

 	      <p><b>ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "LEONARDO DA VINCI"</b> 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: <a href="mailto:csis07700b@istruzione.it">csis07700b@istruzione.it</a> <a href="http://www.iisdavincisangiovanniinfiore.edu.it">www.iisdavincisangiovanniinfiore.edu.it</a></p>	
--	---	---

A.S. 2023 – 2024

**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 settore Accoglienza 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 tecnologie 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 cibersecurity), 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.

**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 settore Accoglienza turistica**

<b>COMPETENZA IN USCITA N.1</b> <b>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.</b>		
<i>Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 2 (Allegato C Indirizzo A)</i>		<i>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.</i>
DISCIPLINE	ABILITA' MINIME	CONOSCENZE ESSENZIALI
SCIENZA DEGLI ALIMENTI LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA  ACCOGLIENZA TURISTICA	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera</li> <li>● Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici</li> <li>● Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza</li> <li>● Utilizzare i principali software applicativi</li> <li>● Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento</li> <li>● Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento</li> <li>● L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali</li> <li>● Terminologia tecnica di base di settore</li> <li>● Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</li> <li>● Software applicativi di base.</li> <li>● Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore.</li> <li>● Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.</li> <li>● Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.</li> </ul>

<b>COMPETENZA IN USCITA N.2</b> <b>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</b>		
<i>Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 2 (Allegato C Indirizzo A)</i>		<i>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.</i>
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</p> <p>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</p> <p>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA</p> <p>ACCOGLIENZA TURISTICA</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Applicare semplici procedure di gestione aziendale</li> <li>● Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base</li> <li>● Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera</li> <li>● Applicare metodologie di base di lavoro in équipe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera.</li> <li>● 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.</li> <li>● Filiere produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti.</li> <li>● Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia</li> <li>● Tecniche di base di comunicazione e relazione interpersonale.</li> </ul>

<b>COMPETENZA IN USCITA N.3</b> <b>AI_C3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</b>		
<i>Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 2 (Allegato C Indirizzo A)</i>		<i>AI_C3: Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</i>
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
<b>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</b> <b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</b> <b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA</b> <b>ACCOGLIENZA TURISTICA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature</li> <li>● Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare</li> <li>● Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale</li> <li>● Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Principi di legislazione specifica di settore.</li> <li>● Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.</li> <li>● Tecniche di base di conservazione degli alimenti.</li> <li>● Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica.</li> <li>● Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008).</li> </ul>

**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 riferenziate 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati</li> <li>● Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale</li> <li>● Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere.</li> <li>● Elementi di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria.</li> <li>● Elementi di enogastronomia regionale e nazionale.</li> <li>● Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.</li> </ul>

**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 riferenziate 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria</li> <li>● Riconoscere le componenti culturali dell'arte bianca anche in relazione al proprio territorio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all'arte bianca.</li> <li>● Elementi di chimica organica, correlati alle preparazioni connesse all'arte bianca.</li> <li>● Principi di base di scienze e tecnologie alimentari</li> </ul>

<b>COMPETENZA IN USCITA N.6</b> <b>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.</b>		
<i>Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 2 (Allegato C Indirizzo A)</i>		<i>AI_C6: Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.</i>
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA DEGLI ALIMENTI  LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA  LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA  ACCOGLIENZA TURISTICA	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Presentarsi in modo professionale</li> <li>● Controllare l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale</li> <li>● Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti</li> <li>● Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.</li> <li>● Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti.</li> <li>● Lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera.</li> <li>● Il rapporto tra alimentazione, cultura e società.</li> </ul>

<b>COMPETENZA IN USCITA N.7</b> <b>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</b>		
<i>Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 2 (Allegato C Indirizzo A)</i>		<i>AI_C7: Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.</i>
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
<b>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</b>  <b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</b>  <b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA</b>  <b>ACCOGLIENZA TURISTICA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità.</li> <li>● Fornire informazioni al cliente in relazione alle opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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.</li> <li>● Servizi internet per la promozione enogastronomica e culturale del territorio.</li> <li>● Classificazione merceologica di base delle principali categorie dei prodotti agroalimentari del territorio in funzione della loro origine.</li> </ul>

<b>COMPETENZA IN USCITA N.8</b> <b>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.</b>		
<i>Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 2 (Allegato C Indirizzo A)</i>		<i>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.</i>
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
<b>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</b>  <b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</b>  <b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE</b>  <b>SALA ACCOGLIENZA TURISTICA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Selezionare le informazioni da acquisire sull'offerta turistica integrata                             <ul style="list-style-type: none"> <li>● Riconoscere nel territorio gli aspetti relativi all'eco sostenibilità ambientale</li> </ul> </li> <li>● Riconoscere le principali tipologie di materiali promozionali e pubblicitari dell'offerta turistica</li> <li>● Attuare modalità atte a ridurre gli sprechi nell'ottica della tutela e salvaguardia dell'ambiente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Il concetto di sostenibilità ambientale.</li> <li>● Le principali tipologie di offerte turistiche integrate.</li> <li>● Elementi di legislazione ambientale: parchi, aree protette, riserve naturali.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>● Atteggiamenti e metodi per ottimizzare l'impatto ambientale dei prodotti e dei servizi caratteristici della filiera di riferimento.</li> </ul> </li> </ul>

<b>COMPETENZA IN USCITA N.9</b> <b>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.</b>		
<i>Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 2 (Allegato C Indirizzo A)</i>		<i>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.</i>
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
<b>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</b> <b>LABORATORIO DEI SERVIZI</b> <b>ENOGASTRONOMICI SETTORE</b> <b>CUCINA</b> <b>LABORATORIO DEI SERVIZI</b> <b>ENOGASTRONOMICI SETTORE</b> <b>SALA ACCOGLIENZA TURISTICA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti.</li> <li>● Applicare tecniche di base e formule standard per la comunicazione professionale con il cliente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tecniche di base di comunicazione professionale in italiano e nella microlingua di settore.</li> <li>● La comunicazione in fase di check in e check out.</li> <li>● Caratteristiche e funzionamento delle principali strumentazioni a supporto dell'attività di gestione del cliente.</li> </ul>

<b>COMPETENZA IN USCITA N.10</b> <b>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.</b>		
<i>Competenze di indirizzo intermedie riferenziate al QNQ di livello 2 (Allegato C Indirizzo A)</i>		<i>AI_C10: Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di budgeting-reporting aziendale sotto supervisione.</i>
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
SCIENZA DEGLI ALIMENTI  LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA  LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE  SALA ACCOGLIENZA TURISTICA	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Effettuare semplici operazioni di calcolo e rendicontazione in riferimento al costo dei prodotti e servizi</li> <li>● Preparare strumenti di vendita, tenendo presente il concetto di redditività</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Le grammature.</li> <li>● Gli strumenti di vendita.</li> <li>● Tipologia dei documenti contabili: loro caratteristiche e procedure per l'elaborazione e la registrazione.</li> <li>● I fattori della produzione: costi fissi e costi variabili.</li> <li>● Il fattore lavoro: la retribuzione.</li> </ul>

<b>COMPETENZA IN USCITA N.11</b> <b>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.</b>		
<i>Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 2 (Allegato C Indirizzo A)</i>		<i>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.</i>
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</p> <p>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</p> <p>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA</p> <p>ACCOGLIENZA TURISTICA</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Individuare i prodotti enogastronomici regionali e valorizzare i piatti della tradizione.</li> <li>● Adottare tecniche di base per la presentazione di prodotti enogastronomici, servizi di accoglienza e beni culturali tipici del territorio di appartenenza</li> <li>● Utilizzare i principali strumenti di ricerca per reperire informazioni su prodotti e servizi rispondenti alle richieste della clientela, analizzandone le caratteristiche e costi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● La pubblicità alimentare nei mezzi di comunicazione.</li> <li>● Il concetto di bene culturale e ambientale.</li> <li>● Legislazione riguardante il patrimonio culturale e ambientale e i marchi di tutela dei prodotti tipici.</li> <li>● Marchio Biologico.</li> <li>● Tecniche di marketing dei servizi turistici</li> </ul>

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**

<b>COMPETENZA IN USCITA N.1</b> <b>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.</b>		
<b>Competenze di indirizzo intermedie riferenziate al QNQ di livello 3 (Allegato C Indirizzo A)</b>		<i>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.</i>
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>  <b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</b>  <b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA</b>  <b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b>	<p>Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze.</p> <p>Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti.</p> <p>Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Terminologia tecnica specifica di settore.</li> <li>• Software applicativi di settore.</li> <li>• Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</li> <li>• Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing dei prodotti e servizi.</li> </ul>

<b>COMPETENZA IN USCITA N.2</b> <b>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</b>		
<b>Competenze di indirizzo intermedie riferenziate al QNQ di livello 3 (Allegato C Indirizzo A)</b>		<i>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.</i>
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>  <b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</b>  <b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA</b>  <b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b>	<p>Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento.</p> <p>Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.</p> <p>Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato-</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro: attrezzature e strumenti, risorse umane e tecnologiche.</li> <li>• Controllo della produzione/lavorazione/ commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento.</li> <li>• Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento.</li> </ul>

<b>COMPETENZA IN USCITA N.3</b> <b>AI_C3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</b>		
<b>Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3 (Allegato C Indirizzo A)</b>		<i>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.</i>
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>  <b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</b>  <b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA</b>  <b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b>	Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio.  Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza.  Leggere e interpretare le etichette alimentari.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti.</li> <li>• Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP).</li> <li>• Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D. Lgs. 81/2008).</li> </ul>

<b>COMPETENZA IN USCITA N.4</b> <b>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</b>		
<b>Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3 (Allegato C Indirizzo A)</b>		<i>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.</i>
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>  <b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</b>  <b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA</b>  <b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b>	<p>Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.</p> <p>Integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi di dietetica e nutrizione.</li> <li>• Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).</li> <li>• Principi di ecosostenibilità applicati ai settori di riferimento.</li> <li>• Tecniche per ridurre lo spreco.</li> <li>• Tecniche di base di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria.</li> </ul>

<b>COMPETENZA IN USCITA N.5</b> <b>AI_C5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</b>		
<i>Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3 (Allegato C Indirizzo A)</i>		<i>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.</i>
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p><b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b></p> <p><b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</b></p> <p><b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA</b></p> <p><b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b></p>	<p>Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione.</p> <p>Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione/conservazione/ presentazione.</p> <p>Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti.</p> <p>Applicare procedure di ordinaria manutenzione di attrezzi e macchinari di settore e rilevazione di eventuali malfunzionamenti</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di base e tecnologie per la preparazione di prodotti dolciari e di panificazione.</li> <li>• Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti.</li> <li>• Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.</li> <li>• Merceologia, standard di qualità e sicurezza delle materie prime alimentari.</li> <li>• Processi di stoccaggio degli alimenti e di lavorazione dei prodotti da forno.</li> <li>• Cenni di programmazione e organizzazione della produzione.</li> <li>• Preparazioni di base di pasticceria, panificazione e pizzeria riferite alle tradizioni regionali, nazionali e internazionali.</li> <li>• Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime.</li> </ul>

<b>COMPETENZA IN USCITA N.6</b> <b>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.</b>		
<i>Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3 (Allegato C Indirizzo A)</i>		<i>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.</i>
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</p> <p>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</p> <p>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA</p> <p>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</p>	<p>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.</p> <p>Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali.</p> <p>Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di ascolto attivo del cliente.</li> <li>• Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale, anche in lingua straniera.</li> <li>• Elementi di marketing operativo dei servizi enogastronomici e turistici.</li> <li>• Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.</li> </ul>

<b>COMPETENZA IN USCITA N.7</b> <b>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</b>		
<i>Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3 (Allegato C Indirizzo A)</i>		<i>AI_C7: Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.</i>
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>  <b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</b>  <b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA</b>  <b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b>	<p>Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento.</p> <p>Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell'evento.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tecniche di base di organizzazione e programmazione di eventi.</li> <li>● Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente del lavoro.</li> <li>● Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.</li> </ul>

<b>COMPETENZA IN USCITA N.8</b> <b>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.</b>		
<b>Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3 (Allegato C Indirizzo A)</b>		<i>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.</i>
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p><b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b></p> <p><b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</b></p> <p><b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA</b></p> <p><b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b></p>	<p>Identificare i principi dell'eco sostenibilità ambientale in relazione all'offerta turistica.</p> <p>Effettuare l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Assetto agroalimentare del territorio: tecniche per l'abbinamento cibi prodotti locali.</li> <li>● L'offerta turistica integrata ed ecosostenibile nel territorio di riferimento.</li> <li>● 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.</li> </ul>

<b>COMPETENZA IN USCITA N.9</b> <b>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.</b>		
<i>Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3 (Allegato C Indirizzo A)</i>		<i>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.</i>
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>  <b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</b>  <b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA</b>  <b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b>	<p>Utilizzare correttamente tecniche di base di Hospitality Management.</p> <p>Utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore.</p> <p>Utilizzare software gestionali</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tecniche di base di Hospitality Management.</li> <li>● Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico-ricettive: aspetti gestionali e principali flussi informativi.</li> <li>● Metodologie e tecniche di gestione e comunicazione aziendale. Elementi di contabilità generale e bilancio.</li> <li>● Normativa di settore.</li> <li>● Software applicativi.</li> </ul>

<b>COMPETENZA IN USCITA N.10</b> <b>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.</b>		
<b>Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3 (Allegato C Indirizzo A)</b>		<i>AI_C10: Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di budgeting-reporting aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.</i>
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p><b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b></p> <p><b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</b></p> <p><b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA</b></p> <p><b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b></p>	<p>Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza.</p> <p>Identificare le peculiarità dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tecniche di base della gestione budgetaria.</li> <li>● Tecniche di promozione e vendita.</li> <li>● Tecniche di segmentazione e clusterizzazione della clientela.</li> <li>● Tecniche e strumenti per il posizionamento dell'offerta turistica.</li> </ul>

<b>COMPETENZA IN USCITA N.11</b> <b>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.</b>		
<i>Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3 (Allegato C Indirizzo A)</i>		<i>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.</i>
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</p> <p>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</p> <p>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA</p> <p>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</p>	<p>Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di</p> <p>Utilizzare tecniche di comunicazione e promozione di eventi e manifestazioni in relazione ai settori di riferimento.</p> <p>Partecipare con compiti esecutivi ad attività/iniziative di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG. Normativa vigente in materia di denominazione di origine (d.o).</li> <li>• Assetto agroalimentare e patrimonio culturale e ambientale di un territorio.</li> <li>• Software applicativi e internet per la gestione degli aspetti della comunicazione e promozione</li> </ul>

**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**

<b>COMPETENZA IN USCITA N.1</b> <b>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.</b>		
<b>Competenze di indirizzo intermedie riferenziate al QNQ di livello 3/4 (Allegato C Indirizzo A)</b>		<i>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</i>
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>  <b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</b>  <b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA</b>  <b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b>	<p>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.</p> <p>Partecipare alla gestione dell'intero processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado di soddisfazione della clientela.</p> <p>Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Strumenti di pubblicità e comunicazione.</li> <li>● Principi e criteri di storytelling in campo enogastronomico.</li> <li>● Tecniche di rilevazione della customer satisfaction.</li> <li>● Tecniche per la gestione dei reclami.</li> <li>● Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.</li> <li>● Risorse enogastronomiche / culturali territoriali e nazionali</li> </ul>

<b>COMPETENZA IN USCITA N.2</b> <b>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</b>		
<b>Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3/4 (Allegato C Indirizzo A)</b>		<i>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.</i>
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p><b>SCIENZA DEGLI ALIMENTI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b></p> <p><b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</b></p> <p><b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA</b></p> <p><b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b></p>	<p>Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.</p> <p>Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.</p> <p>Individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi.</p> <p>Applicare tecniche di controllo della qualità dell'offerta preventiva</p> <p>Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci.</li> <li>• Tecniche di programmazione, controllo dei costi e organizzazione della produzione di settore: definizione di compiti, tempi e modalità operative.</li> <li>• Tecniche e strumenti per il controllo della qualità dei processi organizzativi e gestionali.</li> <li>• Principali comportamenti, abitudini, stili di acquisto e consumo: i fattori economici, sociali e culturali.</li> </ul>

<b>COMPETENZA IN USCITA N.3</b> <b>AI_C3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</b>		
<i>Competenze di indirizzo intermedie riferenziate al QNQ di livello 3/4</i> <i>(Allegato C Indirizzo A)</i>		<i>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.</i>
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>  <b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</b>  <b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA</b>  <b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b>	<p>Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati.</p> <p>Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità</p> <p>Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici.</li> <li>● Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica. Fattori di rischio professionale e ambientale.</li> <li>● Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente.</li> </ul>

<b>COMPETENZA IN USCITA N.4</b> <b>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</b>		
<i>Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3/4 (Allegato C Indirizzo A)</i>		<i>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.</i>
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p><b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b></p> <p><b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</b></p> <p><b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA</b></p> <p><b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b></p>	<p>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.</p> <p>Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili.</p> <p>Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Principali sviluppi contemporanei in termini di: materie prime e loro derivati, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</li> <li>● Principi di eco-turismo ed elementi di ecogastronomia.</li> <li>● Gli stili alimentari e le diete moderne.</li> <li>● Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione.</li> </ul>

<b>COMPETENZA IN USCITA N.5</b> <b>AI_C5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</b>		
<i>Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3/4 (Allegato C Indirizzo A)</i>		<i>AI_C5: Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.</i>
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p><b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b></p> <p><b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</b></p> <p><b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA</b></p> <p><b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b></p>	<p>Eeguire preparazioni complesse integrando le diverse tecniche di base.</p> <p>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.</p> <p>Curare l'aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni gastronomiche, di arte bianca artigianali e di alta qualità</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principi di scienze e tecnologie alimentari applicate ai prodotti dolciari e di panificazione.</li> <li>• Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti.</li> <li>• Tecniche complesse di produzione dolciaria e di panificazione.</li> <li>• Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti dolciari e di panificazione.</li> </ul>

<b>COMPETENZA IN USCITA N.6</b> <b>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.</b>		
<b>Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3/4 (Allegato C Indirizzo A)</b>		<i>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.</i>
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p><b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b></p> <p><b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</b></p> <p><b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA</b></p> <p><b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b></p>	<p>Gestire, anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali</p> <p>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.</p> <p>Adattare la propria interazione con il cliente nel rispetto dei differenti stili comunicativi e valori</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi di antropologia culturale.</li> <li>• Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive.</li> <li>• Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici.</li> <li>• Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera.</li> <li>• Elementi di marketing strategico dei servizi turistici e meccanismi di fidelizzazione del cliente.</li> </ul>

<b>COMPETENZA IN USCITA N.7</b> <b>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</b>		
<i>Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3/4 (Allegato C Indirizzo A)</i>		<i>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.</i>
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</p> <p>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</p> <p>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA</p> <p>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</p>	<p>Identificare le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile.</p> <p>Effettuare attività di controllo, di gestione, budgeting e reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati.</p> <p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Strumenti per la gestione organizzativa e la promozione di eventi.</li> <li>● Tecniche di analisi commerciale.</li> <li>● Strategie di comunicazione e strumenti di pubblicità dei prodotti e dei servizi.</li> <li>● Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro.</li> <li>● Elementi di contrattualistica del lavoro, previdenza e assicurazione..</li> </ul>

<b>COMPETENZA IN USCITA N.8</b> <b>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.</b>		
<b>Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3/4 (Allegato C Indirizzo A)</b>		<i>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.</i>
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p><b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b></p> <p><b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</b></p> <p><b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA</b></p> <p><b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b></p>	<p>Individuare i canali comunicativi più efficaci per la promozione dell'offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità.</p> <p>Predisporre azioni di promozione dell'offerta turistica rispetto al target di utenza anche in lingua straniera.</p> <p>Predisporre la realizzazione di un evento turistico-culturale.</p> <p>Individuare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico coerente con i principi dell'eco sostenibilità.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Mercato turistico e sue tendenze.</li> <li>● Software applicativi e internet per la gestione della comunicazione, promozione e commercializzazione dei prodotti e dei servizi.</li> <li>● Tecniche di redazione del budget del prodotto/ servizio/ offerta turistica da realizzare.</li> <li>● Principi e metodi dell'eco sostenibilità applicati ai servizi turistici.</li> <li>● Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie.</li> </ul>

<b>COMPETENZA IN USCITA N.9</b> <b>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.</b>		
<b>Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3/4 (Allegato C Indirizzo A)</b>		<i>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.</i>
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p><b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b></p> <p><b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</b></p> <p><b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA</b></p> <p><b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b></p>	<p>Garantire il corretto flusso informativo tra i reparti di una stessa struttura ricettiva in un'ottica di cooperazione ed efficienza aziendale.</p> <p>Individuare le principali tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela.</p> <p>Individuare le inefficienze e le carenze dei servizi erogati in rapporto alle aspettative dei clienti.</p> <p>Tradurre i dati della customer satisfaction in proposte di miglioramento del prodotto/servizio erogato</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Metodologie e tecniche di gestione dell'accoglienza in relazione alla tipologia dei servizi e al target di clientela.</li> <li>● Metodologie e tecniche di promozione territoriale.</li> <li>● Terminologia di settore, anche in lingua straniera.</li> <li>● Livelli e standard di qualità del servizio/offerta erogato.</li> <li>● Tecniche per l'analisi dei punti di forza/debolezza dell'offerta servita (ANALISI SWOT)</li> </ul>

<b>COMPETENZA IN USCITA N.10</b> <b>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.</b>		
<i>Competenze di indirizzo intermedie riferenziate al QNQ di livello 3/4 (Allegato C Indirizzo A)</i>		<i>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.</i>
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</p> <p>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</p> <p>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA</p> <p>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</p>	<p>Trasporre i costi di erogazione dei servizi in dati economici di fatturazione</p> <p>Applicare modalità di calcolo dei margini di guadagno.</p> <p>Effettuare attività di reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tecniche di analisi gestionale budgetaria.</li> <li>● Elementi di marketing operativo e di marketing strategico.</li> <li>● Tecniche di benchmarking.</li> </ul>

<b>COMPETENZA IN USCITA N.11</b> <b>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.</b>		
<b>Competenze di indirizzo intermedie referenziate al QNQ di livello 3/4 (Allegato C Indirizzo A)</b>		<i>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.</i>
DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</p> <p>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</p> <p>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA</p> <p>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</p>	<p>Partecipare a eventi significativi del territorio curando gli aspetti che riguardano la comunicazione, la promozione e la commercializzazione.</p> <p>Raccogliere e analizzare informazioni turistiche e condividerle anche attraverso i social media.</p> <p>Collaborare alla realizzazione di campagne pubblicitarie cooperando con tutti gli attori del territorio</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di promozione e vendita.</li> <li>• Elementi di marketing operativo e strategico.</li> <li>• Fattori che caratterizzano la vocazione turistica del territorio.</li> <li>• Principali tecniche di ricerca di mercato per sviluppare indagini di scenario</li> </ul>

**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 riferenziate al QNQ di livello 4 (Allegato C Indirizzo A)*

DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p><b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b></p> <p><b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</b></p> <p><b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA</b></p> <p><b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b></p>	<p>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.</p> <p>Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.</p> <p>Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.</p> <p>Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente.</p> <p>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.</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p> <p>Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di customer care.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico.</li> <li>● Strategie di comunicazione del prodotto.</li> <li>● Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela.</li> <li>● Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.)</li> <li>● Principi di fidelizzazione del cliente.</li> <li>● Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</li> <li>● Il sistema di customer satisfaction.</li> <li>● Tecniche di problem solving e gestione reclami</li> </ul>

**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 riferenziate al QNQ di livello 4 (Allegato C Indirizzo A)*

DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p><b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b></p> <p><b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</b></p> <p><b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA</b></p> <p><b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b></p>	<p>Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi.</p> <p>Identificare quali- quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.</p> <p>Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.</p> <p>Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa.</p> <p>Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi.</p> <p>Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.</p> <p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio.</li> <li>• Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.</li> <li>• Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi.</li> <li>• Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.</li> <li>• Tecniche di programmazione e controllo dei costi.</li> <li>• Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.</li> </ul>

**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
<p><b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b></p> <p><b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</b></p> <p><b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA</b></p> <p><b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b></p>	<p>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.</p> <p>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.</p> <p>Garantire la tutela e la sicurezza del cliente</p> <p>Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP</li> <li>● Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali</li> <li>● Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.</li> </ul>

## 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
<p><b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b></p> <p><b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</b></p> <p><b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA</b></p> <p><b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b></p>	<p>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.</p> <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p> <p>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.</p> <p>Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</li> <li>● Concetti di sostenibilità e certificazione</li> <li>● Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.</li> <li>● Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</li> <li>● Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela.</li> <li>● Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.</li> <li>● Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria.</li> </ul>

**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 riferenziate al QNQ di livello 4 (Allegato C Indirizzo A)*

DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p><b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b></p> <p><b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</b></p> <p><b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA</b></p> <p><b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b></p>	<p>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.</p> <p>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</p> <p>Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato</p> <p>Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione/ presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca.</li> <li>• Tecnologie innovative per la produzione dolciaria e di arte bianca.</li> <li>• Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti</li> <li>• Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale</li> <li>• Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche del gusto e degli abbinamenti di sapori e ingredienti.</li> </ul>

**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 riferenziate al QNQ di livello 4 (Allegato C Indirizzo A)*

DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p><b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b></p> <p><b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</b></p> <p><b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA</b></p> <p><b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b></p>	<p>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.</p> <p>Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.</p> <p>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</p> <p>Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care.</p> <p>Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera.</li> <li>• Tecniche di rilevamento della Customer satisfaction</li> <li>• Meccanismi di fidelizzazione del cliente.</li> </ul>

**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 riferenziate al QNQ di livello 4 (Allegato C Indirizzo A)*

DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p><b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b></p> <p><b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</b></p> <p><b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA</b></p> <p><b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b></p>	<p>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.</p> <p>Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering.</p> <p>Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici.</p> <p>Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento</p> <p>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.</p> <p>Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.</li> <li>● Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering.</li> <li>● Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande.</li> <li>● Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico.</li> <li>● Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi. Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti.</li> </ul>

**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
<p>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</p> <p>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</p> <p>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA</p> <p>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</p>	<p>Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela.</p> <p>Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità</p> <p>Realizzare azioni di promozione di Tourism Certification.</p> <p>Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico.</p> <p>Organizzare e pianificare offerte turistiche integrate, in italiano e in lingua straniera, utilizzando anche strumenti di marketing e web marketing.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Metodologie, e strumenti di marketing turistico e web marketing.</li> <li>● Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento.</li> <li>● Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione ecolabel.</li> <li>● Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale.</li> <li>● Modalità di calcolo dei margini di guadagno.</li> </ul>

**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 riferenziate al QNQ di livello 4 (Allegato C Indirizzo A)*

DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p><b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b></p> <p><b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</b></p> <p><b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA</b></p> <p><b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b></p>	<p>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste.</p> <p>Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di customer care e di customer satisfaction.</p> <p>Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva.</p> <p>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.</p> <p>Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.</li> <li>● Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del clienti.</li> <li>● Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera.</li> <li>● Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività.</li> </ul>

**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 riferenziate al QNQ di livello 4 (Allegato C Indirizzo A)*

DISCIPLINE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p><b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b></p> <p><b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</b></p> <p><b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA</b></p> <p><b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b></p>	<p>Applicare tecniche di benchmarking.</p> <p>Individuare i target e gli indicatori di performance.</p> <p>Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi. e dei risultati.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità.</li> <li>● Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica.</li> <li>● Tecniche di reportistica aziendale.</li> <li>● Tecniche di analisi per indici.</li> </ul>

**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
<p><b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b></p> <p><b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</b></p> <p><b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA</b></p> <p><b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b></p>	<p>Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.</p> <p>Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza.</p> <p>Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici.</p> <p>Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio .</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'informazione turistica: dall'on site all'on line.</li> <li>• Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).</li> <li>• Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela.</li> <li>• Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.</li> </ul>

**CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0006915 - 15/11/2023 - V.6 - E**  
**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.

- ❖ Metodologie e strategie di 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

### **DIDATTICA LABORATORIALE**

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

- ❖ 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:

- 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.

