 L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari** **4.2 L'alimentazione nelle malattie metaboliche** **4.3 Allergie e intolleranze alimentari**	**Conoscenze** **A.1 Le funzioni e il formato della carta delle vivande** **A.2 Le altre carte** **B.1 L'azienda digitale e il software gestionale per ristorante e bar** **B.2 I sistemi di comunicazione fra dipendenti e con i clienti** **B.3 L'hardware per la digitalizzazione** **C.1 Che cos'e la degustazione** **C.2 Le regole per una perfetta degustazione** **C.3 Gli esami del vino** **D.1 Vendere i cocktail** **D.2 La classificazione IBA e le famiglie dei cocktail** **E.1 La preparazione degli ingredienti e delle attrezzature** **E.2 La tecnica flambe'** **E.3 La lavorazione dei dessert** **F.1 I servizi di banqueting e catering,i soggetti coinvolti e i profili professionali**	**Conoscenze** **A.1.1 Le leggi che regolano l'attività ristorativa** **A.1.2 La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro** **A.1.3 La sicurezza e l'igiene alimentare** **A.1.4 Le filiere agro alimentari** **A.1.5 Tracciabilità e rintracciabilità** **A.2.1 Il contratto ristorativo** **A.2.2 Il contratto di catering e banqueting** **A.2.3 Le catene ristorative e i consorzi**

NUCLEO TEMATICO 2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

COMPETENZE PROFESSIONALI: 1-2-3-4-5-7-9

ALIMENTI	SALA	ECONOMIA
UDA 1 SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI **UDA 2 TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI**	**UDA 1. LA CARTA, I COSTI E I PREZZI** **UDA 2. L'AZIENDA DIGITALE E LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI** **UDA 5. I COCKTAIL, I DISTILLATI E I LIQUORI** **UDA 7. TECNICHE DI TRANCIO E ALTRE TECNICHE DI SERVIZIO**	**UDA A IMPARO IL DIRITTO DELLE IMPRESE RISTORATIVE:** **A.1 Le leggi che regolano l'attività ristorativa** **A.2 I contratti delle imprese ristorative** **A.3 La gestione della qualità**
Conoscenze **1.1 Filiera e Sicurezza agroalimentare. Certificazioni di qualità e Frodi alimentari** **2.1 La conservazione degli alimenti** **2.2 La cottura degli alimenti** **2.3 I nuovi prodotti alimentari**	**Conoscenze** **A.1 Le funzioni e il formato della carta delle vivande** **A.2 Le altre carte** **B.1 L'azienda digitale e il software gestionale per ristorante e bar** **B.2 I sistemi di comunicazione tra dipendenti e con i clienti** **B.3 L'hardware per la digitalizzazione** **C.1 Vendere i cocktail** **C.2 La classificazione IBA e le famiglie dei cocktail** **D.1 Le maggiori tecniche di trancio di pesce e carne** **D.2 Il servizio dei formaggi e dei dessert**	**Conoscenze** **A.1.1 Le leggi che regolano l'attività ristorativa** **A.1.2 La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro** **A.1.3 La sicurezza e l'igiene alimentare** **A.1.4 Le filiere agro alimentari** **A.1.5 Tracciabilità e rintracciabilità**

NUCLEO TEMATICO 3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.