### 1. RUBRICA DI VALUTAZIONE DI COMPETENZE

INDICATORI*	A: Livello Avanzato	B: Livello Intermedio	C: Livello Base
<b>Metodo di studio/lavoro</b>	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
<b>Consapevolezza riflessiva e critica</b>	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico
<b>Capacità di cogliere i processi sottostanti al lavoro svolto</b>	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
<b>Autovalutazione</b>	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.
<b>Superamento delle crisi</b>	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
<b>Capacità di trasferire le conoscenze acquisite</b>	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

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

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



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

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO ORALE

LIVELLO	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	VOTO
<b>Base non raggiunto</b>	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.	<b>3</b>
	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.	<b>4</b>

<b>Base</b>	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.	<b>5</b>
	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.	<b>6</b>
<b>Intermedio</b>	I contenuti esposti evidenziano una preparazione completa e abbastanza approfondita. Segue la guida dell'insegnante, a volte, illustra problematiche anche complesse.	Analizza i problemi proposti 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.	<b>7 - 8</b>
<b>Avanzato</b>	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.	<b>9 - 10</b>

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA PRATICA

LIVELLO	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	VOTO
<b>Base non raggiunto</b>	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.	<b>3-4</b>
<b>Base</b>	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.	<b>5</b>
	Conosce gli elementi base della disciplina.	Svolge compiti/mansioni riguardanti gli elementi base della disciplina.	Usa procedimenti e tecniche disciplinari in un contesto noto.	<b>6</b>
<b>Intermedio</b>	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.	<b>7</b>
	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.	<b>8</b>
<b>Avanzato</b>	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.	<b>9- 10</b>

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE**  
**ANNO SCOLASTICO 2023-2024**

CLASSE I SEZIONE A/B

DISCIPLINA SCIENZA DEGLI ALIMENTI

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

**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, 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** - 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 0 PER COMINCIARE: CONCETTI FONDAMENTALI DI CHIMICA							
Situazione della classe	Competenze correlate all' Area Generale	Competenze Professionali	Abilità	Conoscenze	Tempi (ore)	Metodologie, strumenti, verifiche, valutazione	
	<p><b>1, 2,4,8,11,12</b></p> <p><b>Competenza chiave di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare e a imparare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Risolvere problemi</li> </ul> <p><b>Competenze per l'apprendimento permanente</b></p> <p>Competenze imprenditoriale</p> <p>Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenze in materia di cittadinanza</p>	<p><b>COMPETENZA intermedia 1</b> 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</p> <p><b>COMPETENZA intermedia 2</b> 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.</p>	<p>- Descrivere e riconoscere nelle varie forme naturali i concetti di sistema e complessità: dall'atomo alla cellula.</p> <p>- Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato. Distinguere un fenomeno naturale da un fenomeno virtuale.</p>	<p><u>Concetti fondamentali di chimica</u></p> <p><u>La cellula: procariota ed eucarita.</u></p> <p><u>Differenze tra cellula animale e cellula vegetale</u></p>	<p><b>10</b></p>	<p><b>METODOLOGIE</b></p> <p>Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom</p> <p><b>Verifiche</b></p> <p><b>Prove scritte</b></p> <p>I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]</p> <p>strutturate semistrutturate compiti di realtà</p> <p><b>Prove orali</b> congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]</p>	<p><b>STRUMENTI</b></p> <p>Libro di testo Mappe concettuali L.I.M.</p> <p>Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom)</p> <p><b>Valutazione</b></p> <p><b>Diagnostica</b> iniziale</p> <p><b>Formativa</b> in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua</p> <p><b>Sommativa</b> Quadrimestrale</p> <p><b>Valutazione di competenze</b></p>

UDA 1: CHIMICA GASTRONOMICA: MACRONUTRIENTI E MICRONUTRIENTI

Situazione della classe	Competenze correlate all' Area Generale	Competenze Professionali	Abilità	Conoscenze	Tempi (ore)	Metodologie, strumenti, verifiche, valutazione	
	<p><b>1, 2,4,8,11,12</b></p> <p>Competenza chiave di cittadinanza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare a imparare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Risolvere problemi</li> </ul> <p>Competenze per l'apprendimento permanente</p> <p>Competenze imprenditoriale</p> <p>Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenze in materia di cittadinanza</p>	<p><b>COMPETENZA intermedia 1</b> 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</p> <p><b>COMPETENZA intermedia 4</b> Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p><b>COMPETENZA intermedia 5</b> Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.</p>	<p>- Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale</p>	<p>Macro e micro nutrienti: Classificazione, proprietà, funzioni e fabbisogno</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- I glucidi</li> <li>- I protidi</li> <li>- I lipidi</li> <li>- Le vitamine e i fitonutrienti</li> <li>- L'acqua</li> <li>- I sali minerali</li> </ul>	40	<p><b><u>METODOLOGIE</u></b></p> <p>Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom</p> <p>Verifiche</p> <p><b><u>Prove scritte</u></b></p> <p>I quadrimestre [2] II quadrimestre [2] strutturate semistrutturate compiti di realtà</p> <p><b><u>Prove orali</u></b> congruo numero: I quadrimestre [2] II quadrimestre [2]</p>	<p><b>STRUMENTI</b></p> <p>Libro di testo Mappe concettuali L.I.M.</p> <p>Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom)</p> <p><b><u>Valutazione</u></b></p> <p>Diagnostica iniziale</p> <p>Formativa in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua</p> <p>Sommativa Quadrimestrale</p> <p>Valutazione di competenze</p>

UDA 2 SICUREZZA ALIMENTARE E SISTEMA HACCP

Situazione della classe	Competenze correlate all' Area Generale	Competenze Professionali	Abilità	Conoscenze	Tempi (ore)	Metodologie, strumenti, verifiche, valutazione	
	<p>1, 2, 4, 8, 10, 12</p> <p><b>Competenza chiave di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare a imparare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Risolvere problemi</li> </ul> <p><b>Competenze per l'apprendimento permanente</b></p> <p>Competenze imprenditoriale</p> <p>Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenze in materia di cittadinanza.</p>	<p><b>COMPETENZA intermedia 1</b>                      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</p> <p><b>COMPETENZA intermedia 2</b>                      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.</p> <p><b>COMPETENZA intermedia 3</b>                      Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</p>	<p>- Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature</p> <p>- Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare.</p> <p>- Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale</p> <p>- Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione .</p>	<p><u><b>Definizione di alimento.</b></u></p> <p><u><b>Pericoli biologici, fisici e chimici.</b></u></p> <p><u><b>I microrganismi: virus, batteri, muffe e lieviti.</b></u></p> <p><u><b>Crescita dei microrganismi.</b></u></p> <p><u><b>Tossinfezioni alimentari.</b></u></p> <p><u><b>Igiene del personale, dei locali, delle attrezzature</b></u></p> <p><u><b>Pulizia, disinfezione e disinfestazione.</b></u></p> <p><u><b>Il sistema di controllo HACCP e cenni sulla normativa di riferimento</b></u></p>	16	<p><u><b>METODOLOGIE</b></u></p> <p>Lezioni partecipate                      Cooperative learning                      Problem solving                      Brain storming                      Didattica digitale                      Flipped classroom</p> <p><b>Verifiche</b></p> <p><u><b>Prove scritte</b></u></p> <p>I quadrimestre [ 2]                      II quadrimestre [ 2]                      strutturate                      semistrutturate                      compiti di realtà</p> <p><u><b>Prove orali</b></u>                      congruo numero:                      I quadrimestre [ 2]                      II quadrimestre [ 2]</p>	<p><b>STRUMENTI</b></p> <p>Libro di testo                      Mappe concettuali                      L.I.M.</p> <p>Testi multimediali                      Aula informatica                      Laboratorio di scienze                      Aula virtuale (Google classroom)</p> <p><u><b>Valutazione</b></u></p> <p><b>Diagnostica</b> iniziale  <b>Formativa</b> in itinere (espressa in decimi)                      Oggettiva                      Continua</p> <p><b>Sommativa</b>                      Quadrimestrale</p> <p><b>Valutazione di competenze</b></p>

UDA	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p><b>UDA 0:</b> Concetti fondamentali di chimica</p>	<p><b>COMPETENZA intermedia 1</b> 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</p>	<p><b>Descrivere e riconoscere nelle varie forme naturali i concetti di sistema e complessità: dall'atomo alla cellula.</b></p>	<p>-Conoscere i concetti di materia, energia, atomi e molecole.</p> <p>- Conoscere le differenze tra cellula procariote e cellula eucariote</p>
<p><b>UDA 1:</b> Chimica gastronomica: macronutrienti e micronutrienti</p>	<p><b>COMPETENZA intermedia 5</b> Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.</p>	<p>- 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</p>	<p>Conoscere le caratteristiche generali dei principi nutritivi.</p>
<p><b>UDA 2:</b> Igiene nella ristorazione</p>	<p><b>COMPETENZA intermedia 3</b> Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</p>	<p><b>Prendere consapevolezza dei rischi derivanti dalla contaminazione degli alimenti ed acquisire metodi igienicamente sicuri nella manipolazione degli stessi</b></p>	<p>- Conoscere l'igiene degli alimenti, della persona, la pulizia di locali e attrezzature</p> <p>-Conoscere i principali agenti biologici che causano contaminazioni alimentari e i fattori che ne favoriscono lo sviluppo.</p>

Libro di testo: ALMA - La Nuova Alimentazione Biennio - ELI Editore

## PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE ANNO SCOLASTICO 2023-2024

CLASSE II SEZIONE A/B

DISCIPLINA: **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**

DOCENTE: **Proff. Tiziana De Cicco-Caterina De Fazio** QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe): **2 (entrambe in compresenza con ITP)**

### 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, 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** - 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 0: PER COMINCIARE.....I principi nutritivi**

<b>Diagnostica iniziale</b>	Test d'ingresso	
<b>Competenze</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<b>COMPETENZA intermedia 4</b> Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.	I macronutrienti: glucidi, protidi, lipidi.	Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale
<b>Verifica scritta</b>	semistrutturata	
<b>Tempi (ore)</b>	10	

**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	
	<p><b>2, 4, 8, 12</b></p> <p><b>Competenza chiave di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare a imparare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Risolvere problemi</li> </ul> <p><b>Competenze per l'apprendimento permanente</b></p> <p>Competenze imprenditoriali</p> <p>Competenze matematica e in scienze</p> <p>tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenze in materia di cittadinanza</p>	<p><b>COMPETENZA intermedia 1</b> 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</p> <p><b>COMPETENZA intermedia 4</b> Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p><b>COMPETENZA intermedia 5</b> Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti. .</p>	<p>- Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi</p> <p>- Comprendere il funzionamento dell'apparato digerente</p> <p>- Calcolare il proprio fabbisogno calorico giornaliero.</p> <p>- Individuare il corretto apporto calorico e nutrizionale in relazione alle diverse età e condizioni fisiologiche</p>	<p><b>Anatomia e fisiologia dell'apparato digerente.</b></p> <p><b><u>Digestione, assorbimento e assimilazione dei nutrienti.</u></b></p> <p><b><u>Metabolismo e bioenergetica</u></b></p> <p><b><u>Energia degli alimenti.</u></b></p> <p><b><u>Dispendio e fabbisogno energetico giornaliero</u></b></p> <p><b><u>Bilancio energetico.</u></b></p> <p><b><u>Peso corporeo.</u></b></p>	<p>6</p> <p>25</p>	<p><b><u>METODOLOGIE</u></b></p> <p>Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom</p> <p><b><u>Verifiche Prove scritte</u></b></p> <p>I quadrimestre [ 2] II quadrimestre [ 2] strutturate semistrutturate compiti di realtà</p> <p><b><u>Prove orali</u></b> congruo numero: I quadrimestre [ 2] II quadrimestre [ 2]</p>	<p><b>STRUMENTI</b></p> <p>Libro di testo Mappe concettuali L.I.M.</p> <p>Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom)</p> <p><b><u>Valutazione</u></b></p> <p><b>Diagnostica</b> iniziale <b>Formativa</b> in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua <b>Sommativa</b> Quadrimestrale <b>Valutazione di competenze</b></p>

UDA 2 ALIMENTAZIONE E SALUTE

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

UDA 3 CONSERVARE E CUOCERE IN SICUREZZA

Situazione della classe	Competenze correlate all' Area Generale	Competenze Professionali	Abilità	Conoscenze	Tempi (ore)	Metodologie, strumenti, verifiche, valutazione	
	<p><b>2, 4, 8, 12</b></p> <p><b>Competenza chiave di cittadinanza</b></p> <p>Imparare a imparare Progettare Risolvere problemi</p> <p><b>Competenze per l'apprendimento permanente</b></p> <p>Competenze imprenditoriale</p> <p>Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenze in materia di cittadinanza</p>	<p><b>COMPETENZA intermedia 1</b> 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</p> <p><b>COMPETENZA intermedia 3</b> Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</p>	<p>Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici</p> <p>Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature</p> <p>Saper legger e interpretare le etichette alimentari e riconoscere la tracciabilità dell'alimento.</p> <p>Saper confrontare e scegliere tra prodotti simili quello qualitativamente migliore</p>	<p><u><b>Metodi di conservazione degli alimenti</b></u></p> <p><u><b>La cottura: come si modificano i nutrienti</b></u></p> <p><u><b>Tecniche di cottura</b></u></p> <p><u><b>Le etichette alimentari</b></u></p>	<p>10</p>	<p><u><b>METODOLOGIE</b></u></p> <p>Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom</p> <p>Verifiche</p> <p><u><b>Prove scritte</b></u></p> <p>I quadrimestre [ 2] II quadrimestre [ 2]</p> <p>strutturate semistrutturate compiti di realtà</p> <p><u><b>Prove orali</b></u></p> <p>congruo numero: I quadrimestre [ 2] II quadrimestre [ 2]</p>	<p><b>STRUMENTI</b></p> <p>Libro di testo Mappe concettuali L.I.M.</p> <p>Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom)</p> <p><u><b>Valutazione</b></u></p> <p><b>Diagnostica</b> iniziale</p> <p><b>Formativa</b> in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua</p> <p><b>Sommativa</b> Quadrimestrale</p> <p><b>Valutazione di competenze</b></p>

UDA	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p><b>UDA 1:</b> <b>La digestione e il metabolismo energetico</b></p>	<p><b>Competenza in uscita n° 5:</b> Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p>	<p>Saper elencare e illustrare in modo essenziale le fasi che permettono la digestione degli alimenti</p>	<p>Conoscere l'anatomia dell'apparato digerente</p>
<p><b>UDA 2:</b> <b>Alimentazione e salute</b></p>	<p><b>Competenza in uscita n° 4</b> 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</p>	<p>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</p>	<p>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</p>
<p><b>UDA N. 3:</b> <b>Conservare e cuocere in sicurezza</b></p>	<p><b>Competenza in uscita n° 1</b> 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.</p>	<p>Saper leggere le etichette alimentari e nutrizionali</p>	<p>Conoscere le indicazioni obbligatorie e facoltative presenti sulle etichette alimentari</p>

CLASSE: **III** SEZIONE: **A ENO/SALA**  
DOCENTE: **PROF.SSA CATERINA DE FAZIO**

DISCIPLINA: **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**  
QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe): **4**

**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, 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** - 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: ALIMENTAZIONE E RISTORAZIONE

Situazione della classe	Raccordo con Competenze Area Generale 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	Tempi (ore)	Metodologie, strumenti, verifiche, valutazione	
	<p>1, 2, 7, 8, 10, 11, 12 <b>Competenza chiave di cittadinanza</b></p> <p>Imparare a imparare</p> <p>Progettare Risolvere problemi</p> <p><b>Competenze per l'apprendimento permanente</b></p> <p>Competenze imprenditoriali e</p> <p>Competenze matematiche e in scienze tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenze in materia di cittadinanza</p>	<p><b>COMPETENZA in uscita 2</b> 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</p> <p><b>COMPETENZA Intermedia</b> Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità</p> <p><b>COMPETENZA in uscita 3</b> Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p> <p><b>COMPETENZA Intermedia</b> 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.</p> <p><b>COMPETENZA in uscita 4</b> 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.</p> <p><b>COMPETENZA Intermedia</b> 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.</p> <p><b>COMPETENZA in uscita 7</b> 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.</p> <p><b>COMPETENZA Intermedia</b> Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.</p>	<p>1.. Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi.</p> <p>2. Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.</p> <p>3. Utilizzare adeguatamente le formule per il calcolo dell'IMC</p> <p>4. Saper eseguire un calcolo calorico</p> <p>5. Interpretare le tabelle di composizione chimica degli alimenti</p> <p>6.Saper valutare un piatto dal punto di vista calorico e nutrizionale</p> <p>7 Identificare il legame di prodotti e servizi con il territorio riconoscendone la qualità di filiera</p>	<p><b><u>Alimentazione equilibrata</u></b></p> <p><b><u>Fabbisogno energetico e di nutrienti</u></b></p> <p><b><u>L.A.R.N. linee guida e piramidi alimentari</u></b></p> <p><b><u>Ristorazione e tipologie dietetiche</u></b></p> <p><b><u>fabbisogno energetico giornaliero</u></b></p> <p><b><u>Bilancio energetico.</u></b></p> <p><b><u>Peso corporeo. Calcolo calorico-nutrizionale di un piatto</u></b></p> <p><b><u>Alimenti e loro certificazioni.</u></b></p> <p><b><u>Tracciabilità e rintracciabilità</u></b></p> <p><b><u>Frodi alimentari</u></b></p>	<p>25</p> <p>7</p> <p>10</p>	<p><b><u>Metodologia</u></b></p> <p>Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom</p> <p><b><u>Verifiche</u></b></p> <p><b><u>Prove orali</u></b> congruo numero I quadrimestre IIquadrimestre congruo numero</p> <p><b><u>Prove scritte</u></b> congruo numero</p> <p>I quadrimestre (2)</p> <p>II quadrimestre (2)</p>	<p><b><u>Strumenti</u></b></p> <p>Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali</p> <p>Aula informatica Laboratorio di scienze</p> <p>Aula virtuale (Google classroom <b><u>Valutazione</u></b> <b><u>Diagnostica</u></b> iniziale <b><u>Formativa</u></b> in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua <b><u>Sommativa</u></b> quadrimestrale interquadrimestrale</p>

UDA 2: ALIMENI DI ORIGINE VEGETALE

Raccordo con Competenze Area Generale Allegato 1	Competenze Professionali	Abilità	Conoscenze	Tempi (ore)	Metodologie, strumenti, verifiche, valutazione	
<p>1, 2, 7, 8, 10, 11, 12</p> <p><b>Competenza chiave di cittadinanza</b></p> <p>Imparare a imparare Progettare Risolvere problemi <b>Competenze per l'apprendimento permanente</b></p> <p>Competenze imprenditoriale</p> <p>Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenze in materia di cittadinanza</p>	<p><b>Allegato 2</b> del regolamento emanato con decreto del Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca 24 Maggio 2018 n 92</p> <p><b>Competenza in uscita n° 1</b> 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. <b>COMPETENZA Intermedia</b> 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 <b>COMPETENZA in uscita 2</b> Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione <b>COMPETENZA Intermedia</b> Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità <b>COMPETENZA in uscita 4</b> 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. <b>COMPETENZA Intermedia</b> 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. <b>COMPETENZA in uscita 7</b> Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. <b>COMPETENZA Intermedia</b> Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e promozione del Made in Italy in contesti professionali noti</p>	<p>1. Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti di origine vegetale.</p> <p>2. Individuare i prodotti tipici di un territorio</p>	<p><b>Cereali e derivati</b></p> <p><b>Ortaggi e frutta</b></p> <p><b>Legumi, funghi</b></p> <p><b>Olio d'oliva e oli di semi</b></p> <p><b>Le bevande alcoliche e analcoliche</b></p>	<p>40</p> <p>10</p>	<p><b>Metodologia</b></p> <p>Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom</p> <p><b>Verifiche</b></p> <p><b>Prove orali</b> congruo numero I quadrimestre II quadrimestre congruo numero</p> <p><b>Prove scritte</b> congruo numero I quadrimestre (2) II quadrimestre (2)</p>	<p><b>Strumenti</b></p> <p>Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali</p> <p>Aula informatica Laboratorio di scienze</p> <p>Aula virtuale (Google classroom)</p> <p><b>Valutazione</b> <b>Diagnostica</b> iniziale <b>Formativa</b> in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua <b>Sommativa</b> quadrimestrale interquadrimestrale</p>

UDA 3: ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Raccordo con Competenze Area Generale Allegato 1	Competenze Professionali	Abilità	Conoscenze	Tempi (ore)	Metodologie, strumenti, verifiche, valutazione	
<p>1, 2, 7, 8, 10, 11, 12</p> <p><b>Competenza chiave di cittadinanza</b></p> <p>Imparare a imparare Progettare Risolvere problemi</p> <p><b>Competenze per l'apprendimento permanente</b></p> <p>Competenze imprenditoriale</p> <p>Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenze in materia di cittadinanza</p>	<p><b>Allegato 2</b> del regolamento emanato con decreto del Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca 24 Maggio 2018 n 92</p> <p><b>COMPETENZA in uscita n° 1</b> 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.</p> <p><b>COMPETENZA Intermedia</b> 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</p> <p><b>COMPETENZA in uscita 2</b> 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</p> <p><b>COMPETENZA Intermedia</b> Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità</p> <p><b>COMPETENZA in uscita 4</b> 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.</p> <p><b>COMPETENZA Intermedia</b> 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.</p> <p><b>COMPETENZA in uscita n° 5:</b> Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p><b>COMPETENZA Intermedia</b> 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</p>	<p>1. Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti di origine animale</p> <p>2. Individuare i prodotti tipici di un territorio</p>	<p><b><u>Il latte e derivati</u></b></p> <p><b><u>I formaggi</u></b></p> <p><b><u>Le uova</u></b></p> <p><b><u>I prodotti ittici</u></b></p> <p><b><u>La carne</u></b></p>	<p>40</p>	<p><b><u>Metodologia</u></b></p> <p>Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom</p> <p><b><u>Verifiche</u></b></p> <p><b><u>Prove orali</u></b> congruo numero I quadrimestre II quadrimestre congruo numero</p> <p><b><u>Prove scritte</u></b> congruo numero I quadrimestre (2)  II quadrimestre (2)</p>	<p><b><u>Strumenti</u></b></p> <p>Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali</p> <p>Aula informatica Laboratorio di scienze</p> <p>Aula virtuale (Google classroom)</p> <p><b><u>Valutazione</u></b> <b><u>Diagnostica</u></b> iniziale <b><u>Formativa</u></b> in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua <b><u>Sommativa</u></b> quadrimestrale interquadrimestrale</p>

**LIVELLI ESSENZIALI DI APPRENDIMENTO**

UDA	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p><b>UDA N. 1</b> Alimentazione e ristorazione</p>	<p><b>COMPETENZA 3</b> <b>COMPETENZA 7.</b></p>	<p>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</p>	<p>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.</p>
<p><b>UDA N. 2</b> Alimenti di origine vegetale</p>	<p><b>COMPETENZA 1.</b> <b>COMPETENZA 2.</b> <b>COMPETENZA 4.</b> .</p>	<p>11. Conoscere le fondamentali caratteristiche merceologiche e qualitative dei principali alimenti di origine vegetale. 2. Conoscere nelle linee essenziali le risorse enogastronomiche del territorio</p>	<p>.1. Conoscere le fondamentali caratteristiche merceologiche e qualitative dei principali alimenti di origine vegetale 2. Conoscere nelle linee essenziali le risorse enogastronomiche del territorio</p>
<p><b>UDA N. 3</b> Alimenti di origine animale</p>	<p><b>COMPETENZA 1.</b> <b>COMPETENZA 2.</b> <b>COMPETENZA 4.</b> .</p>	<p>11.Classificare gli alimenti di origine animale in relazione agli aspetti nutrizionali e merceologici. 2. Saper riconoscere il valore delle risorse enogastronomiche territoriali</p>	<p>1. Conoscere le fondamentali caratteristiche merceologiche e qualitative dei principali alimenti di origine animale 2. Conoscere nelle linee essenziali le risorse enogastronomiche del territorio .</p>

**Libro di testo:** A. Machado Scienza e cultura dell'alimentazione 3 Poseidonia scuola

## PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE ANNO SCOLASTICO 2023-2024

CLASSE: IV SEZIONE: A ENO/SALA

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: PROF. SSA CATERINA DE FAZIO

QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe): 4

### 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, 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 utilizzare 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.

(Così 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 I PRINCIPI NUTRITIVI E IL LORO METABOLISMO							
	Raccordo con Competenze Area Generale	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	
	<p><b>1,2,3,4,5,6,7,8 ,10,11,12</b></p> <p><b>Competenza chiave di cittadinanza</b></p> <p>Imparare a imparare</p> <p>Progettare Risolvere problemi</p> <p><b>Competenze per l'apprendimento permanente</b></p> <p>Competenze imprenditoriale</p> <p>Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenze in materia di cittadinanza</p>	<p><b>COMPETENZA in uscita n° 1</b> 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</p> <p><b>COMPETENZA Intermedia</b> 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</p> <p><b>COMPETENZA in uscita 2</b> 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</p> <p><b>COMPETENZA Intermedia</b> 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.</p> <p><b>COMPETENZA in uscita 4</b> 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.</p> <p><b>COMPETENZA Intermedia</b> 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.</p> <p><b>COMPETENZA in uscita n° 5:</b> Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p><b>COMPETENZA Intermedia</b> Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.</p> <p><b>COMPETENZA in uscita n° 6</b> 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.</p> <p><b>COMPETENZA Intermedia</b> Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela .</p>	<p>.1 Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi.</p> <p>2. Conoscere la chimica e il metabolismo dei principi nutritivi</p> <p>2.Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.</p>	<p><b>Glucidi</b> <b>Protidi</b> <b>Lipidi</b> <b>Vitamine</b> <b>Sali minerali</b> <b>Acqua</b></p> <p><b>L'apparato digerente struttura e fisiologia</b></p> <p><b>Bisogno di energia e nutrienti</b></p>	<p><b>50</b></p> <p><b>10</b></p> <p><b>10</b></p>	<p><b>Metodologia</b></p> <p>Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom</p> <p><b>Verifiche</b> <b>Prove orali</b> congruo numero I quadrimestre II quadrimestre congruo numero</p> <p><b>Prove scritte</b> congruo numero I quadrimestre (2) II quadrimestre (2)</p>	<p><b>Strumenti</b></p> <p>Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali</p> <p>Aula informatica Laboratorio di scienze</p> <p>Aula virtuale (Google classroom <b>Valutazione</b> <b>Diagnostica</b> iniziale <b>Formativa</b> in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua <b>Sommativa</b> quadrimestrale inter quadrimestrale</p>

UDA 2 CONSERVAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI						
Raccordo con Competenze Area Generale Allegato 1	Competenze Professionali	Abilità	Conoscenze	Tempi (ore)	Metodologie, strumenti, verifiche, valutazione	
<p><b>2,7,8,10,11,12</b></p> <p><b>Competenza chiave di cittadinanza</b></p> <p>Imparare a imparare Progettare Risolvere problemi</p> <p><b>Competenze per l'apprendimento permanente</b></p> <p>Competenze imprenditoriale</p> <p>Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenze in materia di cittadinanza</p>	<p><b>Allegato 2</b> del regolamento emanato con decreto del Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca 24 Maggio 2018 n 92</p> <p><b>COMPETENZA in uscita n ° 1</b> 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</p> <p><b>COMPETENZA Intermedia</b> 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</p> <p><b>COMPETENZA in uscita 2</b> 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</p> <p><b>COMPETENZA Intermedia</b> 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.</p> <p><b>COMPETENZA in uscita n ° 3</b> Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p> <p><b>COMPETENZA Intermedia</b> Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.</p> <p><b>COMPETENZA in uscita 4</b> 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.</p> <p><b>COMPETENZA Intermedia</b> 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.</p> <p><b>COMPETENZA in uscita n° 5:</b> Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p><b>COMPETENZA Intermedia</b> Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.</p>	<p>1. Descrivere i punti di forza e di debolezza dei sistemi fisici e chimici di conservazione.</p> <p>2. Applicare tecniche di conservazione e cottura degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari.</p> <p>3. Individuare gli aspetti positivi e negativi della cottura degli alimenti.</p> <p>4. Riconoscere le principali modificazioni chimico- fisiche che subiscono gli alimenti durante la cottura</p>	<p><u>Metodi di conservazione degli alimenti</u></p> <p><u>La trasmissione del calore durante la cottura</u></p> <p><u>Modificazioni degli alimenti e dei principi nutritivi per effetto della cottura</u></p> <p><u>Vantaggi e svantaggi della cottura.</u></p>	<p><b>10</b></p> <p><b>10</b></p>	<p><u>Metodologia</u></p> <p>Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didatticadigitale Flippedclassroom</p> <p><u>Verifiche</u></p> <p><u>Prove orali</u> congruo numero I quadrimestre II quadrimestre congruo numero</p> <p><u>Prove scritte</u> congruo numeroIquadrimestre (2) II quadrimestre (2)</p>	<p><u>Strumenti</u></p> <p>Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali</p> <p>Aula informatica Laboratorio di scienze</p> <p>Aula virtuale (Google classroom <u>Valutazione</u> <b>Diagnostica</b> iniziale <b>Formativa</b> in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua <b>Sommativa</b> quadrimestrale inter quadrimestrale</p>

UDA 3 QUALITA' ALIMENTARE E VALUTAZIONE SENSORIALE DEL CIBO						
Raccordo con Competenze Area Generale Allegato 1	Competenze Professionali	Abilità	Conoscenze	Tempi (ore)	Metodologie, strumenti, verifiche, valutazione	
<p>1, 2, 5, 8, 10, 11, 12</p> <p><b>Competenza chiave di cittadinanza</b></p> <p>Imparare a imparare Progettare Risolvere problemi <b>Competenze per l'apprendimento permanente</b></p> <p>Competenze imprenditoriale</p> <p>Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenze in materia di cittadinanza</p>	<p><b>Allegato 2</b> del regolamento emanato con decreto del Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca 24 Maggio 2018 n 92</p> <p><b>COMPETENZA in uscita n° 1</b> 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</p> <p><b>COMPETENZA Intermedia</b> 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</p> <p><b>COMPETENZA in uscita 2</b> 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</p> <p><b>COMPETENZA Intermedia</b> 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.</p> <p><b>COMPETENZA in uscita n° 3</b> Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p> <p><b>COMPETENZA Intermedia</b> Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.</p> <p><b>COMPETENZA in uscita n° 5:</b> Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p><b>COMPETENZA Intermedia</b> Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.</p> <p><b>COMPETENZA in uscita 7</b> 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.</p> <p><b>COMPETENZA Intermedia</b> 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.</p>	<p>1. Riconoscere la qualità di una bevanda o un alimento dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.</p> <p>2. Saper descrivere gli elementi che caratterizzano la qualità totale di un prodotto alimentare.</p> <p>3. Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti.</p> <p>4. Saper effettuare una analisi sensoriale e merceologica di un alimento o di una bevanda.</p> <p>5. Saper individuare gli elementi che caratterizzano un'etichetta alimentare.</p> <p>6. Individuare la rintracciabilità di un alimento.</p>	<p><u>Qualità degli alimenti</u></p> <p><u>Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare</u></p> <p><u>Etichettatura dei prodotti alimentari</u></p> <p><u>Valutazione sensoriale del cibo</u></p>	<p><b>40</b></p>	<p><b>Metodologia</b></p> <p>Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom</p> <p><b>Verifiche</b></p> <p><b>Prove orali</b> congruo numero I quadrimestre II quadrimestre congruo numero</p> <p><b>Prove scritte</b> congruo numero I quadrimestre (2)  II quadrimestre (2)</p>	<p><b>Strumenti</b></p> <p>Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali</p> <p>Aula informatica Laboratorio di scienze</p> <p>Aula virtuale (Google classroom)</p> <p><b>Valutazione</b> <b>Diagnostica</b> iniziale <b>Formativa</b> in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua <b>Sommativa</b> quadrimestrale inter quadrimestrale</p>

LIVELLI ESSENZIALI DI APPRENDIMENTO

	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p><b>UDA N. 1:</b> <b>I principi nutritivi e il loro metabolismo</b></p>	<p>COMPETENZA in uscita 2</p> <p>COMPETENZA in uscita 4</p> <p>COMPETENZA in uscita 6</p>	<p>Riconoscere l'importanza della relazione tra alimentazione e salute</p>	<p>Conoscere nelle linee essenziali gli aspetti chimico- fisici dei principi nutritivi e quali funzioni essi svolgono.</p>
<p><b>UDA N. 2:</b> <b>Conservazione e cottura degli alimenti</b></p>	<p>COMPETENZA in uscita 3</p> <p>COMPETENZA in uscita 5</p>	<p>1. Saper indicare un metodo di conservazione adeguato per tipo merceologico di alimento</p> <p>2. Adottare tecniche di cottura adeguate per tipo di alimento in modo che si alteri il meno possibile il suo valore nutritivo</p> <p>3. Comprendere che il deterioramento degli alimenti è un fenomeno naturale che può essere ostacolato una loro corretta conservazione.</p>	<p>Conoscere gli scopi della conservazione degli alimenti e le caratteristiche generali delle più elementari tecniche di conservazione.</p> <p>Conoscere gli aspetti positivi e negativi della cottura degli alimenti e alcune tra le principali modificazioni a carico dei nutrienti.</p>
<p><b>UDA N. 3:</b> <b>Qualità alimentare e valutazione sensoriale del cibo</b></p>	<p>COMPETENZA in uscita 1</p> <p>COMPETENZA in uscita 3</p> <p>COMPETENZA in uscita 7</p>	<p>1. Saper legger e interpretare le etichette alimentari e riconoscere la tracciabilità dell'alimento.</p> <p>2. Riconoscere il significato delle diverse frodi alimentari.</p> <p>3. Distinguere i prodotti certificati e riconoscere la loro identità dalla lettura dell'etichetta alimentare.</p>	<p>Conoscere il significato della qualità alimentare e delle certificazioni di qualità.</p> <p>Acquisire le conoscenze di base che permettono di leggere, analizzare e decodificare le etichette alimentari.</p>

**Libro di testo:** A. Machado Scienza e cultura dell'alimentazione 3 Poseidonia scuola

## PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE ANNO SCOLASTICO 2023-2024

CLASSE: V SEZIONE: A ENO/SALA

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: PROF. SSA TIZIANA DE CICCIO

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, 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 utilizzare 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

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

**MODULO 0: PER COMINCIARE.....**

<b>Diagnostica iniziale</b>	Test d'ingresso
<b>Brainstorming</b>	Macro e micronutrienti
<b>Verifica scritta</b>	<b>Tempi (ore) 10</b>

**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	
	<p><b>2,3,4,10, 11,12</b></p> <p><b>Competenza chiave di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare a imparare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Risolvere problemi</li> </ul> <p><b>Competenze per l'apprendimento permanente</b></p> <p>Competenze imprenditoriale</p> <p>Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenze in materia di cittadinanza</p>	<p><b>COMPETENZA in uscita 2</b> 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</p> <p><b>COMPETENZA in uscita 3</b> Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p>	<p>- Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/ prodotti/ servizi.</p> <p>- Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato</p> <p>- 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.</p> <p>-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.</p> <p>-Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.</p> <p>- Garantire la tutela e la sicurezza del cliente</p> <p>-Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.</p>	<p><u>Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.</u></p> <p><u>Concetti di sostenibilità e certificazioni</u></p> <p><u>1.1 Filiera e Sicurezza agroalimentare. Certificazioni di qualità e Frodi alimentari</u></p> <p><u>1.2 Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP</u></p> <p><u>1.3 La contaminazione biologica degli alimenti.</u></p> <p><u>1.4 La contaminazione fisico-chimica degli alimenti</u></p>	<p><b>30</b></p>	<p><b><u>METODOLOGIE</u></b> Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom</p> <p><b>Verifiche</b></p> <p><b><u>Prove scritte</u></b> I quadrimestre [ 2] II quadrimestre [ 2] strutturate semistrutturate temi compiti di realtà</p> <p>Simulazioni prove esami di Stato</p> <p><b><u>Prove orali</u></b> congruo numero: I quadrimestre [ 2] II quadrimestre [ 2]</p>	<p><b>STRUMENTI</b></p> <p>Libro di testo Mappe concettuali L.I.M.</p> <p>Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom)</p> <p><b><u>Valutazione</u></b></p> <p><b>Diagnostica iniziale</b></p> <p><b>Formativa</b> in itinere (espressa in decimi)</p> <p>Oggettiva</p> <p>Continua</p> <p><b>Sommativa</b> Quadrimestrale</p> <p><b>Valutazione di competenze</b></p>

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 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	Temp i (ore)	Metodologie, strumenti, verifiche, valutazione	
	<p><b>2,3,4,8,11, 12</b></p> <p><b>Competenza chiave di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare a imparare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Risolvere problemi</li> </ul> <p><b>Competenze per l'apprendimento permanente</b></p> <p>Competenze imprenditoriale</p> <p>Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenze in materia di cittadinanza</p>	<p><b>Competenza in uscita n° 4:</b> 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.</p> <p><b>Competenza in uscita n° 5:</b> Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p>	<p>- 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.</p> <p>- Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati</p>	<p><b><u>Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi.</u></b></p> <p><b><u>2.1 La conservazione degli alimenti</u></b></p> <p><b><u>2.2 La cottura degli alimenti</u></b></p> <p><b><u>2.3 I nuovi prodotti alimentari</u></b></p>	<b>10</b>	<p><b><u>METODOLOGIE</u></b> Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom</p> <p><b><u>Verifiche</u></b></p> <p><b><u>Prove scritte</u></b> I quadrimestre [ 2] II quadrimestre [ 2] strutturate semistrutturate temi compiti di realtà</p> <p>Simulazioni prove esami di Stato</p> <p><b><u>Prove orali</u></b> congruo numero: I quadrimestre [ 2] II quadrimestre [ 2]</p>	<p><b><u>STRUMENTI</u></b> Libro di testo Mappe concettuali L.I.M.</p> <p>Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom)</p> <p><b><u>Valutazione</u></b></p> <p><b><u>Diagnostica</u></b> iniziale</p> <p><b><u>Formativa</u></b> in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua</p> <p><b><u>Sommativa</u></b> Quadrimestrale</p> <p><b><u>Valutazione di competenze</u></b></p>

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 FISILOGICHE**

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	
	<p><b>2,3,4,5,6,7,8,10,11, 12</b></p> <p><b>Competenza chiave di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare a imparare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Risolvere problemi</li> </ul> <p><b>Competenze per l'apprendimento permanente</b></p> <p>Competenze imprenditoriale</p> <p>Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenze in materia di cittadinanza</p>	<p><b>Competenza in uscita n° 4:</b> 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.</p> <p><b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.</p>	<p>- 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.</p> <p>- Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati</p> <p>- 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.</p> <p>- 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.</p> <p>- Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.</p> <p>- Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</p>	<p><b><u>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</u></b></p> <p><b><u>3.1 L'alimentazione nelle diverse fasi della vita,età e condizioni fisiologiche</u></b></p> <p><b><u>3.2 Diete e stili alimentari</u></b></p> <p><b><u>3.3 Prescrizioni alimentari e religioni</u></b></p> <p><b><u>3.4 L'alimentazione nella ristorazione collettiva</u></b></p>	<p>45</p>	<p><b><u>METODOLOGIE</u></b> Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom</p> <p><b>Verifiche</b></p> <p><b><u>Prove scritte</u></b> I quadrimestre [ 2] II quadrimestre [ 2] strutturate semistrutturate temi compiti di realtà</p> <p>Simulazioni prove esami di Stato</p> <p><b><u>Prove orali</u></b> congruo numero: I quadrimestre [ 2] II quadrimestre [ 2]</p>	<p><b>STRUMENTI</b> Libro di testo Mappe concettuali L.I.M.</p> <p>Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom)</p> <p><b><u>Valutazione</u></b></p> <p><b>Diagnostica</b> iniziale</p> <p><b>Formativa</b> in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua</p> <p><b>Sommativa</b> Quadrimestrale</p> <p><b>Valutazione di competenze</b></p>

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	
	<p><b>2,3,4,5,6,7,8,10,11, 12</b></p> <p><b>Competenza chiave di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare a imparare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Risolvere problemi</li> </ul> <p><b>Competenze per l'apprendimento permanente</b></p> <p>Competenze imprenditoriale</p> <p>Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenze in materia di cittadinanza</p>	<p><b>Competenza in uscita n° 4:</b>                      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.</p> <p><b>Competenza in uscita n°6:</b>                      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.</p>	<p>- 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.</p> <p>- Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati</p> <p>- 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.</p> <p>- 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.</p> <p>- Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.</p> <p>- Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</p>	<p><b><u>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</u></b></p> <p><b><u>4.1 L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari</u></b></p> <p><b><u>4.2 L'alimentazione nelle malattie metaboliche</u></b></p> <p><b><u>4.3 Allergie e intolleranze alimentari</u></b></p> <p><b><u>4.4 Alimentazione e tumori Disturbi alimentari</u></b></p>	45	<p><b><u>METODOLOGIE</u></b>                      Lezioni partecipate                      Cooperative learning                      Problem solving                      Brain storming                      Didattica digitale                      Flipped classroom</p> <p><b>Verifiche</b></p> <p><b><u>Prove scritte</u></b>                      I quadrimestre [ 2]                      II quadrimestre [ 2]                      strutturate                      semistrutturate                      temi                      compiti di realtà</p> <p>Simulazioni prove esami di Stato</p> <p><b><u>Prove orali</u></b>                      congruo numero:                      I quadrimestre [ 2]                      II quadrimestre [ 2]</p>	<p><b>STRUMENTI</b></p> <p>Libro di testo                      Mappe concettuali                      L.I.M.</p> <p>Testi multimediali                      Aula informatica                      Laboratorio di scienze                      Aula virtuale (Google classroom)</p> <p><b><u>Valutazione</u></b></p> <p><b>Diagnostica</b> iniziale</p> <p><b>Formativa</b> in itinere (espressa in decimi)                      Oggettiva                      Continua</p> <p><b>Sommativa</b>                      Quadrimestrale</p> <p><b>Valutazione di competenze</b></p>

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

<p><b>UDA 2: Trasformazione degli alimenti</b></p>	<p><b>Competenza in uscita n° 5:</b> Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p>	<p>- 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.</p>	<p>Conoscere le principali tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.</p> <p>Conoscere le principali caratteristiche dei nuovi prodotti alimentari</p>
<p><b>UDA 3: L'alimentazione in condizioni fisiologiche</b></p>	<p><b>Competenza in uscita n° 4:</b> 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.</p>	<p>- 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.</p>	<p>Conoscere il valore culturale del cibo e l'alimentazione nelle diverse fasi della vita</p>
<p><b>UDA 4: L'alimentazione in condizioni patologiche</b></p>	<p><b>Competenza in uscita n° 4:</b> 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.</p> <p><b>Competenza in uscita n°6:</b> 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.</p>	<p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base specifiche esigenze dietologiche e/o limitazioni alimentari</p>	<p>Conoscere le cause delle principali malattie alimentari e i principi essenziali per la loro prevenzione.</p>

## PROGRAMMAZIONI DISCIPLINARI

### PERCORSO DISCIPLINARE “DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE” D.T.A.

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: BUCCIERI ROSA Classi III<sup>A</sup> SALA E VENDITA (4H) - TORTORA GIOVANNA III<sup>A</sup> A ENOGASTONOMIA**  
**Competenze di indirizzo TERZO ANNO:**

COMPETENZA	MODULO	ABILITA'	CONOSCENZE	DISCIPLINA/CLASSE	TEMPI Classe terza (totale 132 ore annuali)
<b>1 - 2</b>	<b>GLI STRUMENTI OPERATIVI</b>	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 sopra cento e sotto cento. Effettuare riparti semplici diretti. Eseguire i calcoli relativi all'interesse semplice e al montante. Saper calcolare lo sconto commerciale ed il valore attuale. Rappresentare graficamente i dati.	I sistemi di misura e le equivalenze. Gli arrotondamenti. La proporzionalità diretta e inversa. Il calcolo percentuale semplice, sopra cento e sotto cento. I riparti proporzionali diretti semplici. Il calcolo diretto e inverso dell'interesse semplice. Il calcolo del montante. Lo sconto commerciale e il valore attuale commerciale. Le rappresentazioni grafiche.	D.T.A.  classe terza	<b>18 ore</b>
<b>1 - 2 - 3 - 7 - 9 - 10</b>	<b>CONTRATTO DI VENDITA, IVA E MEZZI DI PAGAMENTO</b>	Compilare la documentazione della compravendita. Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle strutture turistico ristorative. Applicare la normativa nei contesti di riferimento. Compilare assegni e cambiali	Le caratteristiche e la documentazione del contratto di compravendita. Il calcolo dell'IVA e la base imponibile. La fattura, la ricevuta fiscale e lo scontrino fiscale. Lo scorporo dell'IVA. Gli adempimenti fiscali ai fini IVA. Gli strumenti di pagamento bancari. La cambiale.	D.T.A.  classe terza	<b>40 ore</b>

**CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0006915 - 15/11/2023 - V.6 - E**

<p align="center"><b>2 - 4 - 5 - 6 - 8 - 10</b></p>	<p align="center"><b>L'IMPRESA E LE SOCIETA'</b></p>	<p>Individuare le variabili ambientali che influenzano l'attività di un'impresa. Riconoscere le varie forme di mercato. Classificare le imprese in base alle loro caratteristiche distintive. Individuare la forma giuridica più adatta all'impresa. Distinguere i fattori produttivi dell'impresa. Riconoscere la struttura organizzativa di un'impresa turistico ristorativa e individuare il ruolo del personale nei diversi settori. Redigere semplici organigrammi aziendali.</p>	<p>I bisogni. I beni e i servizi. Gli elementi distintivi dell'impresa. L'ambiente interno ed esterno dell'impresa. Le forme di mercato. La classificazione delle imprese. Il soggetto giuridico ed economico. Le forme giuridiche delle imprese. Come si avvia un'impresa. I modelli di organizzazione aziendale.</p>	<p align="center">D.T.A.  classe terza</p>	<p align="center"><b>32 ore</b></p>
<p align="center"><b>1 - 3 - 4 - 8 - 9 - 10</b></p>	<p align="center"><b>LE IMPRESE DI VIAGGI</b></p>	<p>Distinguere le fasi di vendita dei servizi turistici al netto o al lordo di commissione. Riconoscere la struttura organizzativa dell'impresa turistica e individuare il ruolo nel settore di appartenenza. Conoscere la procedura di programmazione di un viaggio turistico. Realizzare un itinerario turistico. Calcolare il preventivo economico di un viaggio organizzato.</p>	<p>Le caratteristiche delle imprese di viaggio. La classificazione delle imprese di viaggi. L'organizzazione aziendale delle imprese di viaggi. I network di imprese di viaggi. Le caratteristiche dei viaggi organizzati. L'attività di programmazione delle imprese di viaggi. Le tipologie di itinerari turistici. I contratti tipici e atipici del settore turistico. Il preventivo economico dei viaggi. Le caratteristiche del contratto di viaggio. I documenti di viaggio. La vendita dei servizi al lordo ed al netto di commissione.</p>	<p align="center">D.T.A.  (classe terza)</p>	<p align="center"><b>10 ore</b></p>
<p align="center"><b>1 - 3 - 4 - 8 - 9 - 10</b></p>	<p align="center"><b>LE IMPRESE RICETTIVE</b></p>	<p>Costruire l'organigramma di un'impresa ricettiva. Riconoscere la struttura organizzativa dell'impresa ricettiva e individuare il ruolo nel settore di appartenenza. Compilare i moduli relativi alla prenotazione. Redigere i documenti relativi al check-in. Redigere i documenti relativi al live-in. Redigere i documenti relativi al check-out. Distinguere le principali operazioni di back office della reception.</p>	<p>Le caratteristiche delle strutture ricettive. La classificazione delle strutture ricettive. Le catene alberghiere. L'organizzazione aziendale delle strutture ricettive. Le operazioni di front office della reception. Le principali operazioni di back office della reception.</p>	<p align="center">D.T.A.  (classe terza)</p>	<p align="center"><b>16 ore</b></p>

<b>1 - 3 - 4 - 8 - 9 - 10</b>	<b>LE IMPRESE RISTORATIVE</b>	<p>Individuare le caratteristiche della ristorazione commerciale. Individuare le caratteristiche della ristorazione collettiva. Costruire l'organigramma di un'impresa ristorativa. Riconoscere la struttura organizzativa dell'impresa ristorativa e individuare il ruolo nel settore di appartenenza. Impostare le principali fasi di organizzazione di un ricevimento. Compilare i documenti relativi alle operazioni di magazzino.</p>	<p>Le caratteristiche delle imprese ristorative. La classificazione delle imprese ristorative. La ristorazione collettiva. Il servizio di catering e banqueting. L'organizzazione aziendale delle imprese ristorative. Le operazioni di magazzino.</p>	<p>D.T.A.  (classe terza)</p>	<b>16 ore</b>
<p><b>Docente: CELEBRE ANNA Classi IV<sup>A</sup> A SALA E VENDITA (4H) - IV<sup>A</sup> A ENOGASTONOMIA (4H)</b> <b>Competenze di indirizzo QUARTO ANNO:</b></p>					
<b>COMPETENZE</b>	<b>MODULO</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>DISCIPLINA</b>	<b>TEMPI Classe quarta (totale 132 ore annuali)</b>
<b>9-10-6- 11- 12</b>	<b>LE RISORSE UMANE</b>	<p>Individuare gli elementi della gestione del personale Distinguere le fasi e le procedure del reclutamento del personale Riconoscere diritti e doveri relativi al rapporto di lavoro e utilizzare i principali contratti di lavoro del settore ristorativo, turistico e alberghiero</p>	<p>Il ruolo del personale nelle imprese turistico-ristorative La funzione delle risorse umane Il diritto sindacale e il rapporto di lavoro subordinato La conduzione del personale La ricerca e selezione del personale Il Ccnl del settore turismo Gli elementi della busta paga</p>	<p>D.T.A.  (classe quarta)</p>	<b>18 ORE</b>

**CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0006915 - 15/11/2023 - V.6 - E**

<b>3-9-10</b>	<b>LE RISORSE TECNICHE</b>	<p>Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico ristorativa</p> <p>Riconoscere le differenti tipologie di operazioni di gestione</p> <p>Distinguere le varie caratteristiche dei beni patrimoniali</p> <p>Classificare i beni in attività e Passività determinando il patrimonio</p> <p>Analizzare le operazioni sotto l'aspetto finanziario ed economico della gestione aziendale</p> <p>Compilare l'inventario</p> <p>Riconoscere la competenza economica di un costo e di un ricavo</p>	<p>La gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico-ristorativa</p> <p>Il patrimonio aziendale e la valutazione dei beni</p> <p>L'inventario: fasi e tipologie</p> <p>L'aspetto finanziario-economico della gestione</p> <p>La competenza economica dei costi e dei ricavi</p> <p>Il reddito d'esercizio</p>	<p><b>D.T.A.</b></p> <p><b>(classe quarta)</b></p>	<b>18 ORE</b>
<b>3-6</b>	<b>LE RISORSE FINANZIARIE</b>	<p>Comprendere l'importanza della funzione finanziaria e conoscerne i compiti</p> <p>Redigere un preventivo finanziario</p> <p>Individuare il rapporto tra finanziamenti e investimenti</p> <p>Individuare le fonti di finanziamento interne ed esterne</p> <p>Distinguere le principali forme di credito bancario</p> <p>Conoscere le principali agevolazioni finanziarie a livello comunitario previste per il settore turistico-alberghiero</p> <p>Essere in grado di scegliere l'intervento finanziario più adatto per un'iniziativa imprenditoriale nel settore turistico alberghiero</p>	<p>I compiti della funzione finanziaria</p> <p>La previsione del fabbisogno finanziario</p> <p>Le fonti di finanziamento</p> <p>Il fabbisogno finanziario</p> <p>L'interesse e il montante</p> <p>Lo sconto e il valore attuale</p> <p>Finanziamenti di capitale proprio</p> <p>Finanziamenti di capitale di debito</p> <p>I finanziamenti pubblici</p> <p>I finanziamenti e le agevolazioni comunitarie</p> <p>I finanziamenti regionali e il credito speciale</p> <p>Cenni al leasing e al factoring</p>	<p><b>D.T.A.</b></p> <p><b>(classe quarta)</b></p>	<b>15 ORE</b>

<p><b>3-9-10</b></p>	<p><b>LA CONTABILITÀ E IL BILANCIO D'ESERCIZIO</b></p>	<p>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</p>	<p>Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico-ristorativa Il sistema informativo e le rilevazioni aziendali La contabilità e le scritture aziendali Le contabilità elementari delle strutture ricettive I conti e la tenuta della contabilità generale Il bilancio d'esercizio La struttura dello Stato Patrimoniale La struttura del Conto Economico L'analisi di bilancio: funzioni, procedure e utilità</p>	<p><b>D.T.A.</b>  <b>(classe quarta)</b></p>	<p><b>36 ORE+ 18 ORE</b></p>
<p><b>3-9-10</b></p>	<p><b>LA CONTABILITA' ANALITICA</b></p>	<p>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</p>	<p>La contabilità analitica La differenza tra costi fissi, 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</p>	<p><b>D.T.A.</b>  <b>(classe quarta)</b></p>	<p><b>15 ORE</b></p>

*. PERCORSO DISCIPLINARE “DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE” D.T.A.*

*Docente: TORTORA GIOVANNA -Classe V^ A Enogastronomia*

*Docente: BUCCIERI ROSA 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*

**CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0006915 - 15/11/2023 - V.6 - E**

COMPETENZE	MODULO	ABILITA'	CONOSCENZE	DISCIPLINA/CLASSE	TEMPI Classe quinta (totale 132 ore annuali)
1-2-3	<b>L'ANALISI DEI COSTI E DEI RICAVI</b>	<p>Interpretare e utilizzare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico ristorativa</p> <p>Distinguere il sistema informativo contabile da quello non contabile</p> <p>Redigere la contabilità di settore</p> <p>Conoscere le operazioni di gestione interna ed esterna e sapere come si rilevano contabilmente</p> <p>Interpretare i dati contabili e amministrativi delle imprese ricettive ristorative</p> <p>Interpretare i dati del Bilancio d'esercizio delle aziende ristorative e turistiche</p> <p>Interpretare e analizzare il risultato economico</p> <p>Comprendere i concetti di analisi nel tempo e nello spazio dei bilanci d'esercizio</p>	<p>La contabilità analitica</p> <p>La differenza tra costi fissi, variabili e semi-variabili</p> <p>Il concetto di centro di costo: i costi diretti e indiretti</p> <p>Il metodo del full costing</p> <p>La configurazione di costo nelle imprese di viaggio, ricettive e ristorative</p> <p>La determinazione del prezzo nelle imprese turistiche e ristorative</p> <p>Il break-even point</p>	<p align="center"><b>D.T.A.</b></p> <p align="center"><b>(classe quinta)</b></p>	<p align="center"><b>15 ORE</b></p>
2-4	<b>L'EVOLUZIONE DEL MERCATO TURISTICO</b>	<p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche</p> <p>Distinguere gli aspetti economici del turismo</p> <p>Saper interpretare gli indicatori macroeconomici</p> <p>Saper calcolare gli indici di turisticità e di ricettività</p> <p>Distinguere le nuove tendenze del turismo</p> <p>Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari</p> <p>Individuare le caratteristiche della ristorazione moderna</p>	<p>Turismo e mercato turistico</p> <p>La domanda e l'offerta turistica</p> <p>Gli indici di turisticità e di ricettività</p> <p>Le attuali tendenze del mercato turistico</p> <p>Il valore economico del turismo</p> <p>La sostenibilità del turismo</p> <p>Il turismo</p> <p>La ristorazione moderna</p>	<p align="center"><b>D.T.A.</b></p> <p align="center"><b>(classe quinta)</b></p>	<p align="center"><b>14 ORE</b></p>

<p><b>2-4</b></p>	<p><b>LA CONTABILITÀ E IL BILANCIO D'ESERCIZIO</b></p>	<p>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</p>	<p>Il sistema informativo e le rilevazioni aziendali La contabilità e le scritture aziendali I conti e la tenuta della contabilità generale Il bilancio d'esercizio La struttura dello Stato Patrimoniale La struttura del Conto Economico L'analisi di bilancio: funzioni, procedure e utilità</p>	<p><b>D.T.A.</b>  <b>(classe quinta)</b></p>	<p><b>18 ORE</b></p>
<p><b>5-6</b></p>	<p><b>LA LEGISLAZIONE DI SETTORE</b></p>	<p>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</p>	<p>Normativa nazionale e internazionale di settore Adempimenti dell'imprenditore nel settore turistico ristorativo Le filiere agroalimentari e i prodotti a km zero Le funzioni e i principali obblighi dell'HACCP Gli organi ufficiali di controllo dell'igiene e sicurezza alimentare I concetti di tracciabilità e rintracciabilità Le caratteristiche dei marchi di qualità</p>	<p><b>D.T.A.</b>  <b>(classe quinta)</b></p>	<p><b>21 ORE</b></p>