COMPETENZE PROFESSIONALI: 1-2-3-4-5-6-7-

ALIMENTI	SALA	ECONOMIA
UDA 1 SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI	**UDA 1. LA CARTA, I COSTI E I PREZZI** **UDA 6. LA DEGUSTAZIONE E L'ABBINAMENTO CIBO-BIRRA** **UDA 7. TECNICHE DI TRANCIO E ALTRE TECNICHE DI SERVIZIO** **UDA 9. BUFFET,BANQUETING E CATERING**	**UDA A IMPARO IL DIRITTO DELLE IMPRESE RISTORATIVE:** **A.1 Le leggi che regolano l'attività ristorativa** **A.2 I contratti delle imprese ristorative** **A.3 La gestione della qualità**
Conoscenze **1.1 Filiera e Sicurezza agroalimentare. Certificazioni di qualità e Frodi alimentare** **1.2 Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP** **1.3 La contaminazione biologica degli alimenti.** **1.4 La contaminazione fisico- chimica degli alimenti**	**Conoscenze** **A.1 Le funzioni e il formato della carta delle vivande** **A.2 Le altre carte** **B.1 Le basi della degustazione della birra e la scheda di degustazione** **B.2 L'abbinamento cibo-birra** **C.1 Le maggiori tecniche di trancio di pesce e carne** **C.2 Il servizio dei formaggi e dei dessert** **D.1 I servizi di banqueting e catering,i soggetti coinvolti e i profili professionali**	**Conoscenze** **A.1.1 Le leggi che regolano l'attività ristorativa** **A.1.2 La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro** **A.1.3 La sicurezza e l'igiene alimentare** **A.1.4 Le filiere agro alimentari** **A.1.5 Tracciabilità e rintracciabilità** **C.1.1 Il sistema di qualità** **C.1.2 Le certificazioni di qualità** **C.1.3 I marchi di qualità**

NUCLEO TEMATICO 4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione

COMPETENZE PROFESSIONALI: 1-2-3-9

ALIMENTI	SALA	ECONOMIA
UDA 1 SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI	**UDA 2. L'AZIENDA DIGITALE E LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI** **UDA 7. TECNICHE DI TRANCIO E ALTRE TECNICHE DI SERVIZIO**	**UDA A IMPARO IL DIRITTO DELLE IMPRESE RISTORATIVE** **UDA B IMPARO COS'E' IL MARKETING** **UDA C LA GESTIONE DELLA QUALITA'**
Conoscenze **1.1 Filiera e Sicurezza agroalimentare. Certificazioni di qualità e Frodi alimentari**	**Conoscenze** **A.1 L'azienda digitale e il software gestionale per ristorante e bar** **A.2 I sistemi di comunicazione tra dipendenti e con i clienti** **A.3 L'hardware per la digitalizzazione** **B.1 Le maggiori tecniche di trancio di pesce e carne** **B.2 Il servizio dei formaggi e dei dessert**	**Conoscenze** **A.1.1 Le leggi che regolano l'attività ristorativa** **A.1.2 La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro** **A.1.3 La sicurezza e l'igiene alimentare** **A.1.4 Le filiere agro alimentari** **A.1.5 Tracciabilità e rintracciabilità** **B.1.1 L'evoluzione del concetto di marketing** **B.1.2 Il marketing turistico territoriale** **B.1.3 Il marketing strategico e operativo** **C.1.1 Il sistema di qualità** **C.1.2 Le certificazioni di qualità** **C.1.3 I marchi di qualità**

NUCLEO TEMATICO 5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
COMPETENZE PROFESSIONALI: 1-3-4-6-7-9-11

ALIMENTI	SALA	ECONOMIA
UDA 1 SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI **UDA 3 L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISIOLOGICHE**	**UDA 3. TERRITORIO, ENOGASTRONOMIA E MADE IN ITALY** **UDA 4. DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO DEL VINO** **UDA 6. LA DEGUSTAZIONE E L'ABBINAMENTO CIBO-BIRRA** **UDA 8. LA CUCINA DI SALA**	**UDA A IMPARO IL DIRITTO DELLE IMPRESE RISTORATIVE** **UDA B IMPARO COS'È IL MARKETING** **UDA C LA GESTIONE DELLA QUALITA'**
Conoscenze **1.1 Filiera e Sicurezza agroalimentare. Certificazioni di qualità e Frodi alimentari** **3.2 Diete e stili alimentari** **3.4 L'alimentazione nella ristorazione collettiva**	**Conoscenze** **A.1 Che cos'e il prodotto tipico e quali sono i fattori che lo determinano** **A.2 Quali sono gli elementi che definiscono il valore di un prodotto tipico** **B.1 Che cos'e la degustazione** **B.2 Le regole per una perfetta degustazione** **B.3 Gli esami del vino** **C.1 Le basi della degustazione della birra e la scheda di degustazione** **C.2 L'abbinamento cibo-birra** **D.1 La preparazione degli ingredienti e delle attrezzature** **D.2 La tecnica flambe'** **D.3 La lavorazione dei dessert**	**Conoscenze** **A.1.1 Le leggi che regolano l'attività ristorativa** **A.1.2 La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro** **A.1.3 La sicurezza e l'igiene alimentare** **A.1.4 Le filiere agro alimentari** **A.1.5 Tracciabilità e rintracciabilità** **B.2.1 Le fasi del piano di marketing** **B.2.2 L'analisi della situazione esterna** **B.2.3 L'analisi della situazione interna** **B.2.4 Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto** **B.2.5 Le strategie del marketing mix** **B.2.6 Il controllo e la valutazione dei risultati** **C.1.1 Il sistema di qualità** **C.1.2 Le certificazioni di qualità** **C.1.3 I marchi di qualità**