1-2-4	<b>I CONTRATTI DI SETTORE</b>	<p>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</p>	<p>Contratto d'albergo (cenni)                      Contratto di somministrazione                      Contratto di ristorazione, di catering e di banqueting                      Franchising e altre formule commerciali</p>	<p><b>D.T.A.</b>   <b>(classe quinta)</b></p>	<b>21 ORE</b>
1-2-3	<b>IL MARKETING E IL MARKETING TERRITORIALE</b>	<p>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                      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                      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 a</p>	<p>Il Marketing: aspetti generali.                      Il processo operativo del marketing management I contenuti di una ricerca di marketing                      Il targeting e il posizionamento del prodotto                      L'analisi dell'ambiente, della domanda e della concorrenza. Il Marketing mix: le quattro P.                      Il Web Marketing                      L'analisi SWOT                      I compiti della Pubblica Amministrazione nel turismo Il marketing turistico pubblico e integrato                      Il marketing della destinazione turistica                      Le caratteristiche e la normativa dei prodotti a km zero I prodotti a km zero e la valorizzazione del territorio L'analisi SWOT di un territorio                      Le finalità del piano di marketing turistico territoriale Gli eventi                      Gli educational tour</p>	<p><b>D.T.A.</b>   <b>(classe quinta)</b></p>	<b>22 ORE</b>

		<p>km zero e, più in generale, dell'enogastronomia, per lo sviluppo turistico di un territorio</p> <p>Individuare i prodotti a km zero come strumento di marketing</p> <p>Redigere la SWOT analysis di un territorio/località</p> <p>Individuare gli obiettivi per un piano di marketing turistico territoriale</p> <p>Riconoscere l'importanza di eventi e degli educational tour per lo sviluppo di un territorio</p>			
<b>2-3-4</b>	<b>LA GESTIONE STRATEGICA</b>	<p>Calcolare indici di efficienza e di efficacia Redigere i budget delle vendite dei Tour Operator, delle imprese ricettive e delle imprese ristorative</p> <p>Redigere il budget degli investimenti e il budget finanziario</p> <p>Esaminare il budget economico generale e gli scostamenti</p> <p>Individuare fasi e procedure per redigere un business plan</p> <p>Redigere il piano di start-up e il preventivo finanziario</p> <p>Redigere il preventivo economico e calcolare gli indici di redditività</p>	<p>Analisi dell'ambiente esterno e degli obiettivi strategici Le caratteristiche della programmazione operativa Caratteristiche e funzioni del controllo di gestione I principali indici di efficienza ed efficacia</p> <p>Funzione ed elaborazione del budget</p> <p>La stima dei costi e dei ricavi e il budget Settoriale</p> <p>Il budget dei TO e delle imprese ricettive e ristorative Il budget degli investimenti e dei finanziamenti</p> <p>Il budget economico generale e il controllo di budget Gli elementi del business plan</p> <p>Il piano di start-up, il preventivo finanziario ed economico</p>	<b>D.T.A.</b>	<b>40 ORE</b>
				<b>(classe quinta)</b>	

## PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE ANNO SCOLASTICO 2023-2024

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

DOCENTI: **Proff. ANTONIO GERACE/ERNESTO MALETTA**      QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe): **4 (entrambe in presenza 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, 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** - 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**

<p><b>COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE</b></p> <p>1, 2, 4, 8, 10, 12</p> <p><b>Competenza chiave di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare a imparare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Risolvere problemi</li> </ul> <p><b>Competenze per l'apprendimento permanente</b></p> <p>Competenze imprenditoriale</p> <p>Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenze in materia di cittadinanza.</p>	<p><b>COMPETENZE PROFESSIONALI</b></p> <p><b>COMPETENZA intermedia 3</b></p> <p>Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</p>	<p><b>ABILITA'</b></p> <p>- Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature</p> <p>- Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare.</p> <p>- Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale</p> <p>- Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione .</p>	<p><b>CONOSCENZE</b></p> <p><u>-Norme su prevenzione e sicurezza sul lavoro</u></p> <p><u>-Procedure di sicurezza alimentare</u></p> <p><u>-Igiene personale</u></p> <p><u>-Igiene sul lavoro</u></p>	<p><b>TEMPI (ORE)</b></p> <p>18</p>	<p><b><u>METODOLOGIE,STRUMENTI,VERIFICHE,VALUTAZIONI</u></b></p> <p><b><u>METODOLOGIE</u></b></p> <p>Lezioni partecipate</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Problem solving</p> <p>Brain storming</p> <p>Didattica digitale</p> <p>Flipped classroom</p> <p>Verifiche</p> <p><b><u>Prove scritte</u></b></p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p> <p>strutturate</p> <p>semistrutturate</p> <p>compiti di realtà</p> <p><b><u>Prove orali</u></b></p> <p>congruo numero:</p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p>	<p><b>STRUMENTI</b></p> <p>Libro di testo</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>L.I.M.</p> <p>Testi multimediali</p> <p>Aula informatica</p> <p>Laboratorio di scienze</p> <p>Aula virtuale (Google classroom)</p> <p><b><u>Valutazione</u></b></p> <p><b>Diagnostica</b> iniziale</p> <p><b>Formativa</b> in itinere (espressa in decimi)</p> <p>Oggettiva</p> <p>Continua</p> <p><b>Sommativa</b></p> <p>Quadrimestrale</p> <p><b>Valutazione di competenze</b></p>
--	---	---	---	-------------------------------------	---	---

**UDA N.2 : LA PROFESSIONE**

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)		
<p>1, 2, 4, 8, 10, 12</p> <p><b>Competenza chiave di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare a imparare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Risolvere problemi</li> </ul> <p><b>Competenze per l'apprendimento permanente</b></p> <p>Competenze imprenditoriale</p> <p>Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenze in materia di cittadinanza.</p>	<p><b>COMPETENZA intermedia 3</b></p> <p>Applicare tecniche di base di lavorazione,organizzazioni e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici,ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera,secondo criteri prestabiliti,in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</p>	<p>- Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera</p> <p>-Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici</p> <p>-Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali,curandone l'efficienza</p> <p>-applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento</p> <p>-Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi</p>	<p>-Profilo professionale nel contesto lavorativo</p> <p>-Valore e dignità del servizio</p> <p>-Requisiti personali e professionali</p> <p>-Importanza delle soft skills</p> <p>-Valore e cura della divisa</p> <p>-Valore e cura della propria persona</p>	<p>12</p>	<p><b><u>METODOLOGIE,STRUMENTI,VERIFICHE,VALUTAZIONI</u></b></p> <p><b><u>METODOLOGIE</u></b></p> <p>Lezioni partecipate</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Problem solving</p> <p>Brain storming</p> <p>Didattica digitale</p> <p>Flipped classroom</p> <p>Verifiche</p> <p><b><u>Prove scritte</u></b></p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p> <p>strutturate</p> <p>semistrutturate</p> <p>compiti di realtà</p> <p><b><u>Prove orali</u></b></p> <p>congruo numero:</p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p>	<p><b>STRUMENTI</b></p> <p>Libro di testo</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>L.I.M.</p> <p>Testi multimediali</p> <p>Aula informatica</p> <p>Laboratorio di scienze</p> <p>Aula virtuale (Google classroom)</p> <p><b><u>Valutazione</u></b></p> <p><b>Diagnostica</b> iniziale</p> <p><b>Formativa</b> in itinere (espressa in decimi)</p> <p>Oggettiva</p> <p>Continua</p> <p><b>Sommativa</b></p> <p>Quadrimestrale</p> <p><b>Valutazione di competenze</b></p>

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

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI(OR E)		
<p>1, 2, 4, 8, 10, 12</p> <p><b>Competenza chiave di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare a imparare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Risolvere problemi</li> </ul> <p><b>Competenze per l'apprendimento permanente</b></p> <p>Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.</p>	<p><b>COMPETENZA intermedia 6</b></p> <p>-Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione</p>	<p>-Presentarsi in modo professionale</p> <p>-Controllare l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale</p> <p>-Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti</p> <p>-Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture</p>	<p><b>-Educazione e comportamento corretto</b></p> <p><b>-Precedenze di servizio</b></p> <p><b>-Accoglienza di clienti con esigenze speciali</b></p> <p><b>-Comunicazione con il cliente e galateo</b></p> <p><b>-Principi di fidelizzazione del cliente</b></p>	<p>12</p>	<p><b><u>METODOLOGIE, STRUMENTI, VERIFICHE, VALUTAZIONI</u></b></p> <p><b><u>METODOLOGIE</u></b></p> <p>Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche</p> <p><b><u>Prove scritte</u></b></p> <p>I quadrimestre [ 2] II quadrimestre [ 2]</p> <p>strutturate semistrutturate compiti di realtà</p> <p><b><u>Prove orali</u></b></p> <p>congruo numero: I quadrimestre [ 2] II quadrimestre [ 2]</p>	<p><b>STRUMENTI</b></p> <p>Libro di testo Mappe concettuali L.I.M.</p> <p>Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom)</p> <p><b><u>Valutazione</u></b></p> <p><b>Diagnostica</b> iniziale <b>Formativa</b> in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua <b>Sommativa</b> Quadrimestrale <b>Valutazione di competenze</b></p>

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

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)		
<p>1, 2, 4, 8, 10, 12</p> <p><b>Competenza chiave di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare a imparare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Risolvere problemi</li> </ul> <p><b>Competenze per l'apprendimento permanente</b></p> <p>Competenze imprenditoriale</p> <p>Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenze in materia di cittadinanza.</p>	<p><b>COMPETENZA intermedia 1</b></p> <p>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.</p>	<p>- Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera</p> <p>-Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici</p> <p>-Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali,curandone l'efficienza</p> <p>-applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento</p> <p>-Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi</p>	<p><b>-Ristorazione commerciale e collettiva</b></p> <p><b>-Catering e banqueting</b></p> <p><b>-Brigata di sala</b></p> <p><b>-Aree operative e attrezzature della ristorazione</b></p>	<p>22</p>	<p><b><u>METODOLOGIE,STRUMENTI,VERIFICHE,VALUTAZIONI</u></b></p> <p><b><u>METODOLOGIE</u></b></p> <p>Lezioni partecipate</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Problem solving</p> <p>Brain storming</p> <p>Didattica digitale</p> <p>Flipped classroom</p> <p>Verifiche</p> <p><b><u>Prove scritte</u></b></p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p> <p>strutturate</p> <p>semistrutturate</p> <p>compiti di realtà</p> <p><b><u>Prove orali</u></b></p> <p>congruo numero:</p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p>	<p><b>STRUMENTI</b></p> <p>Libro di testo</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>L.I.M.</p> <p>Testi multimediali</p> <p>Aula informatica</p> <p>Laboratorio di scienze</p> <p>Aula virtuale (Google classroom)</p> <p><b><u>Valutazione</u></b></p> <p><b>Diagnostica</b> iniziale</p> <p><b>Formativa</b> in itinere (espressa in decimi)</p> <p>Oggettiva</p> <p>Continua</p> <p><b>Sommativa</b></p> <p>Quadrimestrale</p> <p><b>Valutazione di competenze</b></p>

**UDA N. 5 ABILITA' DI BASE NEL SERVIZIO**

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)		
<p>1, 2, 4, 8, 10, 12</p> <p><b>Competenza chiave di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare a imparare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Risolvere problemi</li> </ul> <p><b>Competenze per l'apprendimento permanente</b></p> <p>Competenze imprenditoriale</p> <p>Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenze in materia di cittadinanza.</p>	<p><b>COMPETENZA intermedia 1-4</b></p> <p>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.</p> <p>-Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione</p>	<p>-Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali,curandone l'efficienza</p> <p>-Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento</p> <p>-Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi</p> <p>-Adottare tecniche di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale</p> <p>-Eeguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti,servizi e menu nella corretta sequenza</p>	<p><b>-Tecniche manuali basilari di servizio</b></p> <p><b>- Comportamenti operativi durante il servizio</b></p> <p><b>-Introduzione all'uso della comanda</b></p>	<p>14</p>	<p><b><u>METODOLOGIE,STRUMENTI,VERIFICHE,VALUTAZIONI</u></b></p> <p><b><u>METODOLOGIE</u></b></p> <p>Lezioni partecipate</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Problem solving</p> <p>Brain storming</p> <p>Didattica digitale</p> <p>Flipped classroom</p> <p>Verifiche</p> <p><b><u>Prove scritte</u></b></p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p> <p>strutturate</p> <p>semistrutturate</p> <p>compiti di realtà</p> <p><b><u>Prove orali</u></b></p> <p>congruo numero:</p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p>	<p><b>STRUMENTI</b></p> <p>Libro di testo</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>L.I.M.</p> <p>Testi multimediali</p> <p>Aula informatica</p> <p>Laboratorio di scienze</p> <p>Aula virtuale (Google classroom)</p> <p><b><u>Valutazione</u></b></p> <p><b>Diagnostica</b> iniziale</p> <p><b>Formativa</b> in itinere (espressa in decimi)</p> <p>Oggettiva</p> <p>Continua</p> <p><b>Sommativa</b></p> <p>Quadrimestrale</p> <p><b>Valutazione di competenze</b></p>

**UDA N. 6 LA MISE EN PLACE**

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)		
<p>1, 2, 4, 8, 10, 12</p> <p><b>Competenza chiave di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare a imparare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Risolvere problemi</li> </ul> <p><b>Competenze per l'apprendimento permanente</b></p> <p>Competenze imprenditoriale</p> <p>Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenze in materia di cittadinanza.</p>	<p><b>COMPETENZA intermedia 1-4</b></p> <p>Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristoranti e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</p> <p>-Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione</p>	<p>- Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera</p> <p>-Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici</p> <p>-Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza</p> <p>-Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menu nella corretta sequenza</p>	<p>--Fasi della mise en place</p> <p>-Preparazione dei coperti</p> <p>-Mise en place in relazione alla tipologia di piatto</p> <p>-Complementi della mise en place</p>	<p>24</p>	<p><b><u>METODOLOGIE, STRUMENTI, VERIFICHE, VALUTAZIONI</u></b></p> <p><b><u>METODOLOGIE</u></b></p> <p>Lezioni partecipate</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Problem solving</p> <p>Brain storming</p> <p>Didattica digitale</p> <p>Flipped classroom</p> <p>Verifiche</p> <p><b><u>Prove scritte</u></b></p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p> <p>strutturate</p> <p>semistrutturate</p> <p>compiti di realtà</p> <p><b><u>Prove orali</u></b></p> <p>congruo numero:</p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p>	<p><b>STRUMENTI</b></p> <p>Libro di testo</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>L.I.M.</p> <p>Testi multimediali</p> <p>Aula informatica</p> <p>Laboratorio di scienze</p> <p>Aula virtuale (Google classroom)</p> <p><b><u>Valutazione</u></b></p> <p><b>Diagnostica</b> iniziale</p> <p><b>Formativa</b> in itinere (espressa in decimi)</p> <p>Oggettiva</p> <p>Continua</p> <p><b>Sommativa</b></p> <p>Quadrimestrale</p> <p><b>Valutazione di competenze</b></p>

**UDA N. 7 GLI STILI DI SERVIZIO**

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)		
<p>1, 2, 4, 8, 10, 12</p> <p><b>Competenza chiave di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare a imparare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Risolvere problemi</li> </ul> <p><b>Competenze per l'apprendimento permanente</b></p> <p>Competenze imprenditoriale</p> <p>Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenze in materia di cittadinanza.</p>	<p><b>COMPETENZA intermedia 1-6</b></p> <p>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.</p> <p>-Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione,adottando idonee tecniche di comunicazione</p>	<p>- Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici</p> <p>-Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali,curandone l'efficienza</p> <p>-Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti,servizi e menu nella corretta sequenza</p> <p>-Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento</p> <p>-Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi</p> <p>-Presentarsi in modo professionale</p> <p>-Controllare</p>	<p>--Gli stili di servizio</p> <p>-Le fasi di un servizio</p> <p>-Il servizio all'italiana e all'inglese</p> <p>-Il servizio alla russa, il servizio alla francese e il self-service</p> <p>-Punti di forza e di debolezza dei vari stili di servizio</p>	<p>16</p>	<p><b><u>METODOLOGIE,STRUMENTI,VERIFICHE,VALUTAZIONI</u></b></p> <p><b><u>METODOLOGIE</u></b></p> <p>Lezioni partecipate</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Problem solving</p> <p>Brain storming</p> <p>Didattica digitale</p> <p>Flipped classroom</p> <p>Verifiche</p> <p><b><u>Prove scritte</u></b></p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p> <p>strutturate</p> <p>semistrutturate</p> <p>compiti di realtà</p> <p><b><u>Prove orali</u></b></p> <p>congruo numero:</p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p>	<p><b>STRUMENTI</b></p> <p>Libro di testo</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>L.I.M.</p> <p>Testi multimediali</p> <p>Aula informatica</p> <p>Laboratorio di scienze</p> <p>Aula virtuale (Google classroom)</p> <p><b><u>Valutazione</u></b></p> <p><b>Diagnostica</b> iniziale</p> <p><b>Formativa</b> in itinere (espressa in decimi)</p> <p>Oggettiva</p> <p>Continua</p> <p><b>Sommativa</b></p> <p>Quadrimestrale</p> <p><b>Valutazione di competenze</b></p>

		<p>l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale</p> <p>-Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente,interagire e presentare i prodotti/servizi offerti</p> <p>-Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali,religiosi e dietetici specifici delle diverse culture</p>				
--	--	--	--	--	--	--

## UDA N. 8 L'ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)	METODOLOGIE,STRUMENTI,VERIFICHE,VALUTAZIONI	STRUMENTI
<p>1, 2, 4, 8, 10, 12</p> <p><b>Competenza chiave di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare a imparare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Risolvere problemi</li> </ul> <p><b>Competenze per l'apprendimento permanente</b></p> <p>Competenze imprenditoriale</p> <p>Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenze in materia di cittadinanza.</p>	<p><b>COMPETENZA intermedia 1-6</b></p> <p>-Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione,adottando idonee tecniche di comunicazione</p> <p>Applicare procedure di</p>	<p>-Adottare tecniche di base per la manipolazione,la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati</p> <p>-Eeguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti,servizi e</p>	<p><b>-Momenti operativi nella ristorazione</b></p> <p><b>Menu di servizio e sequenza delle pietanze</b></p> <p><b>Allergeni nel menu</b></p> <p><b>Fasi del servizio e comunicazione con il cliente</b></p>	<p>14</p>	<p><b>METODOLOGIE,STRUMENTI,VERIFICHE,VALUTAZIONI</b></p> <p><b>METODOLOGIE</b></p> <p>Lezioni partecipate</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Problem solving</p> <p>Brain storming</p> <p>Didattica digitale</p> <p>Flipped classroom</p> <p>Verifiche</p> <p><b>Prove scritte</b></p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p> <p>strutturate</p> <p>semistrutturate</p>	<p><b>STRUMENTI</b></p> <p>Libro di testo</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>L.I.M.</p> <p>Testi multimediali</p> <p>Aula informatica</p> <p>Laboratorio di scienze</p> <p>Aula virtuale (Google classroom)</p> <p><b>Valutazione</b></p> <p><b>Diagnostica</b> iniziale</p> <p><b>Formativa</b> in itinere (espressa in decimi)</p> <p>Oggettiva</p> <p>Continua</p>

	base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione	<p>menu nella corretta sequenza</p> <p>-Presentarsi in modo professionale</p> <p>-Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente,interagire e presentare i prodotti/servizi offerti</p> <p>-Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali,religiosi e dietetici specifici delle diverse culture</p>	<b>Gestione delle attrezzature e degli spazi</b>		<p>compiti di realtà</p> <p><b>Prove orali</b> congruo numero: I quadrimestre [ 2] II quadrimestre [ 2]</p>	<p><b>Sommativa</b> Quadrimestrale <b>Valutazione di competenze</b></p>
--	--	--	--	--	---	---

LIVELLI ESSENZIALI DI APPRENDIMENTO			
UDA	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p><b>UDA 1:</b> <b>Sicurezza e igiene sul lavoro</b></p>	<p><b>COMPETENZA intermedia 3</b> Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</p>	<p>Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature</p>	<p>Igiene personale Igiene sul lavoro</p>
<p><b>UDA 2:</b> <b>La professione</b></p>	<p><b>COMPETENZA intermedia 1</b> 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</p>	<p>Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalita' alberghiera</p>	<p>Profilo professionale nel contesto lavorativo Valore e dignita' del servizio Requisiti personali e professionali</p>

**CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0006915 - 15/11/2023 - V.6 - E**

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

## PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE ANNO SCOLASTICO 2023-2024

CLASSE II SEZIONE A/B  
DISCIPLINA LABORATORIO DI SALA E VENDITA

DOCENTI: **Proff. ANTONIO GERACE/ERNESTO MALETTA** QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe): **4 (entrambe in presenza 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, 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** - 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 (ORE)		
<p>1, 2, 4, 8, 10, 12</p> <p><b>Competenza chiave di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare a imparare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Risolvere problemi</li> </ul> <p><b>Competenze per l'apprendimento permanente</b></p> <p>Competenze imprenditoriale</p> <p>Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenze in materia di cittadinanza.</p>	<p><b>COMPETENZA intermedia 1-4</b></p> <p>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.</p> <p>-Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione</p>	<p>- Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia</p> <p>Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali,curandon e l'efficienza</p> <p>-Utilizzare i principali software applicativi</p> <p>-Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento</p> <p>-Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi</p> <p>- Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare.</p> <p>-Adottare tecniche di base per la manipolazione,la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati</p> <p>-Identificare gli aspetti di base che riguardano</p>	<p><b>-Il lavoro al bar e le varie tipologie di bar</b></p> <p><b>Staff,aree operative e attrezzature del bar</b></p> <p><b>-Tipologie di bevande</b></p> <p><b>-Educazione al consumo dell'alcol</b></p>	<p>26</p>	<p><b><u>METODOLOGIE,STRUMENTI,VERIFICHE,VALUTAZIONI</u></b></p> <p><b><u>METODOLOGIE</u></b></p> <p>Lezioni partecipate</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Problem solving</p> <p>Brain storming</p> <p>Didattica digitale</p> <p>Flipped classroom Verifiche</p> <p><b><u>Prove scritte</u></b></p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p> <p>strutturate</p> <p>semistrutturate</p> <p>compiti di realtà</p> <p><b><u>Prove orali</u></b></p> <p>congruo numero:</p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p>	<p><b>STRUMENTI</b></p> <p>Libro di testo</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>L.I.M.</p> <p>Testi multimediali</p> <p>Aula informatica</p> <p>Laboratorio di scienze</p> <p>Aula virtuale (Google classroom)</p> <p><b><u>Valutazione Diagnostica</u></b> iniziale</p> <p><b>Formativa</b> in itinere</p> <p>(espressa in decimi)</p> <p>Oggettiva</p> <p>Continua</p> <p><b>Sommativa</b> Quadrimestrale</p> <p><b>Valutazione di competenze</b></p>

		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				

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

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI COMPETENZA intermedia 2-4	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)		STRUMENTI
<p>1, 2, 4, 8, 10, 12</p> <p><b>Competenza chiave di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare a imparare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Risolvere problemi</li> </ul> <p><b>Competenze per l'apprendimento permanente</b></p> <p>Competenze imprenditoriale</p> <p>Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenze in materia di cittadinanza.</p>	<p>-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</p> <p>-Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti</p>	<p>-Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalita' alberghiera</p> <p>-Applicare metodologie di base di lavoro in equipe</p> <p>-Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati</p> <p>-Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale</p> <p>-Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menu nella corretta sequenza</p>	<p><b>-Caffe': il prodotto e la bevanda</b></p> <p><b>Utilizzo e manutenzione delle attrezzature per espresso</b></p> <p><b>Fattori qualitativi dell'espresso</b></p> <p><b>Tecnica di montaggio e di versata del latte</b></p> <p><b>Latte art</b></p>	<p>38</p>	<p><b><u>METODOLOGIE, STRUMENTI, VERIFICHE, VALUTAZIONI</u></b></p> <p><b><u>METODOLOGIE</u></b></p> <p>Lezioni partecipate</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Problem solving</p> <p>Brain storming</p> <p>Didattica digitale</p> <p>Flipped classroom Verifiche</p> <p><b><u>Prove scritte</u></b></p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p> <p>strutturate</p> <p>semistrutturate</p> <p>compiti di realta'</p> <p><b><u>Prove orali</u></b></p> <p>congruo numero:</p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p>	<p>Libro di testo</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>L.I.M.</p> <p>Testi multimediali</p> <p>Aula informatica</p> <p>Laboratorio di scienze</p> <p>Aula virtuale (Google classroom)</p> <p><b><u>Valutazione Diagnostica</u></b> iniziale</p> <p><b>Formativa</b> in itinere</p> <p>(espressa in decimi)</p> <p>Oggettiva</p> <p>Continua</p> <p><b>Sommativa</b> Quadrimestrale</p> <p><b>Valutazione di compete</b></p>

**UDA N.3 TE',TISANE E CIOCCOLATA**

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)		
<p>1, 2, 4, 8, 10, 12</p> <p><b>Competenza chiave di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare a imparare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Risolvere problemi</li> </ul> <p><b>Competenze per l'apprendimento permanente</b></p> <p>Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.</p>	<p><b>COMPETENZA intermedia 2-4</b></p> <p>-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</p> <p>-Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti</p>	<p>Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera</p> <p>-Applicare metodologie di base di lavoro in equipe</p> <p>-Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati</p> <p>-Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale</p> <p>-Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menu nella corretta sequenza</p>	<p><b>Il te'</b></p> <p><b>Come si prepara e si serve il te'</b></p> <p><b>Infusi e tisane</b></p> <p><b>Cacao e cioccolato</b></p> <p><b>Come si prepara e si serve la cioccolata calda</b></p>	<p>24</p>	<p><b><u>METODOLOGIE,STRUMENTI ,VERIFICHE,VALUTAZIONI</u></b></p> <p><b><u>METODOLOGIE</u></b></p> <p>Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche</p> <p><b><u>Prove scritte</u></b></p> <p>I quadrimestre [ 2] II quadrimestre [ 2] strutturate semistrutturate compiti di realtà</p> <p><b><u>Prove orali</u></b></p> <p>congruo numero: I quadrimestre [ 2] II quadrimestre [ 2]</p>	<p><b>STRUMENTI</b></p> <p>Libro di testo Mappe concettuali L.I.M.</p> <p>Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom)</p> <p><b><u>Valutazione</u></b></p> <p><b>Diagnostica</b> iniziale <b>Formativa</b> in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua <b>Sommativa</b> Quadrimestrale <b>Valutazione di competenze</b></p>

**UDA N. 4 IL SERVIZIO DELLA PRIMA COLAZIONE**

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)		
<p>1, 2, 4, 8, 10, 12</p> <p><b>Competenza chiave di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare a imparare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Risolvere problemi</li> </ul> <p><b>Competenze per l'apprendimento permanente</b></p> <p>Competenze imprenditoriale</p> <p>Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenze in materia di cittadinanza.</p>	<p><b>COMPETENZA intermedia 1-6</b></p> <p>Applicare tecniche di base di lavorazione,organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici,ristoranti e di accoglienza turistico-alberghiera,secondo criteri prestabiliti,in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</p> <p>-Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione,adottando idonee tecniche di comunicazione.</p>	<p>-Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici</p> <p>Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali,curandone l'efficienza</p> <p>-Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento</p> <p>-Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi</p> <p>-Presentarsi in modo professionale</p> <p>-Controllare l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale</p> <p>-Usare correttamente le forme di comunicazione per</p>	<p><b>-Tipologie di prima colazione</b></p> <p><b>Attrezzature per la prima colazione</b></p> <p><b>Il servizio della colazione continentale</b></p>	<p>16</p>	<p><b><u>METODOLOGIE,STRUMENTI,VERIFICHE,VALUTAZIONI</u></b></p> <p><b><u>METODOLOGIE</u></b></p> <p>Lezioni partecipate</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Problem solving</p> <p>Brain storming</p> <p>Didattica digitale</p> <p>Flipped classroom Verifiche</p> <p><b><u>Prove scritte</u></b></p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p> <p>strutturate</p> <p>semistrutturate</p> <p>compiti di realtà</p> <p><b><u>Prove orali</u></b></p> <p>congruo numero:</p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p>	<p><b>STRUMENTI</b></p> <p>Libro di testo</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>L.I.M.</p> <p>Testi multimediali</p> <p>Aula informatica</p> <p>Laboratorio di scienze</p> <p>Aula virtuale (Google classroom)</p> <p><b><u>Valutazione Diagnostica</u></b></p> <p>iniziale</p> <p><b>Formativa</b></p> <p>in itinere (espressa in decimi)</p> <p>Oggettiva</p> <p>Continua</p> <p><b>Sommativa</b></p> <p>Quadrimestrale</p> <p><b>Valutazione di competenze</b></p>