NUCLEO TEMATICO 6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

COMPETENZE PROFESSIONALI: 3-4-5-6-7-9

ALIMENTI	SALA	ECONOMIA
UDA 2 TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI **UDA 3 L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISIOLOGICHE** **UDA 4 L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE**	**UDA 6. LA DEGUSTAZIONE E L'ABBINAMENTO CIBO-BIRRA** **UDA 9. BUFFET,BANQUETING E CATERING**	**UDA B IMPARO COS'È IL MARKETING**
Conoscenze **2.3 I nuovi prodotti alimentari** **3.2 Diete e stili alimentari** **3.4 L'alimentazione nella ristorazione collettiva** **4.3 Allergie e intolleranze alimentari**	**Conoscenze** **A.1 Le basi della degustazione della birra e la scheda di degustazione** **A.2 L'abbinamento cibo-birra** **B.1 I servizi di banqueting e catering,i soggetti coinvolti e i profili professionali**	**Conoscenze** **B.1.1 L'evoluzione del concetto di marketing** **B.1.2 Il marketing turistico territoriale** **B.1.3 Il marketing strategico e operativo**

NUCLEO TEMATICO 7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

COMPETENZE PROFESSIONALI: 1-2-3-4-6-7-9-11

ALIMENTI	SALA	ECONOMIA
UDA 1 SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI **UDA 3 L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISIOLOGICHE**	**UDA 1. LA CARTA, I COSTI E I PREZZI** **UDA 2. L'AZIENDA DIGITALE E LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI** **UDA 3. TERRITORIO,ENOGASTRONOMIA E MADE IN ITALY** **UDA 6. LA DEGUSTAZIONE E L'ABBINAMENTO CIBO-BIRRA** **UDA 8. LA CUCINA DI SALA**	**UDA B IMPARO COS'È IL MARKETING**
Conoscenze **1.2 Filiera e Sicurezza agroalimentare. Certificazioni di qualità e Frodi alimentari** **3.2 Diete e stili alimentari** **3.4 L'alimentazione nella ristorazione collettiva**	**Conoscenze** **A.1 Le funzioni e il formato della carta delle vivande** **A.2 Le altre carte** **B.1 L'azienda digitale e il software gestionale per ristorante e bar** **B.2 I sistemi di comunicazione fra dipendenti e con i clienti** **B.3 L'hardware per la digitalizzazione** **C.1 Che cos'e il prodotto tipico e quali sono i fattori che lo determinano** **C.2 Quali sono gli elementi che definiscono il valore di un prodotto tipico** **D.1 Le basi della degustazione della birra e la scheda di degustazione** **D.2 L'abbinamento cibo-birra** **E.1 La preparazione degli ingredienti e delle attrezzature** **E.2 La tecnica flambe'** **E.3 La lavorazione dei dessert**	**Conoscenze** **B.1.1 L'evoluzione del concetto di marketing** **B.1.2 Il marketing turistico territoriale** **B.1.3 Il marketing strategico e operativo** **B.2.1 Le fasi del piano di marketing** **B.2.2 L'analisi della situazione esterna** **B.2.3 L'analisi della situazione interna** **B.2.4 Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto** **B.2.5 Le strategie del marketing mix** **B.2.6 Il controllo e la valutazione dei risultati**

NUCLEO TEMATICO 8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

COMPETENZE PROFESSIONALI: 1-2-3-4-6-7-9-11

ALIMENTI	SALA	ECONOMIA
UDA 3 L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISIOLOGICHE **UDA 4 L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE**	**UDA 2. L'AZIENDA DIGITALE E LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI** **UDA 4.DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO DEL VINO** **UDA 8. LA CUCINA DI SALA** **UDA 9. BUFFET, BANQUETING E CATERING**	**UDA B IMPARO COS'È IL MARKETING**
Conoscenze **3.1 L'alimentazione nelle diverse fasi della vita,età e condizioni fisiologiche** **3.2 Diete e stili alimentari** **3.3 Prescrizioni alimentari e religioni** **3.4 L'alimentazione nella ristorazione collettiva** **4.1 L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari** **4.2 L'alimentazione nelle malattie metaboliche** **4.3 Allergie e intolleranze alimentari**	**Conoscenze** **A.1 L'azienda digitale e il software gestionale per ristorante e bar** **A.2 I sistemi di comunicazione tra dipendenti e con i clienti** **A.3 L'hardware per la digitalizzazione** **B.1 Che cos'e la degustazione** **B.2 Le regole per una perfetta degustazione** **B.3 Gli esami del vino** **C.1 La preparazione degli ingredienti e delle attrezzature** **C.2 La tecnica flambe'** **C.3 La lavorazione dei dessert** **D.1 I servizi di banqueting e catering,i soggetti coinvolti e i profili professionali**	**Conoscenze** **B.2.1 Le fasi del piano di marketing** **B.2.2 L'analisi della situazione esterna** **B.2.3 L'analisi della situazione interna** **B.2.4 Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto** **B.2.5 Le strategie del marketing mix** **B.2.6 Il controllo e la valutazione dei risultati**

TABELLA CORRISPONDENZE NUCLEI TEMATICI- CONOSCENZE DISCIPLINARI D'INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA

NUCLEO TEMATICO 1.Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.

COMPETENZE PROFESSIONALI :1- 2-3-4-6-7-9-11

ALIMENTI	CUCINA	ECONOMIA
UDA 3 L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISIOLOGICHE **UDA 4 L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE**	**UDA 1 GASTRONOMIA, CULTURA E RISTORAZIONE** **UDA 4 MARKETING E MENU**	**UDA A. IMPARO IL DIRITTO DELLE IMPRESE RISTORATIVE:** **A.1 Le leggi che regolano l'attività ristorativa** **A.2 I contratti delle imprese ristorative** **A.3 La gestione della qualità**
Conoscenze **3.1 L'alimentazione nelle diverse fasi della vita,età e condizioni fisiologiche** **3.2 Diete e stili alimentari** **3.3 Prescrizioni alimentari e religioni** **3.4 L'alimentazione nella ristorazione collettiva** **4.1 L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari** **4.2 L'alimentazione nelle malattie metaboliche** **4.3 Allergie e intolleranze alimentari**	**Conoscenze** **1.1La ristorazione commerciale e collettiva.** **1.2La produzione dei pasti nella ristorazione.** **1.3 Il catering e la ristorazione viaggiante** **4.1la qualità del servizio e i rapporti con il cliente.** **4.2 I menu e la successione delle portate.** **4.3 Le funzioni. I tipi e le regole di costruzione di menu e carte.** **4.4. Analisi e strategie nella gestione del menu e delle carte.** **4.5 Le allergie e le intolleranze alimentari.**	**Conoscenze** **A.1.1 Le leggi che regolano l'attività ristorativa** **A.1.2 La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro** **A.1.3 La sicurezza e l'igiene alimentare** **A.1.4 Le filiere agro alimentari** **A.1.5 Tracciabilità e rintracciabilità** **A.2.1 Il contratto ristorativo** **A.2.2 Il contratto di catering e banqueting** **A.2.3 Le catene ristorative e i consorzi**