		<p>accogliere il cliente interagire e presentare i prodotti/servizi offerti</p> <p>-individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture</p>				
--	--	--	--	--	--	--

## UDA N. 5 IL SERVIZIO DELLE BEVANDE AL BAR

<p><b>COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE</b></p> <p>1, 2, 4, 8, 10, 12</p> <p><b>Competenza chiave di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare a imparare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Risolvere problemi</li> </ul> <p><b>Competenze per l'apprendimento permanente</b></p> <p>Competenze imprenditoriale</p> <p>Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenze in materia di cittadinanza.</p>	<p><b>COMPETENZE PROFESSIONALI</b></p> <p><b>COMPETENZA intermedia 1-4</b></p> <p>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</p> <p>-Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti</p>	<p><b>ABILITA'</b></p> <p>Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera</p> <p>-Applicare metodologie di base di lavoro in equipe</p> <p>-Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati</p> <p>-Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale</p> <p>-Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menu</p>	<p><b>CONOSCENZE</b></p> <p><b>Conoscenza di base e nozioni di servizio delle bevande dissetanti</b></p> <p><b>Conoscenza di base e nozioni di servizio delle bevande aperitive</b></p> <p><b>Conoscenza di base e nozioni di servizio delle bevande digestive</b></p> <p><b>Conoscenza di base e nozioni di servizio delle bevande montate e dei succhi freschi</b></p> <p><b>Le decorazioni nel bar</b></p>	<p><b>TEMPI (ORE)</b></p> <p>28</p>	<p><b><u>METODOLOGIE, STRUMENTI, VERIFICHE, VALUTAZIONI</u></b></p> <p><b><u>METODOLOGIE</u></b></p> <p>Lezioni partecipate</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Problem solving</p> <p>Brain storming</p> <p>Didattica digitale</p> <p>Flipped classroom</p> <p>Verifiche</p> <p><b><u>Prove scritte</u></b></p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p> <p>strutturate</p> <p>semistrustrate</p> <p>compiti di realtà</p> <p><b><u>Prove orali</u></b></p> <p>congruo numero:</p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p>	<p><b>STRUMENTI</b></p> <p>Libro di testo</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>L.I.M.</p> <p>Testi multimediali</p> <p>Aula informatica</p> <p>Laboratorio di scienze</p> <p>Aula virtuale (Google classroom)</p> <p><b><u>Valutazione Diagnostica</u></b> iniziale</p> <p><b>Formativa</b> in itinere</p> <p>(espressa in decimi)</p> <p>Oggettiva</p> <p>Continua</p> <p><b>Sommativa</b> Quadrimestrale</p> <p><b>Valutazione di competenze</b></p>
--	--	---	---	-------------------------------------	---	---

**CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0006915 - 15/11/2023 - V.6 - E**

<b>LIVELLI ESSENZIALI DI APPRENDIMENTO</b>			
<b>UDA</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<b>UDA 1: Sicurezza e igiene sul lavoro</b>	<b>Competenza in uscita n° 1 :</b>  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	<b>Il lavoro al bar e le varie tipologie di bar</b>  <b>Staff, aree operative e attrezzature del bar</b>
<b>UDA 2: Caffè, latte montato e Latte art</b>	<b>Competenza in uscita n° 2</b>  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 ospitalità alberghiera	<b>Caffè: il prodotto e la bevanda</b>  <b>Utilizzo e manutenzione delle attrezzature per espresso</b>  <b>Tecnica di montaggio e di versata del latte</b>
<b>UDA 3: Tè, tisane e cioccolata</b>	<b>Competenza in uscita n° 2</b>  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	<b>Come si prepara e si serve il tè?</b>  <b>Come si prepara e si serve la cioccolata calda</b>
<b>UDA 4: Il servizio della prima colazione</b>	<b>Competenza in uscita n° 4</b>  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	<b>Tipologie di prima colazione</b>  <b>Attrezzature per la prima colazione</b>
<b>UDA 5: Il servizio delle bevande</b>	<b>Competenza in uscita n° 3</b>  Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	Applicare metodologie di base di lavoro in equipe	<b>Conoscenza di base e nozioni di servizio delle bevande in generale</b>

## PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE ANNO SCOLASTICO 2023-2024

CLASSE III SALA SEZIONE A  
DISCIPLINA LABORATORIO DI SALA E VENDITA

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

### 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, 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** - 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)		
<p>1, 2, 4, 8, 10, 12</p> <p><b>Competenza chiave di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare a imparare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Risolvere problemi</li> </ul> <p><b>Competenze per l'apprendimento permanente</b></p> <p>Competenze imprenditoriale</p> <p>Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenze in materia di cittadinanza.</p>	<p><b>COMPETENZA intermedia 1-2-4-7</b></p> <p>- 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</p> <p>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</p> <p>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</p>	<p>-Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi Nei diversi contesti professionali</p> <p>-Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio,riconoscendo la qualita' di filiera e,attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione</p> <p>- Applicare tecniche di controllo della qualita' dell'offerta preventiva</p> <p>-Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder</p> <p>-Individuare i prodotti di qualita'</p>	<p><b>-La vite e l'uva</b></p> <p><b>-La fermentazione alcolica e la vinificazione</b></p> <p><b>-Altre tecniche produttive:vini frizzanti,vini dolci ,vini novelli,vini passiti,vini liquorosi</b></p> <p><b>-La classificazione dei vini italiani</b></p> <p><b>-L'etichetta del vino</b></p>	<p>34</p>	<p><b><u>METODOLOGIE,STRUMENTI,VERIFICHE,VALUTAZIONI</u></b></p> <p><b><u>METODOLOGIE</u></b></p> <p>Lezioni partecipate</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Problem solving</p> <p>Brain storming</p> <p>Didattica digitale</p> <p>Flipped classroom Verifiche</p> <p><b><u>Prove scritte</u></b></p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p> <p>strutturate</p> <p>semistrutturate</p> <p>compiti di realta'</p> <p><b><u>Prove orali</u></b></p> <p>congruo numero:</p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p>	<p><b>STRUMENTI</b></p> <p>Libro di testo</p> <p>Mappe concettuali L.I.M.</p> <p>Testi multimediali</p> <p>Aula informatica</p> <p>Laboratorio di scienze</p> <p>Aula virtuale (Google classroom)</p> <p><b><u>Valutazione</u></b></p> <p><b>Diagnostica</b> iniziale</p> <p><b>Formativa</b> in itinere (espressa in decimi)</p> <p>Oggettiva</p> <p>Continua</p> <p><b>Sommativa</b></p> <p>Quadrimestrale</p> <p><b>Valutazione di competenze</b></p>

	-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	del territorio conoscendole le caratteristiche peculiari,le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità  -Effettuare attività di controllo,di gestione ,budgeting e reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati				
--	--	---	--	--	--	--

## UDA N.2 : LA DISTILLAZIONE,ACQUAVITI E LIQUORI

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI(OR E)	METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI	STRUMENTI
<p>1, 2, 4, 8, 10, 12</p> <p><b>Competenza chiave di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare a imparare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Risolvere problemi</li> </ul> <p><b>Competenze per l'apprendimento permanente</b></p> <p>Competenze imprenditoriale</p> <p>Competenze matematica e in scienze</p> <p>tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenze in materia di cittadinanza.</p>	<p><b>COMPETENZA intermedia 1-4-7</b></p> <p>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</p> <p>Predisporre prodotti</p>	<p>-Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi</p> <p>Nei diversi contesti professionali</p> <p>-Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio,riconoscendole la qualità di filiera e,attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la</p>	<p><b>La distillazione e le acquaviti</b></p> <p><b>-I sistemi di distillazione</b></p> <p><b>Le principali acquaviti:brandy, cognac,armagnac, grappa,whisky,vodka,rum,gin,tequila,acquaviti di frutta,acquaviti d'uva,calvados</b></p> <p><b>-I liquori:tecniche di produzione e tipologie</b></p>	<p>32</p>	<p><b>METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI</b></p> <p><b>METODOLOGIE</b></p> <p>Lezioni partecipate</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Problem solving</p> <p>Brain storming</p> <p>Didattica digitale</p> <p>Flipped classroom Verifiche</p> <p><b>Prove scritte</b></p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p> <p>strutturate</p> <p>semistrutturate</p> <p>compiti di realtà</p> <p><b>Prove orali</b></p> <p>congruo numero:</p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p>	<p><b>STRUMENTI</b></p> <p>Libro di testo</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>L.I.M.</p> <p>Testi multimediali</p> <p>Aula informatica</p> <p>Laboratorio di scienze</p> <p>Aula virtuale (Google classroom)</p> <p><b>Valutazione Diagnostica</b> iniziale</p> <p><b>Formativa</b> in itinere (espressa in decimi)</p> <p>Oggettiva</p> <p>Continua</p> <p><b>Sommativa</b></p> <p>Quadrimestrale</p>

	<p>,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</p> <p>-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</p>	<p>valorizzazione</p> <p>-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'.</p> <p>Individuare i prodotti di qualita' del territorio conoscendole le caratteristiche peculiari,le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualita'</p>				<p><b>Valutazione di competenze</b></p>
--	---	---	--	--	--	---

UDA N.3 I COCKTAIL

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI(OR E)		
<p>1, 2, 4, 8, 10, 12</p> <p><b>Competenza chiave di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare a imparare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Risolvere problemi</li> </ul> <p><b>Competenze per l'apprendimento permanente</b></p> <p>Competenze imprenditoriale</p> <p>Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenze in materia di cittadinanza.</p>	<p><b>COMPETENZA intermedia 1-2-4-10</b></p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p>	<p>-Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi</p> <p>Nei diversi contesti professionali</p> <p>-Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato</p> <p>-Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilita' economica del prodotto/servizio</p> <p>-Riconoscere le principalitendenze evolutive,tecnologi che e di mercato,relative al settore dell'enogastronomi a e dell'ospitalita' alberghiera</p> <p>-Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali,promuovendo la diffusione di</p>	<p><b>Le attrezzature per la realizzazione dei cocktail</b></p> <p><b>Le tecniche di mescita:la mescita con jigger,la mescita free pouring e a mano libera</b></p> <p><b>La tecniche di miscelazione;la tecnica build,stim,shake.throwing e blend</b></p> <p><b>La tecnica muddle per la lavorazione degli ingredienti</b></p> <p><b>Il ghiaccio :funzioni e tipologie</b></p> <p><b>-Le decorazioni e come calcolare l'acool nei drink</b></p> <p><b>-Vendere i cocktail</b></p> <p><b>La classificazione IBA e le famiglie dei cocktail</b></p> <p><b>La classificazione dei drink in rapporto a differenti</b></p>	<p>68</p>	<p><b><u>METODOLOGIE,STRUMENTI,VERIFICHE,VALUTAZIONI</u></b></p> <p><b><u>METODOLOGIE</u></b></p> <p>Lezioni partecipate</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Problem solving</p> <p>Brain storming</p> <p>Didattica digitale</p> <p>Flipped classroom</p> <p>Verifiche</p> <p><b><u>Prove scritte</u></b></p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p> <p>strutturate</p> <p>semistrutturate</p> <p>compiti di realta'</p> <p><b><u>Prove orali</u></b></p> <p>congruo numero:</p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p>	<p><b>STRUMENTI</b></p> <p>Libro di testo</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>L.I.M.</p> <p>Testi multimediali</p> <p>Aula informatica</p> <p>Laboratorio di scienze</p> <p>Aula virtuale (Google classroom)</p> <p><b><u>Valutazione</u></b></p> <p><b>Diagnostica</b> iniziale</p> <p><b>Formativa</b> in itinere (espressa in decimi)</p> <p>Oggettiva</p> <p>Continua</p> <p><b>Sommativa</b></p> <p>Quadrimestrale</p> <p><b>Valutazione di competenze</b></p>

	-Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di revenue management,perseguido obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing	abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati  -Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza  -Identificare la peculiarità dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale	<b>parametri</b>			
--	--	---	------------------	--	--	--

#### UDA N. 4 STILI DI SERVIZIO COMPLEMENTARI

<p><b>COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE</b></p> <p>1, 2, 4, 8, 10, 12</p> <p><b>Competenza chiave di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare a imparare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Risolvere problemi</li> </ul> <p><b>Competenze per l'apprendimento permanente</b></p> <p>Competenze imprenditoriale</p> <p>Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenze in materia di cittadinanza.</p>	<p><b>COMPETENZE PROFESSIONALI</b></p> <p><b>COMPETENZA intermedia 1-4</b></p> <p>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</p>	<p><b>ABILITA'</b></p> <p>Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi Nei diversi contesti professionali</p> <p>Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali</p> <p>Elaborare ,coordinando il proprio lavoro con quello degli altri,un'offerta di prodotti/servizi sia</p>	<p><b>CONOSCENZE</b></p> <p>-Stili di servizio principali e complementari</p> <p><b>Le caratteristiche degli stili complementari e i criteri per la loro scelta</b></p> <p><b>Il servizio con carrello</b></p> <p><b>Il servizio con buffet</b></p> <p><b>Il servizio con vassoio operativo</b></p> <p><b>Punti di forza e di debolezza dei differenti stili di</b></p>	<p><b>TEMPI (ORE)</b></p> <p>36</p>	<p><b><u>METODOLOGIE,STRUMENTI,VERIFICHE,VALUTAZIONI</u></b></p> <p><b><u>METODOLOGIE</u></b></p> <p>Lezioni partecipate</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Problem solving</p> <p>Brain storming</p> <p>Didattica digitale</p> <p>Flipped classroom Verifiche</p> <p><b><u>Prove scritte</u></b></p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p> <p>strutturate</p> <p>semistrutturate</p> <p>compiti di realtà</p> <p><b><u>Prove orali</u></b></p> <p>congruo numero:</p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p>	<p><b>STRUMENTI</b></p> <p>Libro di testo</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>L.I.M.</p> <p>Testi multimediali</p> <p>Aula informatica</p> <p>Laboratorio di scienze</p> <p>Aula virtuale (Google classroom)</p> <p><b><u>Valutazione</u></b></p> <p><b>Diagnostica</b> iniziale</p> <p><b>Formativa</b> in itinere (espressa in decimi)</p> <p>Oggettiva</p> <p>Continua</p> <p><b>Sommativa</b></p> <p>Quadrimestrale</p> <p><b>Valutazione di competenze</b></p>
--	---	---	---	-------------------------------------	--	---

	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	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'	<b>servizio complementari</b>			
--	--	---	-------------------------------	--	--	--

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

<b>COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE</b>  1, 2, 4, 8, 10, 12  <b>Competenza chiave di cittadinanza</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare a imparare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Risolvere problemi</li> </ul> <b>Competenze per l'apprendimento permanente</b> Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.	<b>COMPETENZE PROFESSIONALI</b>  <b>COMPETENZA intermedia 1-4</b>  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	<b>ABILITA'</b>  -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,pro	<b>CONOSCENZE</b>  <b>Le tecniche di trancio,le principali indicazioni,le regole da rispettare e i segreti per un ottimo trancio</b>  <b>Il taglio della frutta</b>  <b>La filettatura dei pesci e il taglio delle carni</b>  <b>Il servizio di aperitivi,caffè' e digestivi</b>  <b>Il servizio delle</b>	<b>TEMPI (ORE)</b>  48	<b>METODOLOGIE,STRUMENTI,VERIFICHE,VALUTAZIONI</b> <b>METODOLOGIE</b> Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche <b>Prove scritte</b> I quadrimestre [ 2] II quadrimestre [ 2] strutturate semistrutturate compiti di realta'  <b>Prove orali</b> congruo numero: I quadrimestre [ 2] II quadrimestre [ 2]	<b>STRUMENTI</b> Libro di testo Mappe concettuali L.I.M.  Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom) <b>Valutazione Diagnostica</b> iniziale <b>Formativa</b> in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua <b>Sommativa</b> Quadrimestrale <b>Valutazione di competenze</b>
--	--	---	--	------------------------------	--	---

	<p>,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</p>	<p>muoverne la valorizzazione</p> <p>-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</p> <p>Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari</p>	<p><b>insalate e le salse</b></p> <p><b>Il servizio del salmone affumicato</b></p> <p><b>Il servizio del filetto alla tartara</b></p> <p><b>Il servizio dei formaggi e dei dolci</b></p>			
--	--	---	--	--	--	--

## UDA N. 6 LA CUCINA DI SALA

<p><b>COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE</b></p> <p>1, 2, 4, 8, 10, 12</p> <p><b>Competenza chiave di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare a imparare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Risolvere problemi</li> </ul> <p><b>Competenze per l'apprendimento permanente</b></p> <p>Competenze imprenditoriale</p> <p>Competenze matematica e in scienze</p>	<p><b>COMPETENZE PROFESSIONALI</b></p> <p><b>COMPETENZA intermedia 1-4</b></p> <p>Applicare Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione ,di organizzazione,di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici,ristorativi e di accoglienza</p>	<p><b>ABILITA'</b></p> <p>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze ,ai modelli di consumo ,alle pratiche professionali,agli sviluppi tecnologici e di mercato</p>	<p><b>CONOSCENZE</b></p> <p><b>La cucina di sala e i principali strumenti di lavoro</b></p> <p><b>Consigli per la lavorazione alla lampada</b></p> <p><b>La tecnica flambe'</b></p> <p><b>La lavorazione</b></p>	<p><b>TEMPI</b></p> <p>(ORE)</p> <p><b>38</b></p>	<p><b><u>METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI</u></b></p> <p><b><u>METODOLOGIE</u></b></p> <p>Lezioni partecipate</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Problem solving</p> <p>Brain storming</p> <p>Didattica digitale</p> <p>Flipped classroom Verifiche</p> <p><b><u>Prove scritte</u></b></p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p> <p>strutturate</p> <p>semistrustrate</p>	<p><b>STRUMENTI</b></p> <p>Libro di testo</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>L.I.M.</p> <p>Testi multimediali</p> <p>Aula informatica</p> <p>Laboratorio di scienze</p> <p>Aula virtuale (Google classroom)</p> <p><b><u>Valutazione</u></b></p> <p><b><u>Diagnostica</u></b> iniziale</p>
--	--	---	--	---	--	---

<p>tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.</p>	<p>turistico- alberghiera,promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche</p> <p>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</p>	<p>Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli siti di vita del target di riferimento</p> <p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi ,con riferimento alla riservatezza,alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro,dell'ambien te del territorio</p> <p>Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali</p> <p>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione</p>	<p><b>dei dessert</b></p> <p><b>La preparazione degli ingredienti e delle attrezzature</b></p> <p><b>Ricette per la cucina di sala</b></p>		<p>compiti di realtà</p> <p><b>Prove orali</b> congruo numero: I quadrimestre [ 2] II quadrimestre [ 2]</p>	<p><b>Formativa in itinere</b> (espressa in decimi) Oggettiva Continua <b>Sommativa</b> Quadrimestrale <b>Valutazione di competenze</b></p>
---	---	---	--	--	---	---

LIVELLI ESSENZIALI DI APPRENDIMENTO			
UDA	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<b>UDA 1:</b> <b>Enologia</b>	<b>COMPETENZA intermedia 1</b>  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	<b>La vite e l'uva</b>  <b>-La fermentazione alcolica e la vinificazione</b>  <b>-L'etichetta del vino</b>
<b>UDA 2:</b> <b>La distillazioni,acquaviti e liquori</b>	<b>COMPETENZA intermedia 4</b>  - 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	<b>La distillazione e le acquaviti</b>  <b>-I liquori:tecniche di produzione e tipologie</b>
<b>UDA 3:</b> <b>I Cocktail</b>	<b>COMPETENZA intermedia 4</b>  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 principi tendenze evolutive,tecnologiche e di mercato,relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalita' alberghiera	<b>Le attrezzature per la realizzazione dei cocktail</b>  <b>Le tecniche di mescita:la mescita con jigger,la mescita free pouring e a mano libera</b>
<b>UDA 4:</b> <b>Gli stili di servizio complementari</b>	<b>COMPETENZA intermedia 1</b>  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	<b>-Stili di servizio principali e complementari</b>  <b>Le caratteristiche degli stili complementari e i criteri per la loro scelta</b>

<p><b>UDA 5:</b> <b>Tecniche di trancio e le altre tecniche di servizio</b></p>	<p><b>COMPETENZA intermedia 4</b></p> <p>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</p>	<p>Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari</p>	<p><b>Le tecniche di trancio,le principali indicazioni,le regole da rispettare e i segreti per un ottimo trancio</b></p>
<p><b>UDA 6:</b> <b>La cucina di sala</b></p>	<p><b>COMPETENZA intermedia 1</b></p> <p>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</p>	<p>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze,ai modelli di consumo ,alle pratiche professionali,agli sviluppi tecnologici e di mercato</p>	<p><b>La cucina di sala e i principali strumenti di lavoro</b></p> <p><b>La tecnica flambe'</b></p>

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE**  
**ANNO SCOLASTICO 2023-2024**

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

DOCENTE: **Prof.ANTONIO GERACE** QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe): **2**

**FINALITA' DELLA DISCIPLINA**

13. Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio
14. 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
15. 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
16. 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, 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** - 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)		
<p>1, 2, 4, 8, 10, 12</p> <p><b>Competenza chiave di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare a imparare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Risolvere problemi</li> </ul> <p><b>Competenze per l'apprendimento permanente</b></p> <p>Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.</p>	<p><b>COMPETENZA intermedia 1-2-4-7</b></p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>-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</p>	<p>-Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi Nei diversi contesti professionali</p> <p>-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</p> <p>- Applicare tecniche di controllo della qualita' dell'offerta preventiva</p> <p>-Attivare interventi di informazione,comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder</p> <p>-Individuare i prodotti di qualita' del territorio conoscendole le caratteristiche peculiari,le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualita'</p> <p>-Effettuare attivita' di controllo,di gestione ,budgeting e reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati</p>	<p><b>-La vite e l'uva</b></p> <p><b>-La fermentazione alcolica e la vinificazione</b></p> <p><b>-Altre tecniche produttive:vini frizzanti,vini dolci ,vini novelli,vini passiti,vini liquorosi</b></p> <p><b>-La classificazione dei vini italiani</b></p> <p><b>-L'etichetta del vino</b></p>	<p><b>18</b></p>	<p><b><u>METODOLOGIE,STRUMENTI,VERIFICHE,VALUTAZIONI</u></b></p> <p><b><u>METODOLOGIE</u></b></p> <p>Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche</p> <p><b><u>Prove scritte</u></b></p> <p>I quadrimestre [ 2] II quadrimestre [ 2]</p> <p>strutturate semistrutturate compiti di realta'</p> <p><b><u>Prove orali</u></b></p> <p>congruo numero: I quadrimestre [ 2] II quadrimestre [ 2]</p>	<p><b>STRUMENTI</b></p> <p>Libro di testo Mappe concettuali L.I.M.</p> <p>Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom)</p> <p><b><u>Valutazione</u></b></p> <p><b>Diagnostica</b> iniziale <b>Formativa</b> in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua <b>Sommativa</b> Quadrimestrale <b>Valutazione di competenze</b></p>

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

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)		
<p>1, 2, 4, 8, 10, 12</p> <p><b>Competenza chiave di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare a imparare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Risolvere problemi</li> </ul> <p><b>Competenze per l'apprendimento permanente</b></p> <p>Competenze imprenditoriale</p> <p>Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenze in materia di cittadinanza.</p>	<p><b>COMPETENZA intermedia 1-4-7</b></p> <p>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</p> <p>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</p> <p>-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</p>	<p>-Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi Nei diversi contesti professionali</p> <p>-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</p> <p>-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'.</p> <p>Individuare i prodotti di qualita' del territorio conoscendole le caratteristiche peculiari,le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualita'</p>	<p><b>Le caratteristiche dei vini aromatizzati e liquorosi</b></p> <p><b>I principali vini aromatizzati e il Vermouth</b></p> <p><b>I principali vini liquorosi:Marsala,Porto,Sherry e Madeira</b></p> <p><b>Le principali acquaviti:brandy,cognac,armagnac,grappa,whisky,vodka,rum,gin,tequila,acquaviti di frutta,acquaviti d'uva,calvados</b></p> <p><b>-I liquori:tecniche di produzione e tipologie</b></p>	<p>12</p>	<p><b><u>METODOLOGIE,STRUMENTI,VERIFICHE,VALUTAZIONI</u></b></p> <p><b><u>METODOLOGIE</u></b></p> <p>Lezioni partecipate</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Problem solving</p> <p>Brain storming</p> <p>Didattica digitale</p> <p>Flipped classroom Verifiche</p> <p><b><u>Prove scritte</u></b></p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p> <p>strutturate</p> <p>semistrutturate</p> <p>compiti di realta'</p> <p><b><u>Prove orali</u></b></p> <p>congruo numero:</p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p>	<p><b>STRUMENTI</b></p> <p>Libro di testo</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>L.I.M.</p> <p>Testi multimediali</p> <p>Aula informatica</p> <p>Laboratorio di scienze</p> <p>Aula virtuale (Google classroom)</p> <p><b><u>Valutazione</u></b></p> <p><b>Diagnostica</b> iniziale</p> <p><b>Formativa</b> in itinere (espressa in decimi)</p> <p>Oggettiva</p> <p>Continua</p> <p><b>Sommativa</b></p> <p>Quadrimestrale</p> <p><b>Valutazione di competenze</b></p>

**UDA N.3 I COCKTAIL**

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)		
<p>1, 2, 4, 8, 10, 12</p> <p><b>Competenza chiave di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare a imparare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Risolvere problemi</li> </ul> <p><b>Competenze per l'apprendimento permanente</b></p> <p>Competenze imprenditoriale</p> <p>Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenze in materia di cittadinanza.</p>	<p><b>COMPETENZA intermedia 1-2-4-10</b></p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>-Supportare le attivita' di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di revenue management,perseguendo</p>	<p>-Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi Nei diversi contesti professionali</p> <p>-Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato</p> <p>-Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilita' economica del prodotto/servizio</p> <p>-Riconoscere le principali tendenze evolutive,tecnologiche e di mercato,relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalita' alberghiera</p> <p>-Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali,promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati</p> <p>-Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza</p> <p>-Identificare la peculiarita' dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale</p>	<p><b>Le attrezzature per la realizzazione dei cocktail</b></p> <p><b>Le tecniche di mescita:la mescita con jigger,la mescita free pouring e a mano libera</b></p> <p><b>La tecniche di miscelazione;la tecnica build,stir,shake.throwi ng e blend</b></p> <p><b>La tecnica muddle per la lavorazione degli ingredienti</b></p> <p><b>Il ghiaccio :funzioni e tipologie</b></p> <p><b>-Le decorazioni e come calcolare l'acool nei drink</b></p> <p><b>-Vendere i cocktail</b></p> <p><b>La classificazione IBA e le famiglie dei cocktail</b></p> <p><b>La classificazione dei drink in rapporto a differenti parametri</b></p>	<p>18</p>	<p><b><u>METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI</u></b></p> <p><b><u>METODOLOGIE</u></b></p> <p>Lezioni partecipate</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Problem solving</p> <p>Brain storming</p> <p>Didattica digitale</p> <p>Flipped classroom Verifiche</p> <p><b><u>Prove scritte</u></b></p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p> <p>strutturate</p> <p>semistrutturate</p> <p>compiti di realtà</p> <p><b><u>Prove orali</u></b></p> <p>congruo numero:</p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p>	<p><b>STRUMENTI</b></p> <p>Libro di testo</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>L.I.M.</p> <p>Testi multimediali</p> <p>Aula informatica</p> <p>Laboratorio di scienze</p> <p>Aula virtuale (Google classroom)</p> <p><b><u>Valutazione</u></b></p> <p><b>Diagnostica</b> iniziale</p> <p><b>Formativa</b> in itinere (espressa in decimi)</p> <p>Oggettiva</p> <p>Continua</p> <p><b>Sommativa</b></p> <p>Quadrimestrale</p> <p><b>Valutazione di competenze</b></p>

	obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing					
--	---	--	--	--	--	--

## UDA N. 4 LA CUCINA DI SALA

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)		
<p>1, 2, 4, 8, 10, 12</p> <p><b>Competenza chiave di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare a imparare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Risolvere problemi</li> </ul> <p><b>Competenze per l'apprendimento permanente</b></p> <p>Competenze imprenditoriale</p> <p>Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenze in materia di cittadinanza.</p>	<p><b>COMPETENZA intermedia 1-4</b></p> <p>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</p> <p>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 qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati</p>	<p>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato</p> <p>Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento</p> <p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, dell'ambiente del territorio</p> <p>Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali</p> <p>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione</p>	<p><b>La cucina di sala e i principali strumenti di lavoro</b></p> <p><b>Consigli per la lavorazione alla lampada</b></p> <p><b>La tecnica flambe'</b></p> <p><b>La lavorazione dei dessert</b></p> <p><b>La preparazione degli ingredienti e delle attrezzature</b></p> <p><b>Ricette per la cucina di sala</b></p>	<p>12</p>	<p><b><u>METODOLOGIE, STRUMENTI, VERIFICHE, VALUTAZIONI</u></b></p> <p><b><u>METODOLOGIE</u></b></p> <p>Lezioni partecipate</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Problem solving</p> <p>Brain storming</p> <p>Didattica digitale</p> <p>Flipped classroom</p> <p>Verifiche</p> <p><b><u>Prove scritte</u></b></p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p> <p>strutturate</p> <p>semistrutturate</p> <p>compiti di realtà</p> <p><b><u>Prove orali</u></b></p> <p>congruo numero:</p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p>	<p><b>STRUMENTI</b></p> <p>Libro di testo</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>L.I.M.</p> <p>Testi multimediali</p> <p>Aula informatica</p> <p>Laboratorio di scienze</p> <p>Aula virtuale (Google classroom)</p> <p><b><u>Valutazione</u></b></p> <p><b>Diagnostica</b> iniziale</p> <p><b>Formativa</b> in itinere (espressa in decimi)</p> <p>Oggettiva</p> <p>Continua</p> <p><b>Sommativa</b></p> <p>Quadrimestrale</p> <p><b>Valutazione di competenze</b></p>

LIVELLI ESSENZIALI DI APPRENDIMENTO			
UDA	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<b>UDA 1:</b> <b>Enologia</b>	<b>COMPETENZA intermedia 1</b>  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	<b>La vite e l'uva</b>  <b>-La fermentazione alcolica e la vinificazione</b>  <b>-L'etichetta del vino</b>
<b>UDA 2:</b> Vini aromatizzati e liquorosi <b>acquaviti e liquori</b>	<b>COMPETENZA intermedia 7</b>  - 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	Individuare i prodotti di qualità' del territorio conoscendole le caratteristiche peculiari,le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità'	<b>Le caratteristiche dei vini aromatizzati e liquorosi</b>  <b>I principali vini aromatizzati e il Vermouth</b>
<b>UDA 3:</b> <b>I Cocktail</b>	<b>COMPETENZA intermedia 10</b>  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	- 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	<b>La tecniche di miscelazione;la tecnica build, stir,shake.throwing e blend</b>  <b>La tecnica muddle per la lavorazione degli ingredienti</b>  <b>La classificazione IBA e le famiglie dei cocktail</b>
<b>UDA 4:</b> <b>La cucina di sala</b>	<b>COMPETENZA intermedia 4</b> 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 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'ambiente e del territorio  Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali	<b>La preparazione degli ingredienti e delle attrezzature</b>  <b>Ricette per la cucina di sala</b>

## PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE ANNO SCOLASTICO 2023-2024

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

DOCENTE: **Prof. LUCIANO ANGILLETTI** QUADRO ORARIO (N. ore settimanali nella classe): **5**

DOCENTE: **Prof. ERNESTO MALETTA** QUADRO ORARIO(N.ore settimanali nella classe ) : **2** in presenza 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, 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** - 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 (ORE)		
<p>1, 2, 4, 8, 10, 12</p> <p><b>Competenza chiave di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare a imparare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Risolvere problemi</li> </ul> <p><b>Competenze per l'apprendimento permanente</b></p> <p>Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.</p>	<p><b>COMPETENZA intermedia 1-2-4-7</b></p> <p>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</p> <p>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</p> <p>-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</p> <p>-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</p>	<p>-Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi Nei diversi contesti professionali</p> <p>-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</p> <p>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</p> <p>Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali,innovativi e sostenibili</p> <p>Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento</p>	<p><b>-Lo spumante:il metodo classico e il metodo charmat</b></p> <p><b>-La classificazione dei vini italiani europei</b></p> <p><b>Lo champagne</b></p> <p><b>La conservazione dei vini</b></p> <p><b>L'etichetta del vino</b></p> <p><b>-Che cos'e la degustazione</b></p> <p><b>La teoria dell'esame olfattivo,gustativo e le regole per una perfetta degustazione</b></p> <p><b>L'esame visivo,olfattivo e gustativo</b></p> <p><b>Le considerazioni finali</b></p> <p><b>La temperatura del vino</b></p> <p><b>L'abbinamento cibo-vino:concetti di base ,indicazioni per l'abbinamento,esempi di abbinamento</b></p>	<p>28</p>	<p><b><u>METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI</u></b></p> <p><b><u>METODOLOGIE</u></b></p> <p>Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche</p> <p><b><u>Prove scritte</u></b></p> <p>I quadrimestre [ 2] II quadrimestre [ 2] strutturate semistrutturate compiti di realta'</p> <p><b><u>Prove orali</u></b></p> <p>congruo numero: I quadrimestre [ 2] II quadrimestre [ 2]</p>	<p><b>STRUMENTI</b></p> <p>Libro di testo</p> <p>Mappe concettuali L.I.M.</p> <p>Testi multimediali</p> <p>Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom)</p> <p><b><u>Valutazione Diagnostica</u></b> iniziale</p> <p><b><u>Formativa</u></b> in itinere (espressa in decimi)</p> <p>Oggettiva Continua</p> <p><b><u>Sommativa</u></b> Quadrimestrale</p> <p><b><u>Valutazione di competenze</u></b></p>

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

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)		
<p>1, 2, 4, 8, 10, 12</p> <p><b>Competenza chiave di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare a imparare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Risolvere problemi</li> </ul> <p><b>Competenze per l'apprendimento permanente</b></p> <p>Competenze imprenditoriale</p> <p>Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenze in materia di cittadinanza.</p>	<p><b>COMPETENZA intermedia 1-4-7</b></p> <p>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</p> <p>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</p> <p>-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</p>	<p>-Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi</p> <p>Nei diversi contesti professionali</p> <p>-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</p> <p>-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'.</p> <p>Individuare i prodotti di qualita' del territorio conoscendole le caratteristiche peculiari,le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualita'</p>	<p><b>Le caratteristiche dei vini aromatizzati e liquorosi</b></p> <p><b>I principali vini aromatizzati e il Vermouth</b></p> <p><b>I principali vini liquorosi:Marsala,Porto,Sherry e Madeira</b></p> <p><b>Le principali acquaviti:brandy,cognac,armagnac,grappa,whisky,vodka,rum,gin,tequila,acquaviti di frutta,acquaviti d'uva,calvados</b></p> <p><b>-I liquori:tecniche di produzione e tipologie</b></p>	<p>26</p>	<p><b><u>METODOLOGIE,STRUMENTI,VERIFICHE,VALUTAZIONI</u></b></p> <p><b><u>METODOLOGIE</u></b></p> <p>Lezioni partecipate</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Problem solving</p> <p>Brain storming</p> <p>Didattica digitale</p> <p>Flipped classroom Verifiche</p> <p><b><u>Prove scritte</u></b></p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p> <p>strutturate</p> <p>semistrutturate</p> <p>compiti di realtà</p> <p><b><u>Prove orali</u></b></p> <p>congruo numero:</p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p>	<p><b>STRUMENTI</b></p> <p>Libro di testo</p> <p>Mappe concettuali L.I.M.</p> <p>Testi multimediali</p> <p>Aula informatica</p> <p>Laboratorio di scienze</p> <p>Aula virtuale (Google classroom)</p> <p><b><u>Valutazione Diagnostica</u></b> iniziale</p> <p><b>Formativa</b> in itinere (espressa in decimi)</p> <p>Oggettiva Continua</p> <p><b>Sommativa</b> Quadrimestrale</p> <p><b>Valutazione di competenze</b></p>

UDA N.3 I COCKTAIL

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)		
<p>1, 2, 4, 8, 10, 12</p> <p><b>Competenza chiave di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare a imparare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Risolvere problemi</li> </ul> <p><b>Competenze per l'apprendimento permanente</b></p> <p>Competenze imprenditoriale</p> <p>Competenze matematica e in scienze</p> <p>tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenze in materia di cittadinanza.</p>	<p><b>COMPETENZA intermedia 1-2-4-10</b></p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>-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</p>	<p>-Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi Nei diversi contesti professionali</p> <p>-Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato</p> <p>-Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilita' economica del prodotto/servizio</p> <p>-Riconoscere le principali tendenze evolutive,tecnologiche e di mercato,relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalita' alberghiera</p> <p>-Apportareinnovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali,promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati</p> <p>-Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza</p> <p>-Identificare la peculiarita' dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale</p>	<p><b>Le attrezzature per la realizzazione dei cocktail</b></p> <p><b>Le tecniche di mescita:la mescita con jigger,la mescita free pouring e a mano libera</b></p> <p><b>La tecniche di miscelazione;la tecnica build,stir,shake.throwing e blend</b></p> <p><b>La tecnica muddle per la lavorazione degli ingredienti</b></p> <p><b>Il ghiaccio :funzioni e tipologie</b></p> <p><b>-Le decorazione come calcolare l'acool nei drink</b></p> <p><b>-Vendere i cocktail</b></p> <p><b>La classificazione IBA e le famiglie dei cocktail</b></p> <p><b>La classificazione dei drink in rapporto a differenti parametri</b></p>	<p>44</p>	<p><b><u>METODOLOGIE,STRUMENTI,VERIFICHE,VALUTAZIONI</u></b></p> <p><b><u>METODOLOGIE</u></b></p> <p>Lezioni partecipate</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Problem solving</p> <p>Brain storming</p> <p>Didattica digitale</p> <p>Flipped classroom Verifiche</p> <p><b><u>Prove scritte</u></b></p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p> <p>strutturate</p> <p>semistrutturate</p> <p>compiti di realtà</p> <p><b><u>Prove orali</u></b></p> <p>congruo numero:</p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p>	<p><b>STRUMENTI</b></p> <p>Libro di testo</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>L.I.M.</p> <p>Testi multimediali</p> <p>Aula informatica</p> <p>Laboratorio di scienze</p> <p>Aula virtuale (Google classroom)</p> <p><b><u>Valutazione Diagnostica</u></b> iniziale</p> <p><b>Formativa</b> in itinere (espressa in decimi)</p> <p>Oggettiva</p> <p>Continua</p> <p><b>Sommativa</b> Quadrimestrale</p> <p><b>Valutazione di competenze</b></p>

**UDA N. 4 LA BIRRA**

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)		
<p>1, 2, 4, 8, 10, 12</p> <p><b>Competenza chiave di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare a imparare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Risolvere problemi</li> </ul> <p><b>Competenze per l'apprendimento permanente</b></p> <p>Competenze imprenditoriale</p> <p>Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenze in materia di cittadinanza.</p>	<p><b>COMPETENZA intermedia 1-4-7</b></p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p>	<p>Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi</p> <p>Nei diversi contesti professionali</p> <p>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</p> <p>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'</p> <p>Identificare i prodotti di qualita' del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari,le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualita'</p>	<p><b>-La produzione della birra:gli ingredienti,il maltaggio e la lavorazione</b></p> <p><b>La classificazione legale e i principali stili di birra</b></p> <p><b>La birra artigianale</b></p> <p><b>Il servizio della birra in bottiglia e alla spina</b></p> <p><b>Le temperatura di servizio</b></p>	<p>22</p>	<p><b><u>METODOLOGIE,STRUMENTI,VERIFICHE,VALUTAZIONI</u></b></p> <p><b><u>METODOLOGIE</u></b></p> <p>Lezioni partecipate</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Problem solving</p> <p>Brain storming</p> <p>Didattica digitale</p> <p>Flipped classroom Verifiche</p> <p><b><u>Prove scritte</u></b></p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p> <p>strutturate</p> <p>semistrutturate</p> <p>compiti di realta'</p> <p><b><u>Prove orali</u></b></p> <p>congruo numero:</p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p>	<p><b>STRUMENTI</b></p> <p>Libro di testo</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>L.I.M.</p> <p>Testi multimediali</p> <p>Aula informatica</p> <p>Laboratorio di scienze</p> <p>Aula virtuale (Google classroom)</p> <p><b><u>Valutazione Diagnostica</u></b> iniziale</p> <p><b>Formativa</b> in itinere (espressa in decimi)</p> <p>Oggettiva</p> <p>Continua</p> <p><b>Sommativa</b> Quadrimestrale</p> <p><b>Valutazione di competenze</b></p>

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

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)		STRUMENTI
<p>1, 2, 4, 8, 10, 12</p> <p><b>Competenza chiave di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare a imparare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Risolvere problemi</li> </ul> <p><b>Competenze per l'apprendimento permanente</b></p> <p>Competenze imprenditoriale</p> <p>Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenze in materia di cittadinanza.</p>	<p><b>COMPETENZA intermedia 1-4</b></p> <p>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</p> <p>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 qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati</p>	<p>-Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti</p> <p>-Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendole la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione</p> <p>-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 stagionalità e nel rispetto della filiera corta</p> <p>Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari</p>	<p><b>Le tecniche di trancio, le principali indicazioni, le regole da rispettare e i segreti per un ottimo trancio</b></p> <p><b>Il taglio della frutta</b></p> <p><b>La filettatura dei pesci e il taglio delle carni</b></p> <p><b>Il servizio di aperitivi, caffè e digestivi</b></p> <p><b>Il servizio delle insalate e le salse</b></p> <p><b>Il servizio del salmone affumicato</b></p> <p><b>Il servizio del filetto alla tartara</b></p> <p><b>Il servizio dei formaggi e dei dolci</b></p>	<p>36</p>	<p><b><u>METODOLOGIE, STRUMENTI, VERIFICHE, VALUTAZIONI</u></b></p> <p><b><u>METODOLOGIE</u></b></p> <p>Lezioni partecipate</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Problem solving</p> <p>Brain storming</p> <p>Didattica digitale</p> <p>Flipped classroom</p> <p>Verifiche</p> <p><b><u>Prove scritte</u></b></p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p> <p>strutturate</p> <p>semistrutturate</p> <p>compiti di realtà</p> <p><b><u>Prove orali</u></b></p> <p>congruo numero:</p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p>	<p>Libro di testo</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>L.I.M.</p> <p>Testi multimediali</p> <p>Aula informatica</p> <p>Laboratorio di scienze</p> <p>Aula virtuale (Google classroom)</p> <p><b><u>Valutazione Diagnostica</u></b> iniziale</p> <p><b><u>Formativa</u></b> in itinere</p> <p>(espressa in decimi)</p> <p>Oggettiva</p> <p>Continua</p> <p><b><u>Sommativa</u></b> Quadrimestrale</p> <p><b><u>Valutazione di competenze</u></b></p>

**UDA N. 6 LA CUCINA DI SALA**

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)		STRUMENTI
<p>1, 2, 4, 8, 10, 12</p> <p><b>Competenza chiave di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare a imparare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Risolvere problemi</li> </ul> <p><b>Competenze per l'apprendimento permanente</b></p> <p>Competenze imprenditoriale</p> <p>Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenze in materia di cittadinanza.</p>	<p><b>COMPETENZA intermedia 1-4</b></p> <p>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</p> <p>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 qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati</p>	<p>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato</p> <p>Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento</p> <p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, dell'ambiente e del territorio</p> <p>Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali</p> <p>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione</p>	<p><b>La cucina di sala e i principali strumenti di lavoro</b></p> <p><b>Consigli per la lavorazione alla lampada</b></p> <p><b>La tecnica flambe'</b></p> <p><b>La lavorazione dei dessert</b></p> <p><b>La preparazione degli ingredienti e delle attrezzature</b></p> <p><b>Ricette per la cucina di sala</b></p>	<p>34</p>	<p><b><u>METODOLOGIE, STRUMENTI, VERIFICHE, VALUTAZIONI</u></b></p> <p><b><u>METODOLOGIE</u></b></p> <p>Lezioni partecipate</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Problem solving</p> <p>Brain storming</p> <p>Didattica digitale</p> <p>Flipped classroom</p> <p>Verifiche</p> <p><b><u>Prove scritte</u></b></p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p> <p>strutturate</p> <p>semistrutturate</p> <p>compiti di realtà</p> <p><b><u>Prove orali</u></b></p> <p>congruo numero:</p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p>	<p>Libro di testo</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>L.I.M.</p> <p>Testi multimediali</p> <p>Aula informatica</p> <p>Laboratorio di scienze</p> <p>Aula virtuale (Google classroom)</p> <p><b><u>Valutazione Diagnostica</u></b> iniziale</p> <p><b>Formativa</b> in itinere</p> <p>(espressa in decimi)</p> <p>Oggettiva</p> <p>Continua</p> <p><b>Sommativa</b></p> <p>Quadrimestrale</p> <p><b>Valutazione di competenze</b></p>

**UDA N. 7 BUFFET,BANQUETING E CATERING**

<p><b>COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE</b></p> <p><b>1, 2, 4, 8, 10, 12</b></p> <p><b>Competenza chiave di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare a imparare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Risolvere problemi</li> </ul> <p><b>Competenze per l'apprendimento permanente</b></p> <p>Competenze imprenditoriale</p> <p>Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenze in materia di cittadinanza.</p>	<p><b>COMPETENZE PROFESSIONALI</b></p> <p><b>COMPETENZA intermedia 4-7</b></p> <p>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</p> <p>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</p>	<p><b>ABILITA'</b></p> <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>Apportare innovazioni personali alla produzione spiegazioni tecniche e motivazioni culturali,promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati</p> <p>Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering</p> <p>Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni,accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici</p>	<p><b>CONOSCENZE</b></p> <p>Le tipologie di buffet</p> <p>Come si prepara il buffet,disposizione delle tovaglie e consigli tecnici</p> <p>Le attrezzature per buffet e banchetti</p> <p>L'allestimento e la disposizione dei tavoli per banchetti</p> <p>I servizi di banqueting e catering,i soggetti coinvolti e i profili professionali</p> <p>I principali eventi e le location</p> <p>La gestione operativa di banqueting e catering</p>	<p><b>TEMPI (ORE)</b></p> <p><b>22</b></p>	<p><b><u>METODOLOGIE,STRUMENTI,VERIFICHE,VALUTAZIONI</u></b></p> <p><b><u>METODOLOGIE</u></b></p> <p>Lezioni partecipate</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Problem solving</p> <p>Brain storming</p> <p>Didattica digitale</p> <p>Flipped classroom Verifiche</p> <p><b><u>Prove scritte</u></b></p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p> <p>strutturate</p> <p>semistrutturate</p> <p>compiti di realtà</p> <p><b><u>Prove orali</u></b></p> <p>congruo numero:</p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p>	<p><b>STRUMENTI</b></p> <p>Libro di testo</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>L.I.M.</p> <p>Testi multimediali</p> <p>Aula informatica</p> <p>Laboratorio di scienze</p> <p>Aula virtuale (Google classroom)</p> <p><b><u>Valutazione Diagnostica</u></b> iniziale</p> <p><b>Formativa</b> in itinere</p> <p>(espressa in decimi)</p> <p>Oggettiva</p> <p>Continua</p> <p><b>Sommativa</b> Quadrimestrale</p> <p><b>Valutazione di competenze</b></p>
---	---	---	---	--	--	---

LIVELLI ESSENZIALI DI APPRENDIMENTO			
UDA	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p><b>UDA 1:</b></p> <p><b>Il mondo del vino: Degustazione e abbinamento del vino</b></p>	<p><b>COMPETENZA intermedia 4</b></p> <p>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</p>	<p>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</p> <p>Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di</p>	<p><b>-Lo spumante:il metodo classico e il metodo charmat</b></p> <p><b>La conservazione dei vini</b></p> <p><b>L'etichetta del vino</b></p>

**CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0006915 - 15/11/2023 - V.6 - E**

	di vita sostenibili ed equilibrati	prodotti e servizi tradizionali,innovativi e sostenibili	-Che cos'è la degustazione
<b>UDA 2:</b> Vini aromatizzati e liquorosi <b>acquaviti e liquori</b>	<b>COMPETENZA intermedia 7</b>  - 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	Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendole le caratteristiche peculiari,le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità	<b>Le caratteristiche dei vini aromatizzati e liquorosi</b>  <b>I principali vini aromatizzati e il Vermouth</b>
<b>UDA 3:</b> <b>I Cocktail</b>	<b>COMPETENZA intermedia 10</b>  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	- 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	<b>La tecniche di miscelazione;la tecnica build, stir,shake.throwing e blend</b>  <b>La tecnica muddle per la lavorazione degli ingredienti</b>  <b>La classificazione IBA e le famiglie dei cocktail</b>
<b>UDA 4:</b> <b>La Birra</b>	<b>COMPETENZA intermedia 1</b>  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 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	<b>La produzione della birra:gli ingredienti,il maltaggio e la lavorazione</b>  <b>Il servizio della birra in bottiglia e alla spina</b>

**CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0006915 - 15/11/2023 - V.6 - E**

<p><b>UDA 5:</b> <b>Tecniche di trancio e le altre tecniche di servizio</b></p>	<p><b>COMPETENZA intermedia 4</b></p> <p>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 qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati</p>	<p>Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti</p> <p>-Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendole la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione</p>	<p><b>Il taglio della frutta</b></p> <p><b>Il servizio di aperitivi, caffè e digestivi</b></p>
<p><b>UDA 6:</b> <b>La cucina di sala</b></p>	<p><b>COMPETENZA intermedia 4</b></p> <p>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 qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati</p>	<p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, dell'ambiente e del territorio</p> <p>Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali</p>	<p><b>La preparazione degli ingredienti e delle attrezzature</b></p> <p><b>Ricette per la cucina di sala</b></p>
<p><b>UDA 7:</b> <b>Buffet, Banqueting e catering</b></p>	<p><b>COMPETENZA intermedia 7</b></p> <p>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</p>	<p>Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering</p>	<p><b>Le tipologie di buffet</b></p> <p><b>Come si prepara il buffet, disposizione delle tovaglie e consigli tecnici</b></p>

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE**  
**ANNO SCOLASTICO 2023-2024**

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**

17. Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio
18. 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
19. 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
20. 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, 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** - 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)		
<p>1, 2, 4, 8, 10, 12</p> <p><b>Competenza chiave di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare a imparare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Risolvere problemi</li> </ul> <p><b>Competenze per l'apprendimento permanente</b></p> <p>Competenze imprenditoriale</p> <p>Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenze in materia di cittadinanza.</p>	<p><b>COMPETENZA in Uscita 2-3</b></p> <p>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</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p>	<p>-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</p> <p>-Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietetiche e/o disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di</p>	<p><b>Le funzioni e il formato della carta delle vivande</b></p> <p><b>Aspetti tecnici nella stesura di una carta</b></p> <p><b>La normativa in merito alla segnalazione degli allergeni</b></p> <p><b>Aspetti gestionali e strategie grafiche di vendita</b></p> <p><b>Le caratteristiche di una carta delle vivande efficace</b></p> <p><b>Il menu per banchetti</b></p> <p><b>Le altre carte</b></p> <p><b>Il calcolo del food cost</b></p> <p><b>La determinazione del prezzo di vendita</b></p> <p><b>Il beverage cost e i prezzi del vino</b></p>	<p>12</p>	<p><b><u>METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI, METODOLOGIE</u></b></p> <p>Lezioni partecipate</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Problem solving</p> <p>Brain storming</p> <p>Didattica digitale</p> <p>Flipped classroom Verifiche</p> <p><b><u>Prove scritte</u></b></p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p> <p>strutturate</p> <p>semistrutturate</p> <p>compiti di realtà</p> <p><b><u>Prove orali</u></b></p> <p>congruo numero:</p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p>	<p><b>STRUMENTI</b></p> <p>Libro di testo</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>L.I.M.</p> <p>Testi multimediali</p> <p>Aula informatica</p> <p>Laboratorio di scienze</p> <p>Aula virtuale (Google classroom)</p> <p><b><u>Valutazione</u></b></p> <p><b>Diagnostica</b> iniziale</p> <p><b>Formativa</b> in itinere (espressa in decimi)</p> <p>Oggettiva</p> <p>Continua</p> <p><b>Sommativa</b></p> <p>Quadrimestrale</p> <p><b>Valutazione di competenze</b></p>

		<p>vita sostenibili ed equilibrati</p> <p>Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza</p> <p>Identificare le peculiarità dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale</p>				
--	--	---	--	--	--	--

**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)		
<p>1, 2, 4, 8, 10, 12</p> <p><b>Competenza chiave di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare a imparare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Risolvere problemi</li> </ul> <p><b>Competenze per l'apprendimento permanente</b></p> <p>Competenze imprenditoriale</p> <p>Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenze in materia di cittadinanza.</p>	<p><b>COMPETENZA in Uscita2-9</b></p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>-Utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza in conformità con la contrattualistica di settore</p> <p>Utilizzare software gestionali</p> <p>Identificare qualitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato</p> <p>Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in equipe, e interagendo con altre figure professionali e i vari reparti.</p> <p>Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa</p> <p>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</p>	<p><b>L'azienda digitale e il software gestionale per ristorante e bar</b></p> <p><b>I sistemi di comunicazione fra dipendenti e con i clienti</b></p> <p><b>L'hardware per la digitalizzazione</b></p> <p><b>La gestione degli acquisti e l'economato</b></p> <p><b>L'approvvigionamento e i fornitori</b></p> <p><b>La gestione del magazzino e delle scorte</b></p> <p><b>I magazzino a noleggio</b></p> <p><b>La rete d'impresa</b></p> <p><b>I nuovi modelli di produzione e consumo in un'ottica di sostenibilità ambientale</b></p>	<p>12</p>	<p><b><u>METODOLOGIE, STRUMENTI, VERIFICHE, VALUTAZIONI</u></b></p> <p><b><u>METODOLOGIE</u></b></p> <p>Lezioni partecipate</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Problem solving</p> <p>Brain storming</p> <p>Didattica digitale</p> <p>Flipped classroom Verifiche</p> <p><b><u>Prove scritte</u></b></p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p> <p>strutturate</p> <p>semistrutturate</p> <p>compiti di realtà</p> <p><b><u>Prove orali</u></b></p> <p>congruo numero:</p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p>	<p><b>STRUMENTI</b></p> <p>Libro di testo</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>L.I.M.</p> <p>Testi multimediali</p> <p>Aula informatica</p> <p>Laboratorio di scienze</p> <p>Aula virtuale (Google classroom)</p> <p><b><u>Valutazione</u></b></p> <p><b>Diagnostica</b> iniziale</p> <p><b>Formativa</b> in itinere (espressa in decimi)</p> <p>Oggettiva</p> <p>Continua</p> <p><b>Sommativa</b></p> <p>Quadrimestrale</p> <p><b>Valutazione di competenze</b></p>