NUCLEO TEMATICO 2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

COMPETENZE PROFESSIONALI: 1-2-3-4-5-7-9

ALIMENTI	CUCINA	ECONOMIA
UDA 1 SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI **UDA 2 TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI**	**UDA 3 GLI ALIMENTI E LA QUALITÀ ALIMENTARE**	**UDA A IMPARO IL DIRITTO DELLE IMPRESE RISTORATIVE:** **A.1 Le leggi che regolano l'attività ristorativa** **A.2 I contratti delle imprese ristorative** **A.3 La gestione della qualità**
Conoscenze **1.2 Filiera e Sicurezza agroalimentare. Certificazioni di qualità e Frodi alimentari** **2.1 La conservazione degli alimenti** **2.2 La cottura degli alimenti** **2.3 I nuovi prodotti alimentari**	**Conoscenze** **3.1 Le certificazioni di qualità.** **3.2 La legislazione di settore.** **3.3 Il cibo come alimento e prodotto culturale.** **3.4 I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio.** **3.5 Il "Pacchetto igiene" e Il sistema HACCP.** **3.6 La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare.** **3.7 Gli alimenti e la qualità.** **3.8 Legame dei prodotti.** **3.9 I nuovi prodotti alimentari.**	**Conoscenze** **A.1.1 Le leggi che regolano l'attività ristorativa** **A.1.2 La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro** **A.1.3 La sicurezza e l'igiene alimentare** **A.1.4 Le filiere agro alimentari** **A.1.5 Tracciabilità e rintracciabilità**

NUCLEO TEMATICO 3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.

COMPETENZE PROFESSIONALI: 1-2-3-4-5-6-7-

ALIMENTI	CUCINA	ECONOMIA
UDA 1 SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI	**UDA 3 GLI ALIMENTI E LA QUALITÀ ALIMENTARE**	**UDA A IMPARO IL DIRITTO DELLE IMPRESE RISTORATIVE:** **A.1 Le leggi che regolano l'attività ristorativa** **A.2 I contratti delle imprese ristorative** **A.3 La gestione della qualità**
Conoscenze **1.1 Filiera e Sicurezza agroalimentare. Certificazioni di qualità e Frodi alimentare** **1.2 Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP** **1.3 La contaminazione biologica degli alimenti.** **1.4 La contaminazione fisico- chimica degli alimenti**	**Conoscenze** **3.1 Le certificazioni di qualità.** **3.2 La legislazione di settore.** **3.3 Il cibo come alimento e prodotto culturale.** **3.4 I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio.** **3.5 Il "Pacchetto igiene" e Il sistema HACCP.** **3.6 La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare.** **3.7 Gli alimenti e la qualità.** **3.8 Legame dei prodotti.** **3.9 I nuovi prodotti alimentari.**	**Conoscenze** **A.1.1 Le leggi che regolano l'attività ristorativa** **A.1.2 La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro** **A.1.3 La sicurezza e l'igiene alimentare** **A.1.4 Le filiere agro alimentari** **A.1.5 Tracciabilità e rintracciabilità** **C.1.1 Il sistema di qualità** **C.1.2 Le certificazioni di qualità** **C.1.3 I marchi di qualità**