**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)	METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI	STRUMENTI
<p>1, 2, 4, 8, 10, 12</p> <p><b>Competenza chiave di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare a imparare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Risolvere problemi</li> </ul> <p><b>Competenze per l'apprendimento permanente</b></p> <p>Competenze imprenditoriale</p> <p>Competenze matematica e in scienze</p> <p>tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenze in materia di cittadinanza.</p>	<p><b>COMPETENZA in Uscita</b></p> <p>4- 7- 11</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>-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</p> <p>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</p> <p>Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali,innovativi e</p>	<p><b>Le regole per una perfetta degustazione</b></p> <p><b>Gli esami del vino</b></p> <p><b>Le considerazioni finali</b></p> <p><b>La temperatura del vino</b></p> <p><b>L'abbinamento cibo-vino:concetti di base ,indicazioni per l'abbinamento,esempi di abbinamento</b></p>	<p>16</p>	<p><b><u>METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI</u></b></p> <p><b><u>METODOLOGIE</u></b></p> <p>Lezioni partecipate</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Problem solving</p> <p>Brain storming</p> <p>Didattica digitale</p> <p>Flipped classroom Verifiche</p> <p><b><u>Prove scritte</u></b></p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p> <p>strutturate</p> <p>semistrutturate</p> <p>compiti di realtà</p> <p><b><u>Prove orali</u></b></p> <p>congruo numero:</p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p>	<p><b>STRUMENTI</b></p> <p>Libro di testo</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>L.I.M.</p> <p>Testi multimediali</p> <p>Aula informatica</p> <p>Laboratorio di scienze</p> <p>Aula virtuale (Google classroom)</p> <p><b><u>Valutazione</u></b></p> <p><b>Diagnostica</b> iniziale</p> <p><b>Formativa</b> in itinere (espressa in decimi)</p> <p>Oggettiva</p> <p>Continua</p> <p><b>Sommativa</b></p> <p>Quadrimestrale</p> <p><b>Valutazione di competenze</b></p>

	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.	sostenibili Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento				
--	---	---	--	--	--	--

**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 (ORE)	METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI	STRUMENTI
<p>1, 2, 4, 8, 10, 12</p> <p><b>Competenza chiave di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare a imparare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Risolvere problemi</li> </ul> <p><b>Competenze per l'apprendimento permanente</b></p> <p>Competenze imprenditoriale</p> <p>Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenze in materia di cittadinanza.</p>	<p><b>COMPETENZA in uscita 4-6</b></p> <p>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.</p> <p>Curare tutte le fasi del ciclo</p>	<p>Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi</p> <p>Nei diversi contesti professionali</p> <p>Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendole la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione</p>	<p><b>-La produzione della birra: gli ingredienti, il maltaggio e la lavorazione</b></p> <p><b>La classificazione legale e i principali stili di birra</b></p> <p><b>La birra artigianale</b></p> <p><b>Il servizio della birra in bottiglia e alla spina</b></p> <p><b>Le temperatura di servizio</b></p>	<p>8</p>	<p><b>METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI</b></p> <p><b>METODOLOGIE</b></p> <p>Lezioni partecipate</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Problem solving</p> <p>Brain storming</p> <p>Didattica digitale</p> <p>Flipped classroom</p> <p>Verifiche</p> <p><b>Prove scritte</b></p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p> <p>strutturate</p> <p>semistrutturate</p> <p>compiti di realtà</p> <p><b>Prove orali</b></p>	<p><b>STRUMENTI</b></p> <p>Libro di testo</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>L.I.M.</p> <p>Testi multimediali</p> <p>Aula informatica</p> <p>Laboratorio di scienze</p> <p>Aula virtuale (Google classroom)</p> <p><b>Valutazione</b></p> <p><b>Diagnostica</b> iniziale</p> <p><b>Formativa</b> in itinere (espressa in decimi)</p> <p>Oggettiva</p>

	<p>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</p>	<p>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'</p> <p>Identificare i prodotti di qualita' del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, e tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualita'</p>			<p>congruo numero: I quadrimestre [ 2] II quadrimestre [ 2]</p>	<p>Continua <b>Sommativa</b> Quadrimestrale <b>Valutazione di competenze</b></p>
--	---	--	--	--	---	--

**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

<p><b>COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE</b></p> <p>1, 2, 4, 8, 10, 12</p> <p><b>Competenza chiave di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare a imparare</li> <li>• Progettare</li> </ul>	<p><b>COMPETENZE PROFESSIONALI</b></p> <p><b>COMPETENZA in uscita 3-4-6</b></p> <p>Applicare correttamente il</p>	<p><b>ABILITA'</b></p> <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari</p>	<p><b>CONOSCENZE</b></p> <p>Le tipologie di buffet</p> <p>Come si prepara il buffet,disposizione delle tovaglie e consigli tecnici</p>	<p><b>TEMPI (ORE)</b></p> <p><b>16</b></p>	<p><b><u>METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI</u></b></p> <p><b><u>METODOLOGIE</u></b></p> <p>Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming</p>	<p><b>STRUMENTI</b></p> <p>Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. Testi multimediali</p>
--	---	--	--	--	---	---

<ul style="list-style-type: none"> <li>Risolvere problemi</li> </ul> <p><b>Competenze per l'apprendimento permanente</b> Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.</p>	<p>sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>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.</p> <p>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</p>	<p>Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati</p> <p>Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering</p> <p>Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici</p>	<p>Le attrezzature per buffet e banchetti</p> <p>L'allestimento e la disposizione dei tavoli per banchetti</p> <p>I servizi di banqueting e catering, i soggetti coinvolti e i profili professionali</p> <p>I principali eventi e le location</p> <p>La gestione operativa di banqueting e catering</p>	<p>Didattica digitale Flipped classroom Verifiche</p> <p><b>Prove scritte</b> I quadrimestre [ 2] II quadrimestre [ 2] strutturate semistrutturate compiti di realtà</p> <p><b>Prove orali</b> congruo numero: I quadrimestre [ 2] II quadrimestre [ 2]</p>	<p>Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom)</p> <p><b>Valutazione</b> <b>Diagnostica</b> iniziale <b>Formativa</b> in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua <b>Sommativa</b> Quadrimestrale <b>Valutazione di competenze</b></p>
---	--	---	---	---	--

**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
<p><b>UDA 1:</b> La carta, i costi e i prezzi</p>	<p><b>COMPETENZA</b> <b>In uscita 2</b></p> <p>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</p>	<p>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</p> <p>-Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietetiche e/o disturbi e limitazioni alimentari</p>	<p><b>Le funzioni e il formato della carta delle vivande</b></p> <p><b>Le altre carte</b></p>

	dell'innovazione		
<b>UDA 2: L'azienda digitale e la gestione degli acquisti</b>	<b>COMPETENZA in uscita 9</b>  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	<b>L'azienda digitale e il software gestionale per ristorante e bar</b>  <b>I sistemi di comunicazione fra dipendenti e con i clienti</b>  <b>L'hardware per la digitalizzazione</b>
<b>UDA 3: Degustazione e abbinamento del vino</b>	<b>COMPETENZA In uscita 7</b>  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 qualità 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	<b>Che cos'è la degustazione</b>  <b>Le regole per una perfetta degustazione</b>  <b>Gli esami del vino</b>
<b>UDA 4: I Cocktail</b>	<b>COMPETENZA In uscita 7</b>  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	<b>Vendere i cocktail</b>  <b>La classificazione IBA e le famiglie dei cocktail</b>
<b>UDA 4: La Birra</b>	<b>COMPETENZA In uscita 2</b>	Elaborare ,coordinando il proprio lavoro con quello degli altri,un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali,verificando la qualità,il rispetto	<b>La produzione della birra:gli ingredienti,il maltaggio e la lavorazione</b>

**CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0006915 - 15/11/2023 - V.6 - E**

	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	degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessita' e(o) interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditivita'	<b>Il servizio della birra in bottiglia e alla spina</b>
<b>UDA 5: Buffet,Banqueting e catering</b>	<b>COMPETENZA in uscita 3-6</b> 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	<b>I servizi di banqueting e catering,i soggetti coinvolti e i profili professionali</b>

## PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE ANNO SCOLASTICO 2023-2024

CLASSE V SALA SEZIONE A  
DISCIPLINA LABORATORIO DI SALA E VENDITA

DOCENTE: **Prof. ERNESTO MALETTA** 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, 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** - 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)		
<p>1, 2, 4, 8, 10, 12</p> <p><b>Competenza chiave di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare a imparare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Risolvere problemi</li> </ul> <p><b>Competenze per l'apprendimento permanente</b></p> <p>Competenze imprenditoriale</p> <p>Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenze in materia di cittadinanza.</p>	<p><b>COMPETENZA in Uscita 2-3</b></p> <p>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</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p>	<p>-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</p> <p>-Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietetiche e/o disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali,promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati</p> <p>Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza</p> <p>Identificare le peculiarità dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale</p>	<p><b>Le funzioni e il formato della carta delle vivande</b></p> <p><b>Aspetti tecnici nella stesura di una carta</b></p> <p><b>La normativa in merito alla segnalazione degli allergeni</b></p> <p><b>Aspetti gestionali e strategie grafiche di vendita</b></p> <p><b>Le caratteristiche di una carta delle vivande efficace</b></p> <p><b>Il menu per banchetti</b></p> <p><b>Le altre carte</b></p> <p><b>Il calcolo del food cost</b></p> <p><b>La determinazione del prezzo di vendita</b></p> <p><b>Il beverage cost e i prezzi del vino</b></p>	<p>18</p>	<p><b><u>METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI</u></b></p> <p><b><u>METODOLOGIE</u></b></p> <p>Lezioni partecipate</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Problem solving</p> <p>Brain storming</p> <p>Didattica digitale</p> <p>Flipped classroom</p> <p>Verifiche</p> <p><b><u>Prove scritte</u></b></p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p> <p>strutturate</p> <p>semistrutturate</p> <p>compiti di realtà</p> <p><b><u>Prove orali</u></b></p> <p>congruo numero:</p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p>	<p><b>STRUMENTI</b></p> <p>Libro di testo</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>L.I.M.</p> <p>Testi multimediali</p> <p>Aula informatica</p> <p>Laboratorio di scienze</p> <p>Aula virtuale (Google classroom)</p> <p><b><u>Valutazione</u></b></p> <p><b><u>Diagnostica</u></b> iniziale</p> <p><b><u>Formativa</u></b> in itinere (espressa in decimi)</p> <p>Oggettiva</p> <p>Continua</p> <p><b><u>Sommativa</u></b></p> <p>Quadrimestrale</p> <p><b><u>Valutazione di competenze</u></b></p>

**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)	METODOLOGIE, STRUMENTI, VERIFICHE, VALUTAZIONI	STRUMENTI
<p>1, 2, 4, 8, 10, 12</p> <p><b>Competenza chiave di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare a imparare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Risolvere problemi</li> </ul> <p><b>Competenze per l'apprendimento permanente</b></p> <p>Competenze imprenditoriale Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria Competenze in materia di cittadinanza.</p>	<p><b>COMPETENZA in Uscita2-9</b></p> <p>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.</p> <p>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</p>	<p>-Utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza in conformità con la contrattualistica di settore</p> <p>Utilizzare software gestionali</p> <p>Identificare qualitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato</p> <p>Applicare criteri di</p>	<p><b>L'azienda digitale e il software gestionale per ristorante e bar</b></p> <p><b>I sistemi di comunicazione fra dipendenti e con i clienti</b></p> <p><b>L'hardware per la digitalizzazione</b></p> <p><b>La gestione degli acquisti e l'economato</b></p> <p><b>L'approvvigionamento e i fornitori</b></p> <p><b>La gestione del magazzino e delle scorte</b></p> <p><b>I magazzino a noleggio</b></p> <p><b>La rete d'impresa</b></p>	<p>24</p>	<p><b><u>METODOLOGIE, STRUMENTI, VERIFICHE, VALUTAZIONI</u></b></p> <p><b><u>METODOLOGIE</u></b></p> <p>Lezioni partecipate Cooperative learning Problem solving Brain storming Didattica digitale Flipped classroom Verifiche</p> <p><b><u>Prove scritte</u></b></p> <p>I quadrimestre [ 2] II quadrimestre [ 2]</p> <p>strutturate semistrustrate compiti di realtà</p> <p><b><u>Prove orali</u></b></p> <p>congruo numero: I quadrimestre [ 2] II quadrimestre [ 2]</p>	<p><b>STRUMENTI</b></p> <p>Libro di testo Mappe concettuali L.I.M.</p> <p>Testi multimediali Aula informatica Laboratorio di scienze Aula virtuale (Google classroom)</p> <p><b><u>Valutazione</u></b></p> <p><b>Diagnostica</b> iniziale <b>Formativa</b> in itinere (espressa in decimi) Oggettiva Continua <b>Sommativa</b> Quadrimestrale <b>Valutazione di competenze</b></p>

	<p>comunicazione ed efficienza aziendale.</p>	<p>pianificazione del proprio lavoro,operando in equipe, e interagendo con altre figure professionali e i vari reparti.</p> <p>Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa</p> <p>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</p>	<p><b>I nuovi modelli di produzione e consumo in un'ottica di sostenibilita' ambientale</b></p>			
--	---	--	---	--	--	--

**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 (ORE)		
<p>1, 2, 4, 8, 10, 12</p> <p><b>Competenza chiave di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare a imparare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Risolvere problemi</li> </ul> <p><b>Competenze per l'apprendimento permanente</b></p> <p>Competenze imprenditoriale</p> <p>Competenze matematica e in scienze</p> <p>tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenze in materia di cittadinanza.</p>	<p><b>COMPETENZA in Uscita 7-11</b></p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Identificare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità</p> <p>Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e progettare eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza</p> <p>Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento</p> <p>Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici artistici, naturalistici, e attrazioni riferiti al territorio di appartenenza</p>	<p><b>Che cos'è il prodotto tipico e quali sono i fattori che lo determinano</b></p> <p><b>Quali sono gli elementi che definiscono il valore di un prodotto tipico</b></p> <p><b>Gli attori coinvolti nella valorizzazione di un prodotto tipico</b></p> <p><b>I marchi di tutela italiani ed europei</b></p> <p><b>Il turismo enogastronomico e il Made in Italy</b></p> <p><b>La cucina regionale delle varie zone d'Italia</b></p> <p><b>Le tradizioni culturali ed enogastronomiche delle regioni italiane</b></p>	<p>22</p>	<p><b><u>METODOLOGIE, STRUMENTI, VERIFICHE, VALUTAZIONI</u></b></p> <p><b><u>METODOLOGIE</u></b></p> <p>Lezioni partecipate</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Problem solving</p> <p>Brain storming</p> <p>Didattica digitale</p> <p>Flipped classroom</p> <p>Verifiche</p> <p><b><u>Prove scritte</u></b></p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p> <p>strutturate</p> <p>semistrutturate</p> <p>compiti di realtà</p> <p><b><u>Prove orali</u></b></p> <p>congruo numero:</p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p>	<p><b>STRUMENTI</b></p> <p>Libro di testo</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>L.I.M.</p> <p>Testi multimediali</p> <p>Aula informatica</p> <p>Laboratorio di scienze</p> <p>Aula virtuale (Google classroom)</p> <p><b><u>Valutazione</u></b></p> <p><b>Diagnostica</b> iniziale</p> <p><b>Formativa</b> in itinere (espressa in decimi)</p> <p>Oggettiva</p> <p>Continua</p> <p><b>Sommativa</b></p> <p>Quadrimestrale</p> <p><b>Valutazione di competenze</b></p>

**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 .4:DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO DEL VINO

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)		
<p>1, 2, 4, 8, 10, 12</p> <p><b>Competenza chiave di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare a imparare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Risolvere problemi</li> </ul> <p><b>Competenze per l'apprendimento permanente</b></p> <p>Competenze imprenditoriale</p> <p>Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenze in materia di cittadinanza.</p>	<p><b>COMPETENZA in Uscita 4- 7- 11</b></p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Contribuire alle strategie di Destination Marketing</p>	<p>-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</p> <p>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</p> <p>Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali,innovativi e sostenibili</p> <p>Riconoscere le</p>	<p><b>Le regole per una perfetta degustazione</b></p> <p><b>Gli esami del vino</b></p> <p><b>Le considerazioni finali</b></p> <p><b>La temperatura del vino</b></p> <p><b>L'abbinamento cibo-vino:concetti di base ,indicazioni per l'abbinamento,esempi di abbinamento</b></p>	<p><b>18</b></p>	<p><b><u>METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI</u></b></p> <p><b><u>METODOLOGIE</u></b></p> <p>Lezioni partecipate</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Problem solving</p> <p>Brain storming</p> <p>Didattica digitale</p> <p>Flipped classroom</p> <p>Verifiche</p> <p><b><u>Prove scritte</u></b></p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p> <p>strutturate</p> <p>semistrutturate</p> <p>compiti di realtà</p> <p><b><u>Prove orali</u></b></p> <p>congruo numero:</p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p>	<p><b>STRUMENTI</b></p> <p>Libro di testo</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>L.I.M.</p> <p>Testi multimediali</p> <p>Aula informatica</p> <p>Laboratorio di scienze</p> <p>Aula virtuale (Google classroom)</p> <p><b><u>Valutazione</u></b></p> <p><b>Diagnostica</b> iniziale</p> <p><b>Formativa</b> in itinere (espressa in decimi)</p> <p>Oggettiva</p> <p>Continua</p> <p><b>Sommativa</b></p> <p>Quadrimestrale</p> <p><b>Valutazione di competenze</b></p>

	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.	caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento				
--	---	---	--	--	--	--

**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 (ORE)	METODOLOGIE, STRUMENTI, VERIFICHE, VALUTAZIONI	STRUMENTI
<p>1, 2, 4, 8, 10, 12</p> <p><b>Competenza chiave di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare a imparare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Risolvere problemi</li> </ul> <p><b>Competenze per l'apprendimento permanente</b></p> <p>Competenze imprenditoriale</p> <p>Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenze in materia di cittadinanza.</p>	<p><b>COMPETENZA in Uscita 4 – 7</b></p> <p>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.</p>	<p>-Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi Nei diversi contesti professionali</p> <p>-Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato</p> <p>-Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio</p>	<p><b>La distillazione e le acquaviti</b></p> <p><b>-I sistemi di distillazione</b></p> <p><b>Le principali acquaviti: brandy, cognac, armagnac, grappa, whisky, vodka, rum, gin, tequila, acquaviti di frutta, acquaviti d'uva, calvados</b></p> <p><b>-I liquori: tecniche di produzione e tipologie</b></p> <p><b>-Le decorazioni, come calcolare l'acool nei drink</b></p> <p><b>-Vendere i cocktail</b></p>	<p>28</p>	<p><b>METODOLOGIE, STRUMENTI, VERIFICHE, VALUTAZIONI</b></p> <p><b>METODOLOGIE</b></p> <p>Lezioni partecipate</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Problem solving</p> <p>Brain storming</p> <p>Didattica digitale</p> <p>Flipped classroom</p> <p><b>Prove scritte</b></p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p> <p>strutturate</p> <p>semistrutturate</p> <p>compiti di realtà</p> <p><b>Prove orali</b></p> <p>congruo numero:</p> <p>I quadrimestre [ 2]</p>	<p><b>STRUMENTI</b></p> <p>Libro di testo</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>L.I.M.</p> <p>Testi multimediali</p> <p>Aula informatica</p> <p>Laboratorio di scienze</p> <p>Aula virtuale (Google classroom)</p> <p><b>Valutazione</b></p> <p><b>Diagnostica</b> iniziale</p> <p><b>Formativa</b> in itinere (espressa in decimi)</p> <p>Oggettiva</p> <p>Continua</p> <p><b>Sommativa</b></p>

	<p>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.</p>	<p>-Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera</p> <p>-Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati</p> <p>-Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza</p> <p>-Identificare la peculiarità dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale</p>	<p><b>La classificazione IBA e le famiglie dei cocktail</b></p> <p><b>La classificazione dei drink in rapporto a differenti parametri</b></p>		<p>Il quadrimestre [ 2]</p>	<p>Quadrimestrale <b>Valutazione di competenze</b></p>
--	--	--	---	--	-----------------------------	--

**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.

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

COMPETENZE CORRELATE ALL'AREA GENERALE	COMPETENZE PROFESSIONALI	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI (ORE)		
<p>1, 2, 4, 8, 10, 12</p> <p><b>Competenza chiave di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare a imparare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Risolvere problemi</li> </ul> <p><b>Competenze per l'apprendimento permanente</b></p> <p>Competenze imprenditoriale</p> <p>Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenze in materia di cittadinanza.</p>	<p><b>COMPETENZA in Uscita 4 – 7 -9</b></p> <p>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.</p> <p>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</p> <p>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.</p>	<p>Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi</p> <p>Nei diversi contesti professionali</p> <p>Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione</p> <p>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</p> <p>Identificare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità</p>	<p><b>-Gli impianti di spillatura</b></p> <p><b>Gli stili Birrai</b></p> <p><b>Le basi della degustazione della birra e la scheda di degustazione</b></p> <p><b>Le fasi di degustazione: esame visivo, esame olfattivo, esame gustativo e esame retrofattivo</b></p> <p><b>L'abbinamento cibo-birra</b></p>	<p>12</p>	<p><b><u>METODOLOGIE, STRUMENTI, VERIFICHE, VALUTAZIONI</u></b></p> <p><b><u>METODOLOGIE</u></b></p> <p>Lezioni partecipate</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Problem solving</p> <p>Brain storming</p> <p>Didattica digitale</p> <p>Flipped classroom</p> <p>Verifiche</p> <p><b><u>Prove scritte</u></b></p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p> <p>strutturate</p> <p>semistrutturate</p> <p>compiti di realtà</p> <p><b><u>Prove orali</u></b></p> <p>congruo numero:</p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p>	<p><b>STRUMENTI</b></p> <p>Libro di testo</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>L.I.M.</p> <p>Testi multimediali</p> <p>Aula informatica</p> <p>Laboratorio di scienze</p> <p>Aula virtuale (Google classroom)</p> <p><b><u>Valutazione</u></b></p> <p><b>Diagnostica</b> iniziale</p> <p><b>Formativa</b> in itinere (espressa in decimi)</p> <p>Oggettiva</p> <p>Continua</p> <p><b>Sommativa</b></p> <p>Quadrimestrale</p> <p><b>Valutazione di competenze</b></p>

**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)	METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI	STRUMENTI
<p>1, 2, 4, 8, 10, 12</p> <p><b>Competenza chiave di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare a imparare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Risolvere problemi</li> </ul> <p><b>Competenze per l'apprendimento permanente</b></p> <p>Competenze imprenditoriale</p> <p>Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenze in materia di cittadinanza.</p>	<p><b>COMPETENZA in Uscita 1-3</b></p> <p>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</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>	<p>-Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti</p> <p>-Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendole la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione</p> <p>-Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi e/o menu in funzione del</p>	<p><b>Le maggiori tecniche di trancio di pesce e carne</b></p> <p><b>Il taglio della frutta</b></p> <p><b>La filettatura dei pesci e il taglio delle carni</b></p> <p><b>Il servizio di aperitivi,caffè e digestivi</b></p> <p><b>Il servizio delle insalate e le salse</b></p> <p><b>Il servizio del salmone affumicato</b></p> <p><b>Il servizio del filetto alla tartara</b></p> <p><b>Il servizio dei formaggi e dei dolci</b></p>	<p>28</p>	<p><u><b>METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI</b></u></p> <p><u><b>METODOLOGIE</b></u></p> <p>Lezioni partecipate</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Problem solving</p> <p>Brain storming</p> <p>Didattica digitale</p> <p>Flipped classroom Verifiche</p> <p><u><b>Prove scritte</b></u></p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p> <p>strutturate</p> <p>semistrutturate</p> <p>compiti di realtà</p> <p><u><b>Prove orali</b></u></p> <p>congruo numero:</p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p>	<p><b>STRUMENTI</b></p> <p>Libro di testo</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>L.I.M.</p> <p>Testi multimediali</p> <p>Aula informatica</p> <p>Laboratorio di scienze</p> <p>Aula virtuale (Google classroom)</p> <p><u><b>Valutazione</b></u></p> <p><b>Diagnostica</b> iniziale</p> <p><b>Formativa</b> in itinere (espressa in decimi)</p> <p>Oggettiva</p> <p>Continua</p> <p><b>Sommativa</b></p> <p>Quadrimestrale</p> <p><b>Valutazione di competenze</b></p>

		<p>contesto,delle esigenze della clientela ,della stagionalità e nel rispetto della filiera corta</p> <p>Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari</p>			
--	--	---	--	--	--

**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

<p><b>COMPETENZE CORRELATE ALL’AREA GENERALE</b></p> <p>1, 2, 4, 8, 10, 12</p> <p><b>Competenza chiave di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare a imparare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Risolvere problemi</li> </ul> <p><b>Competenze per l’apprendimento permanente</b></p> <p>Competenze imprenditoriale</p> <p>Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenze in materia di cittadinanza.</p>	<p><b>COMPETENZE PROFESSIONALI</b></p> <p><b>COMPETENZA in Uscita 1-4</b></p> <p>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</p>	<p><b>ABILITA’</b></p> <p>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze ,ai modelli di consumo ,alle pratiche professionali,agli sviluppi tecnologici e di mercato</p> <p>Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle</p>	<p><b>CONOSCENZE</b></p> <p><b>La cucina di sala e i principali strumenti di lavoro</b></p> <p><b>Consigli per la lavorazione alla lampada</b></p> <p><b>La tecnica flambe’</b></p> <p><b>La lavorazione dei dessert</b></p> <p><b>La preparazione degli ingredienti e delle attrezzature</b></p> <p><b>Ricette per la cucina di sala</b></p>	<p><b>TEMPI (ORE)</b></p> <p>16</p>	<p><b><u>METODOLOGIE,STRUMENTI, VERIFICHE,VALUTAZIONI</u></b></p> <p><b><u>METODOLOGIE</u></b></p> <p>Lezioni partecipate</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Problem solving</p> <p>Brain storming</p> <p>Didattica digitale</p> <p>Flipped classroom Verifiche</p> <p><b><u>Prove scritte</u></b></p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p> <p>strutturate</p> <p>semistrutturate</p> <p>compiti di realtà</p> <p><b><u>Prove orali</u></b></p>	<p><b>STRUMENTI</b></p> <p>Libro di testo</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>L.I.M.</p> <p>Testi multimediali</p> <p>Aula informatica</p> <p>Laboratorio di scienze</p> <p>Aula virtuale (Google classroom)</p> <p><b><u>Valutazione Diagnostica</u></b> iniziale</p> <p><b>Formativa</b> in itinere (espressa in decimi)</p> <p>Oggettiva</p>
--	--	---	---	-------------------------------------	---	---

	<p>alimentari ed enogastronomiche</p> <p>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.</p>	<p>aspettative e agli stili di vita del target di riferimento</p> <p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi ,con riferimento alla riservatezza,alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro,dell’ambiente e del territorio</p> <p>Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali</p> <p>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione</p>		<p>congruo numero: I quadrimestre [ 2] II quadrimestre [ 2]</p>	<p>Continua <b>Sommativa</b> Quadrimestrale <b>Valutazione di competenze</b></p>
--	--	--	--	---	--

**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 (ORE)		
<p>1, 2, 4, 8, 10, 12</p> <p><b>Competenza chiave di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare a imparare</li> <li>• Progettare</li> <li>• Risolvere problemi</li> </ul> <p><b>Competenze per l'apprendimento permanente</b></p> <p>Competenze imprenditoriale</p> <p>Competenze matematica e in scienze tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenze in materia di cittadinanza.</p>	<p><b>COMPETENZA in uscita 3-4-6</b></p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>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</p> <p>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</p>	<p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati</p> <p>Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering</p> <p>Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici</p>	<p>Le tipologie di buffet</p> <p>Come si prepara il buffet, disposizione delle tovaglie e consigli tecnici</p> <p>Le attrezzature per buffet e banchetti</p> <p>L'allestimento e la disposizione dei tavoli per banchetti</p> <p>I servizi di banqueting e catering, i soggetti coinvolti e i profili professionali</p> <p>I principali eventi e le location</p> <p>La gestione operativa di banqueting e catering</p>	<p>26</p>	<p><b><u>METODOLOGIE, STRUMENTI, VERIFICHE, VALUTAZIONI</u></b></p> <p><b><u>METODOLOGIE</u></b></p> <p>Lezioni partecipate</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Problem solving</p> <p>Brain storming</p> <p>Didattica digitale</p> <p>Flipped classroom</p> <p>Verifiche</p> <p><b><u>Prove scritte</u></b></p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p> <p>strutturate</p> <p>semistrutturate</p> <p>compiti di realtà</p> <p><b><u>Prove orali</u></b></p> <p>congruo numero:</p> <p>I quadrimestre [ 2]</p> <p>II quadrimestre [ 2]</p>	<p><b>STRUMENTI</b></p> <p>Libro di testo</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>L.I.M.</p> <p>Testi multimediali</p> <p>Aula informatica</p> <p>Laboratorio di scienze</p> <p>Aula virtuale (Google classroom)</p> <p><b><u>Valutazione</u></b></p> <p><b>Diagnostica</b> iniziale</p> <p><b>Formativa</b> in itinere (espressa in decimi)</p> <p>Oggettiva</p> <p>Continua</p> <p><b>Sommativa</b></p> <p>Quadrimestrale</p> <p><b>Valutazione di competenze</b></p>