NUCLEO TEMATICO 4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione

COMPETENZE PROFESSIONALI: 1-2-3-9

ALIMENTI	CUCINA	ECONOMIA
UDA 1 SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI	**UDA 3 GLI ALIMENTI E LA QUALITÀ ALIMENTARE**	**UDA A IMPARO IL DIRITTO DELLE IMPRESE RISTORATIVE** **UDA B IMPARO COS'E' IL MARKETING** **UDA C LA GESTIONE DELLA QUALITA'**
Conoscenze **1.1 Filiera e Sicurezza agroalimentare. Certificazioni di qualità e Frodi alimentari**	**Conoscenze** **3.1 Le certificazioni di qualità.** **3.2 La legislazione di settore.** **3.3 Il cibo come alimento e prodotto culturale.** **3.4 I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio.**	**Conoscenze** **A.1.1 Le leggi che regolano l'attività ristorativa** **A.1.2 La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro** **A.1.3 La sicurezza e l'igiene alimentare** **A.1.4 Le filiere agro alimentari** **A.1.5 Tracciabilità e rintracciabilità** **B.1.1 L'evoluzione del concetto di marketing** **B.1.2 Il marketing turistico territoriale** **B.1.3 Il marketing strategico e operativo** **C.1.1 Il sistema di qualità** **C.1.2 Le certificazioni di qualità** **C.1.3 I marchi di qualità**

NUCLEO TEMATICO 5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
COMPETENZE PROFESSIONALI: 1-3-4-6-7-9-11

ALIMENTI	CUCINA	ECONOMIA
UDA 1 SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI **UDA 3 L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISIOLOGICHE**	**UDA 1 GASTRONOMIA, CULTURA E RISTORAZIONE**	**UDA A IMPARO IL DIRITTO DELLE IMPRESE RISTORATIVE** **UDA B IMPARO COS'È IL MARKETING** **UDA C LA GESTIONE DELLA QUALITA'**
Conoscenze **1.3 Filiera e Sicurezza agroalimentare. Certificazioni di qualità e Frodi alimentari** **3.2 Diete e stili alimentari** **3.4 L'alimentazione nella ristorazione collettiva**	**Conoscenze** **1.1 Storia e cultura gastronomica.** **1.2 Le scelte e le abitudini alimentari.** **1.3 L'offerta gastronomica contemporanea e le** **1.4 Tipologie di ristorazione.** **1.5 Le scelte alimentari in funzione delle religioni.**	**Conoscenze** **A.1.1 Le leggi che regolano l'attività ristorativa** **A.1.2 La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro** **A.1.3 La sicurezza e l'igiene alimentare** **A.1.4 Le filiere agro alimentari** **A.1.5 Tracciabilità e rintracciabilità** **B.2.1 Le fasi del piano di marketing** **B.2.2 L'analisi della situazione esterna** **B.2.3 L'analisi della situazione interna** **B.2.4 Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto** **B.2.5 Le strategie del marketing mix** **B.2.6 Il controllo e la valutazione dei risultati** **C.1.1 Il sistema di qualità** **C.1.2 Le certificazioni di qualità** **C.1.3 I marchi di qualità**

NUCLEO TEMATICO 6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

COMPETENZE PROFESSIONALI: 3-4-5-6-7-9

ALIMENTI	CUCINA	ECONOMIA
UDA 2 TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI **UDA 3 L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISIOLOGICHE** **UDA 4 L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE**	**UDA 2 IL BUFFET E LE DECORAZIONI** **UDA 4 MARKETING E MENU**	**UDA B IMPARO COS'È IL MARKETING**
Conoscenze **2.3 I nuovi prodotti alimentari** **3.2 Diete e stili alimentari** **3.4 L'alimentazione nella ristorazione collettiva** **4.3 Allergie e intolleranze alimentari**	**Conoscenze** **2.1 Il catering e il banqueting.** **2.2 Il contratto di catering e banqueting e gli adempimenti amministrativi.** **2.3 Le nuove figure professionali.** **2.4 L'organizzazione di un banchetto, di un buffet o di un evento.** **2.5La presentazione e i piatti, le guarnizioni e le decorazioni.** **4.1 Principi e teoria del Marketing e orientamento alla valorizzazione dei prodotti.** **4.2 Tecniche di marketing orientate a migliorare**	**Conoscenze** **B.1.1 L'evoluzione del concetto di marketing** **B.1.2 Il marketing turistico territoriale** **B.1.3 Il marketing strategico e operativo**

NUCLEO TEMATICO 7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

COMPETENZE PROFESSIONALI: 1-2-3-4-6-7-9-11

ALIMENTI	CUCINA	ECONOMIA
UDA 1 SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI **UDA 3 L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISIOLOGICHE**	**UDA 1 GASTRONOMIA, CULTURA E RISTORAZIONE** **UDA 3 GLI ALIMENTI E LA QUALITÀ ALIMENTARE**	**UDA B IMPARO COS'È IL MARKETING**
Conoscenze **1.4 Filiera e Sicurezza agroalimentare. Certificazioni di qualità e Frodi alimentari** **3.2 Diete e stili alimentari** **3.4 L'alimentazione nella ristorazione collettiva**	**Conoscenze** **1.3 L'offerta gastronomica contemporanea e le** **1.4 Tipologie di ristorazione.** **1.5 Le scelte alimentari in funzione delle religioni** **3.1 Le certificazioni di qualità.** **3.2 La legislazione di settore.** **3.3 Il cibo come alimento e prodotto culturale.** **3.4 I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio.**	**Conoscenze** **B.1.1 L'evoluzione del concetto di marketing** **B.1.2 Il marketing turistico territoriale** **B.1.3 Il marketing strategico e operativo** **B.2.1 Le fasi del piano di marketing** **B.2.2 L'analisi della situazione esterna** **B.2.3 L'analisi della situazione interna** **B.2.4 Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto** **B.2.5 Le strategie del marketing mix** **B.2.6 Il controllo e la valutazione dei risultati**

NUCLEO TEMATICO 8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

COMPETENZE PROFESSIONALI: 1-2-3-4-6-7-9-11

ALIMENTI	CUCINA	ECONOMIA
UDA 3 L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISIOLOGICHE **UDA 4 L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE**	**UDA 1 GASTRONOMIA, CULTURA E RISTORAZIONE** **UDA 4 MARKETING E MENU**	**UDA B IMPARO COS'È IL MARKETING**
Conoscenze **3.1 L'alimentazione nelle diverse fasi della vita,età e condizioni fisiologiche** **3.2 Diete e stili alimentari** **3.3 Prescrizioni alimentari e religioni** **3.4 L'alimentazione nella ristorazione collettiva** **4.1 L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari** **4.2 L'alimentazione nelle malattie metaboliche** **4.3 Allergie e intolleranze alimentari**	**Conoscenze** **1.1La ristorazione commerciale e collettiva.** **1.2La produzione dei pasti nella ristorazione.** **1.3 Il catering e la ristorazione viaggiante** **4.1la qualità del servizio e i rapporti con il cliente.** **4.2 I menu e la successione delle portate.** **4.3 Le funzioni. I tipi e le regole di costruzione di menu e carte.** **4.4. Analisi e strategie nella gestione del menu e delle carte.** **4.5 Le allergie e le intolleranze alimentari.**	**Conoscenze** **B.2.1 Le fasi del piano di marketing** **B.2.2 L'analisi della situazione esterna** **B.2.3 L'analisi della situazione interna** **B.2.4 Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto** **B.2.5 Le strategie del marketing mix** **B.2.6 Il controllo e la valutazione dei risultati**

UDA INTERDISCIPLINARI PRIMO QUADRIMESTRE

CLASSE PRIMA*: BEN-ESSERE: stare bene e comportarsi bene*

CLASSE SECONDA*: Il caffè*

CLASSE TERZA ENO: **"***IL PROFUMO DEL PANE***" :** la tradizione dell'arte bianca in Calabria

CLASSE TERZA SALA*: Dal chicco alla bottiglia: il vino*

CLASSE QUARTA ENO*: SAPERI E SAPORI DEL PROPRIO TERRITORIO: mappa interattiva delle tipicità gastronomiche della Calabria*

CLASSE QUARTA SALA: *SAPERI E SAPORI DEL PROPRIO TERRITORIO: mappa interattiva dei vini della Calabria*

CLASSE QUINTA*:* *Elaborazione di un nucleo tematico oggetto della seconda prova di Esame di Stato.*