**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
<b>UDA 1:</b> <b>La carta, i costi e i prezzi</b>	<b>COMPETENZA</b> <b>In uscita 2</b>  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 attività 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	<b>Le funzioni e il formato della carta delle vivande</b>  <b>Le altre carte</b>
<b>UDA 2:</b> <b>L'azienda digitale e la gestione degli acquisti</b>	<b>COMPETENZA</b> <b>in uscita 9</b>  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	<b>L'azienda digitale e il software gestionale per ristorante e bar</b>  <b>I sistemi di comunicazione fra dipendenti e con i clienti</b>  <b>L'hardware per la digitalizzazione</b>
<b>UDA 3:</b> <b>Territorio ,enogastronomia e made in Italy</b>	<b>COMPETENZA</b> <b>In uscita 7</b>  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	<b>Che cos'è il prodotto tipico e quali sono i fattori che lo determinano</b>  <b>Quali sono gli elementi che definiscono il valore di un prodotto tipico</b>

<p><b>UDA 4:</b> <b>Degustazione e abbinamento del vino</b></p>	<p><b>COMPETENZA In uscita 7</b></p> <p>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.</p>	<p>Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendole la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione</p> <p>Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili</p>	<p><b>Che cos'è la degustazione</b></p> <p><b>Le regole per una perfetta degustazione</b></p> <p><b>Gli esami del vino</b></p>
<p><b>UDA 5:</b> <b>I Cocktail</b></p>	<p><b>COMPETENZA in uscita 7</b></p> <p>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</p>	<p>- Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi Nei diversi contesti professionali</p> <p>-Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato</p>	<p><b>Vendere i cocktail</b></p> <p><b>La classificazione IBA e le famiglie dei cocktail</b></p>
<p><b>UDA 6:</b> <b>La degustazione e l'abbinamento cibo-birra</b></p>	<p><b>COMPETENZA in uscita 4</b></p> <p>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</p>	<p>Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi Nei diversi contesti professionali</p>	<p><b>Le basi della degustazione della birra e la scheda di degustazione</b></p> <p><b>L'abbinamento cibo-birra</b></p>

<p><b>UDA 7: Tecniche di trancio e le altre tecniche di servizio</b></p>	<p><b>COMPETENZA in uscita 4</b></p> <p>Predisporre prodotti servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela(anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari),perseguito obiettivi di qualita',redditivita' e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati</p>	<p>Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti</p> <p>-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</p>	<p><b>Le maggiori tecniche di trancio di pesce e carne</b></p> <p><b>Il servizio dei formaggi e dei dessert</b></p>
<p><b>UDA 8: La cucina di sala</b></p>	<p><b>COMPETENZA in uscita 4</b></p> <p>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.</p>	<p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi ,con riferimento alla riservatezza,alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro,dell'ambiente e del territorio</p> <p>Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali</p>	<p><b>La preparazione degli ingredienti e delle attrezzature</b></p> <p><b>La tecnica flambe'</b></p> <p><b>La lavorazione dei dessert</b></p>
<p><b>UDA 9: Buffet,Banqueting e catering</b></p>	<p><b>COMPETENZA in uscita 3-6</b></p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>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</p>	<p>Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering</p>	<p><b>I servizi di banqueting e catering,i soggetti coinvolti e i profili professionali</b></p>

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE ACCOGLIENZA TURISTICAS a.s. 2023-2024**

Classe1 A/B	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:				
<b>Competenze</b>				
<input type="checkbox"/> Saper distinguere le diverse tipologie di strutture ricettive e conoscerne i criteri di classificazione. <input type="checkbox"/> Sapersi adeguare alle regole del settore e adottare un comportamento consono al ruolo ricoperto. <input type="checkbox"/> Essere in grado di accogliere in modo adeguato il cliente, usando le corrette forme di saluto, rispondere correttamente al telefono. <input type="checkbox"/> Saper utilizzare correttamente la terminologia tecnica di settore. <b>Competenze di cittadinanza:</b> Imparare a comunicare Acquisire ed interpretare informazioni Collaborare e partecipare Risolvere problemi Progettare Individuare collegamenti e relazioni <b>Competenze di educazione civica:</b> 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				
<b>Conoscenze</b>			<b>Abilità</b>	

<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Conoscere le principali figure professionali che operano al front office e i compiti loro assegnati.</li> <li><input type="checkbox"/> Conoscere la struttura albergo e saperne individuare i principali settori .</li> <li><input type="checkbox"/> Conoscere le principali tecniche di comunicazione e di accoglienza al front office.</li> <li><input type="checkbox"/> Conoscere le principali norme igieniche previste per il personale alberghiero.</li> <li><input type="checkbox"/> Conoscere le principali tappe storiche dell'evoluzione del turismo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Presentarsi adeguatamente abbigliato a seconda del ruolo assegnato, curando l'igiene personale.</li> <li><input type="checkbox"/> Essere in grado di decodificare i messaggi e di rispondere in modo adeguato.</li> <li><input type="checkbox"/> Saper organizzare autonomamente e con precisione il proprio lavoro.</li> <li><input type="checkbox"/> Utilizzare moduli e registri di tipo elementare collocando opportunamente i dati da registrare.</li> <li><input type="checkbox"/> Saper trasmettere un semplice messaggio utilizzando l'apposito modulo.</li> </ul>	
<p><b>Metodologia</b> Le metodologie proposte saranno le seguenti: Lezione frontale partecipata, Classe invertita con lavori di gruppo; Esercitazioni pratiche in laboratorio Simulazione Problemsolving</p>	<p><b>Strumenti</b> Modulistica  Risorse didattiche on line  - Libro di testo - quaderno di accoglienza Turistica - P.C - L.I.M - Riviste di settore - Materiale integrativo</p>	
<p><b>Verifiche</b> Verifiche orali in itinere Prove strutturate Prove pratiche</p>	<p><b>Strumenti</b>  Libri di testo  Modulistica  Risorse didattiche on line</p>	
<p><b>Unità di Apprendimento interdisciplinare U.D.A.</b></p>	<p><b>Valutazioni</b> Valutazione formativa sulle competenze che tenga conto anche di</p>	

	comportamento, interesse, impegno, partecipazione
--	--

U.D.A. n. 1 1 Turismo	
<b>Competenze</b> Acquisire consapevolezza delle attrattivi naturali storiche presenti nel nostro territorio Individuare le motivazioni che portano il turista alla scelta di una determinata tipologia ricettiva o ristorativa	
<b>Conoscenze</b> La terminologia turistica Le tipologie di turismo I bisogni e la domanda turistica I beni e l'offerta turistica La classificazione delle strutture ricettive Le tipologie di strutture ricettive	<b>Abilità</b> <input type="checkbox"/> Riconoscere le differenze tra le varie tipologie di turismo. <input type="checkbox"/> 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
<b>Metodologia</b> Lezione frontale partecipata, Classe invertita con lavori di gruppo; Esercitazioni pratiche in laboratorio Simulazione Problemsolving  <b>DURATA</b>	
<b>Verifiche</b> Verifiche orali in itinere Prove strutturate Prove pratiche	

Tempi di realizzazione: primo quadrimestre	
<b>U.D.A.n. 2</b> <b>I SERVIZI E L'ORGANIZZAZIONE DELL'HOTEL</b>	
<b>Competenze</b> 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	
<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'albergo: caratteristiche e spazi operativi</li> <li>• Le camere d'albergo Lezione 3 La ristorazione e i servizi complementari</li> <li>• L'organigramma e la room division L'housekeeping</li> <li>• Il reparto del sorriso</li> <li>• Lo staff del front e del back office</li> <li>• L'etica professionale</li> <li>• Le norme di comportamento</li> </ul>	<b>Abilità</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificare la corretta successione delle operazioni di prenotazione.</li> <li>• Essere in grado di utilizzare gli strumenti cartacei e online.</li> <li>• Decodificare le voci di un listino prezzi e calcolare l'importo giornaliero di una prenotazione.</li> </ul> Accogliere i clienti con e senza prenotazione. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestire correttamente la procedura di check-in utilizzando gli strumenti a disposizione.</li> </ul>
<b>Metodologia</b>  Lezione frontale partecipata, Classe invertita con lavori di gruppo; Esercitazioni pratiche in laboratorio Simulazione Problemsolving  <b>DURATA</b>	<b>Strumenti</b>  Libri di testo  Modulistica  Risorse didattiche on line
<b>Verifiche</b> Verifiche orali in itinere Prove strutturate Prove pratiche	<b>Valutazioni</b> 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	
<p><b>Competenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• 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</li> </ul>	
<p><b>Conoscenze</b></p> <p>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</p>	<p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestire un semplice dialogo al front office</li> <li>• Identificare la corretta procedura per rispondere in maniera adeguata al telefono</li> </ul> <p>Saper utilizzare la terminologia e il linguaggio opportuno al contesto.</p>
<p><b>Metodologia</b></p> <p>Lezione frontale partecipata,                      Classe invertita con lavori di gruppo;                      Esercitazioni pratiche in laboratorio                      Simulazione                      Problemsolving</p> <p><b>DURATA</b></p>	<p><b>Strumenti</b></p> <p>Libri di testo                      Modulistica                      Risorse didattiche on line</p>
<p><b>Verifiche</b></p> <p>Verifiche orali in itinere                      Prove strutturate                      Prove pratiche</p>	<p><b>Valutazioni</b></p> <p>Valutazione formativa sulle competenze che tenga conto anche di comportamento, interesse, impegno, partecipazione</p>
<p>Tempi di realizzazione: secondo quadrimestre</p>	

<p><b>Classe: SECONDA A/B</b></p>	<p><b>DISCIPLINA: Accoglienza Turistica</b></p>	<p><b>Dipartimento Area dei Linguaggi/Area S. Tec. Profess.</b></p>	<p><b>Comprende n. UDA Interdisciplinari</b></p>
<p style="text-align: center;">MACROTEMATICA</p> <p><b>“Attrattività degli ambienti di apprendimento: attrattività dell’insegnamento e attrattività dell’apprendimento”</b></p>			
<p>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 <b>Competenze</b> di seguito richiamate:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper gestire la comunicazione scritta con il cliente durante il ciclo cliente e nell’eventuale fase post partenza.</li> <li>- Comprendere, individuare e gestire le fasi del ciclo cliente.</li> <li>- Saper distinguere le tipologie di prenotazione i mezzi e come evitare il no show.</li> <li>- Essere competente nell’affrontare l’arrivo del cliente.</li> <li>- 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.</li> <li>- Gestire il check-out del cliente ed essere competente nel poter individuare una possibilità di nuovo contatto per un’offerta turistica in chiave sostenibile</li> </ul> <p>Tutte le classi dell’IPSEOA seguono le indicazioni della riforma (ai sensi del DLGS N. 61 del 2017).</p>			
<p style="text-align: center;"><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La comunicazione con il cliente</li> <li>- Il ciclo cliente e le sue fasi.</li> <li>- Il Booking quale prima fase del ciclo cliente nel rispetto della normativa sulla privacy</li> </ul>		<p style="text-align: center;"><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper utilizzare i mezzi di comunicazione e gestirli, con particolare riguardo a quelli informatici.</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il Check-in quale seconda fase del ciclo cliente</li> <li>- Live-in e sicurezza</li> <li>- Check-out ed eventuale fase post-partenza con offerta turistica in chiave sostenibile</li> <li>- Il regolamento d'istituto e il patto di corresponsabilità.</li> <li>- Lo statuto degli studenti e delle studentesse.</li> <li>- Norme di comportamento sociale</li> <li>- La normativa igienico sanitaria nel settore turismo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper gestire le fasi del ciclo cliente nel rispetto delle norme di pubblica sicurezza.</li> <li>- Gestire una prenotazione attraverso la modulistica nel rispetto della normativa sulla privacy</li> <li>- Gestire il check-in con modulistica e attività pertinenti</li> <li>- Gestire il live-in, le problematiche soggiorno</li> <li>- Gestire l'uscita del cliente dall'hotel: definizione del conto</li> <li>- Norme di comportamento sociale;</li> <li>- La normativa igienico sanitaria nel settore turismo</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>Metodologia</b></p> <p>Lezione frontale partecipata, Classe invertita con lavori di gruppo; Esercitazioni pratiche in laboratorio Simulazione Problem solving</p>	<p style="text-align: center;"><b>Strumenti</b></p> <p>Modulistica Risorse didattiche on line</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Libro di testo</li> <li>- quaderno di accoglienza Turistica</li> <li>- P.C</li> <li>- L.I.M</li> <li>- Riviste di settore</li> <li>- Materiale integrativo</li> </ul>

<p>Gli alunni saranno guidati a potenziare e a migliorare le capacità di ricezione e cognitive.</p>	
---	--

Verifiche	Valutazioni
<p>Si realizzeranno verifiche <u>in itinere</u> mirate a constatare il raggiungimento delle competenze, 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.</p> <p>Le verifiche <u>sommative</u> 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.</p>	<p>La valutazione dell'allievo è finalizzata ad accertare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-i livelli di conoscenze, competenze e capacità;</li> <li>-l'uso della terminologia specifica e le capacità espositive;</li> <li>-la situazione di partenza e i progressi conseguiti;</li> <li>-la capacità e la volontà di recupero;</li> <li>-la frequenza assidua alle lezioni, le modalità di interrelazione didattica;</li> <li>-l'influenza, nel processo di apprendimento, di eventuali condizionamenti dovuti a particolari situazioni familiari e/o personali.</li> </ul> <p>Per quel che concerne le prove funzionali alla realizzazione di esperienze interdisciplinari, si farà riferimento altresì alla griglia di valutazione appositamente predisposta dal dipartimento.</p>

TITOLO U.D.A. 1°- 2° <b>La corrispondenza alberghiera</b> <b>Le fasi operative :ante,check-in e live-in</b>	
<b>Competenze</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gestire le comunicazioni scritte dell'albergo scegliendo opportunamente gli strumenti più adatti a seconda della situazione.</li> <li>- Gestire in modo consapevole le prenotazioni d'albergo, utilizzando gli strumenti più adeguati a seconda della tipologia di prenotazione.</li> <li>- Gestire in modo consapevole la fase del ciclo cliente, utilizzando gli strumenti e la modulistica di settore.</li> </ul>	
<p style="text-align: center;"><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La comunicazione scritta.</li> <li>- Gli elementi della corrispondenza alberghiera.</li> <li>- L'immagine dell'hotel.</li> <li>- Le tipologie di menu.</li> </ul> <p>Le fasi operative.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La prenotazione la simbologia e gli arrangiamenti.</li> <li>- Le tariffe e il listino prezzi.</li> <li>- L'iter della prenotazione.</li> <li>- Gli intermediari.</li> <li>- Il booking online</li> <li>- L'accoglienza del cliente.</li> <li>- La procedura di check-in per i clienti con prenotazione senza prenotazione e gruppi.</li> <li>- La registrazione di legge.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cogliere il contenuto essenziale di una comunicazione professionale scritta.</li> <li>- Elaborare delle semplici email e lettere di risposta.</li> <li>- Redigere un menu</li> <li>- Identificare la corretta successione delle operazioni di prenotazione.</li> <li>- Essere in grado di utilizzare gli strumenti cartacei e online.</li> <li>- Decodificare le voci di un listino prezzi e calcolare l'importo giornaliero di una prenotazione.</li> <li>- Accogliere i clienti con e senza prenotazione.</li> <li>- Gestire correttamente la procedura di check-in utilizzando gli strumenti a disposizione.</li> </ul>

<p style="text-align: center;"><b>Metodologia</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezione frontale partecipata,</li> <li>- Classe invertita con lavori di gruppo;</li> <li>- Esercitazioni pratiche in laboratorio</li> <li>- Simulazione</li> <li>- Problem solving</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Strumenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Libri di testo</li> <li>- Modulistica</li> <li>- Risorse didattiche on line</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>Verifiche</b></p> <p>Si realizzeranno verifiche <u>in itinere</u> 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.</p> <p>Le verifiche <u>sommative</u> 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.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Valutazioni</b></p> <p>la valutazione dell'allievo è finalizzata ad accertare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-i livelli di conoscenze, competenze e capacità;</li> <li>-l'uso della terminologia specifica e le capacità espositive;</li> <li>-la situazione di partenza e i progressi conseguiti;</li> <li>-la capacità e la volontà di recupero;</li> <li>- la frequenza assidua alle lezioni, le modalità di interrelazione didattica;</li> <li>- l'influenza, nel processo di apprendimento, di eventuali condizionamenti dovuti a particolari situazioni familiari e/o personali.</li> </ul> <p>Per quel che concerne le prove funzionali alla realizzazione di esperienze interdisciplinari, si farà riferimento alla griglia di valutazione predisposta dal dipartimento.</p>

<p>TITOLO U.D.A.3°</p> <p><b>Il back office</b></p>	
<p><b>Competenze</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Assistere il cliente durante la sua permanenza in hotel adottando uno stile comunicativo adeguato e fornendo le informazioni richieste.</li> <li>- Gestire la fase del check out, applicando la procedura adeguata a seconda della situazione e della tipologia di ospite.</li> </ul>	
<p style="text-align: center;"><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- I servizi offerti dall'albergo e dal territorio.</li> <li>- Le responsabilità dell'albergatore .</li> <li>- Il conto d'albergo.</li> <li>- Le reputazione dell'hotel.</li> <li>- La partenza del cliente.</li> <li>- I mezzi di pagamento.</li> <li>- La fatturazione elettronica.</li> <li>- Il back office.</li> <li>- Le ADV</li> <li>- Il voucher/tipi di voucher</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fornire informazioni sui servizi dell'hotel e sul territorio.</li> <li>- Svolgere correttamente le operazioni di live-in.</li> <li>- Essere in grado di gestire un semplice reclamo.</li> <li>- Gestire correttamente la comunicazione con l'ospite al momento della partenza.</li> <li>- Svolgere correttamente le fasi del check-out.</li> <li>- Distinguere i diversi mezzi di pagamento.</li> <li>- Identificare le procedure di fatturazione elettronica.</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>Metodologia.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezione frontale partecipata,</li> <li>- Classe invertita con lavori di gruppo;</li> <li>- Esercitazioni pratiche in laboratorio</li> <li>- Simulazione</li> <li>- Problemsolving</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Strumenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Libri di testo</li> <li>- Modulistica</li> <li>- Risorse didattiche on line</li> </ul>

<b>Verifiche.</b>	<b>Valutazioni</b>
<p>Si realizzeranno verifiche <u>in itinere</u> mirate a constatare il raggiungimento degli obiettivi dichiarati per ogni UDA, le abilità dimostrate nell'esposizione (scritte e verbali) durante l'esecuzione di atti vita tecnico-operative, le capacità di individuare un messaggio (verbale, scritto, figurativo, etc.) e saperlo contestualizzare nelle diverse discipline con opportuni collegamenti.</p> <p>Le verifiche <u>sommative</u> 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 .</p>	<p>la valutazione dell'allievo è finalizzata ad accertare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- i livelli di conoscenze, competenze e capacità;</li> <li>- l'uso della terminologia specifica e le capacità espositive;</li> <li>- la situazione di partenza e i progressi conseguiti;</li> <li>- la capacità e la volontà di recupero;</li> <li>- la frequenza assidua alle lezioni, le modalità di interrelazione didattica;</li> <li>- l'influenza, nel processo di apprendimento, di eventuali condizionamenti dovuti a particolari situazioni familiari e personali.</li> </ul> <p>Per quel che concerne le prove funzionali alla realizzazione di esperienze interdisciplinari, si farà riferimento alla griglia di valutazione predisposta dal dipartimento.</p>

*Tecnica dei Servizi ed Esercitazioni Pratiche di Enogastronomia*

# **La Programmazione**

*Settore Cucina e Pasticceria*

**PROGRAMMAZIONE BIENNIO**

**PROGRAMMAZIONE TERZO-QUARTO-QUINTO ANNO PROGRAMMAZIONE**

**ARTICOLAZIONE SALA-VENDITA**

*PROFESSIONISTI IN CUCINA*

*Tecniche e pratiche per i futuri Chef*



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.

**PROGRAMMAZIONE MODULARE PROFESSIONISTI IN CUCINA**

**Laboratorio dei Servizi Enogastronomici-Settore Cucina**

**Tavola delle competenze**

<b>MODULO 1• Professione cuoco</b>		
<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</li> <li>• 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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico.</li> <li>• Comprendere la suddivisione dei compiti all'interno di una cucina.</li> <li>• Essere consapevoli dell'importanza di un corretto comportamento nel luogo di lavoro.</li> <li>• Acquisire un adeguato atteggiamento nei confronti della professione.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le figure professionali della ristorazione.</li> <li>• La brigata di cucina.</li> <li>• La figura del cuoco.</li> <li>• Le opportunità di lavoro nel settore.</li> </ul>

<b>MODULO 2 •La cucina:i settori e le attrezzature</b>		
<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere le principali caratteristiche strutturali e impiantistiche di una cucina.</li> <li>• Conoscere la suddivisione della cucina in reparti e capirne le funzioni.</li> <li>• Acquisire consapevolezza riguardo all'importanza delle corrette sequenze temporali operative all'interno di una cucina.</li> <li>• Acquisire un lessico adeguato e conoscere la terminologia tecnica professionale.</li> <li>• Conoscere le funzioni delle principali attrezzature e degli utensili.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le caratteristiche strutturali di una cucina.</li> <li>• I reparti di cucina.</li> <li>• Le attrezzature di cucina.</li> <li>• L'utensileria di cucina.</li> </ul>

MODULO 3 •Igiene, qualità alimentare e sicurezza		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</li> <li>• Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire competenze professionali atte a prevenire casi di contaminazioni microbiche e incidenti sul lavoro.</li> <li>• Mantenere pulito e ordinato il laboratorio di cucina.</li> <li>• Leggere e interpretare le etichette alimentari.</li> <li>• Riconoscere le diverse qualità degli alimenti.</li> <li>• Utilizzare i dispositivi di sicurezza personali richiesti.</li> <li>• Conoscere i fondamenti base del primo soccorso in cucina.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'igiene e la salute in cucina.</li> <li>• Il piano di autocontrollo HACCP</li> <li>• La legislazione specifica di settore.</li> <li>• Le buone pratiche igieniche e di sicurezza sul lavoro.</li> <li>• La qualità alimentare.</li> <li>• I marchi di tutela alimentare.</li> </ul>

<b>MODULO 4 •L'organizzazione del lavoro</b>		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici,ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</li> <li>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.</li> <li>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali,individuandole nuove tendenze di filiera.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saper operare in un contesto operativo volto a raggiungerei massimi livelli qualitativi del settore.</li> <li>Compilare la modulistica di reparto.</li> <li>Redigere ricette nel rispetto delle regole.</li> <li>Saper organizzare e gestire,a livello basilare, il processo produttivo orientato alla soddisfazione del cliente.</li> <li>Relazionarsi positivamente con i colleghi e operare nel rispetto del proprio ruolo.</li> <li>Presentare i piatti e i prodotti enogastronomici nel rispetto delle regole tecniche.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il concetto di qualità della ristorazione.</li> <li>La modulistica di reparto:la ricetta e la comanda.</li> <li>I software applicativi di settore.</li> <li>Il ciclo cliente e le sue fasi.</li> <li>I principali menu e la successione delle portate.</li> <li>Modulistica e metodi di comunicazione in presenza e a distanza.</li> <li>L'organizzazione del lavoro,i ruoli e le gerarchie.</li> <li>La disposizione delle vivande nei piatti.</li> <li>Il servizio dei prodotti enogastronomici.</li> </ul>
<b>MODULO 5•Cottura, conservazione e condimenti</b>		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici,ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</li> <li>Applicare le normative vigenti, nazionali e</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Applicare correttamente ai diversi ali mentale principali tecniche di cottura e di conservazione.</li> <li>Realizzare piatti e preparazioni semplici di prodotti enogastronomici.</li> <li>Riconoscere e descrivere gli aspetti fisici e chimici degli</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le tecniche di cottura degli alimenti.</li> <li>Le tecniche di base di cucina e di pasticceria.</li> <li>Le tecniche di conservazione degli alimenti.</li> <li>L'influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione</li> </ul>

<p>internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.</li> </ul>	<p>Alimenti conseguenti alle varie manipolazioni.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere le trasformazioni chimico-fisiche che avvengono nella manipolazione e nella cottura degli alimenti.</li> </ul>	<p>enogastronomica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le modalità fisiche di trasmissione del calore.</li> <li>• I condimenti, gli oli e i grassi in cucina.</li> </ul>
<p><b>MODULO 6 • I vegetali in cucina. Ortaggi, legumi e funghi</b></p>		
<p>COMPETENZE</p>	<p>ABILITÀ</p>	<p>CONOSCENZE</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</li> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuandole nuove tendenze di filiera.</li> <li>• Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eseguire le principali tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici di origine vegetale.</li> <li>• Realizzare piatti e preparazioni semplici di prodotti enogastronomici.</li> <li>• Elaborare con buona autonomia operativa piatti a base di vegetali.</li> <li>• Rispettare le fasi di lavorazione del piatto a base di vegetali.</li> <li>• Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La classificazione e le caratteristiche dei vegetali.</li> <li>• Le tecniche di preparazione e cottura dei vegetali.</li> <li>• Il rispetto delle sequenze e delle regole igieniche nella preparazione dei vegetali.</li> <li>• Le tecniche di conservazione dei vegetali.</li> <li>• La presentazione e il servizio dei vegetali.</li> </ul>

MODULO 7•I fondi e le salse		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione <i>di servizi e prodotti</i> enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</li> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuandole nuove tendenze di filiera.</li> <li>• Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare le principali tecniche di cottura.</li> <li>• Eseguire le principali tecniche di base nella produzione e nel servizio dei fondi e delle salse.</li> <li>• Realizzare piatti e preparazioni semplici di prodotti enogastronomici.</li> <li>• Elaborare con buona autonomia operativa piatti a base di fondi e salse.</li> <li>• Rispettare le fasi di lavorazione del piatto a base di fondi e salse.</li> <li>• Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La classificazione e le caratteristiche dei fondi, delle salse e dei leganti.</li> <li>• Le tecniche di preparazione e cottura di fondi, salse e relativi leganti.</li> <li>• Il rispetto delle sequenze e delle regole igieniche nella preparazione dei fondi e delle salse.</li> <li>• Le tecniche di conservazione dei fondi e delle salse.</li> <li>• La presentazione e il servizio dei fondi e delle salse.</li> </ul>

<b>MODULO 8• Iprimi piatti</b>		
<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuandole nuove tendenze di filiera.</li> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera.</li> <li>• Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere gli ingredienti, le dosi e le fasi di preparazione dei primi piatti.</li> <li>• Lavorare in collaborazione con colleghi e superiori.</li> <li>• Rispettare le fasi di lavorazione del piatto.</li> <li>• Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza.</li> <li>• Realizzare primi piatti in abbinamento a farce e salse.</li> <li>• Presentare e servire i piatti nel rispetto delle regole tecniche.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La classificazione dei primi piatti all'italiana.</li> <li>• Le tecniche di preparazione e cottura dei primi piatti all'italiana.</li> <li>• L'abbinamento gastronomico con le salse e le farce.</li> <li>• Il rispetto delle sequenze, delle regole igieniche e la corretta conservazione dei primi piatti.</li> <li>• La presentazione e il servizio dei primi piatti.</li> </ul>
<b>MODULO 9•Le uova</b>		
<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</li> <li>• Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavorare in collaborazione con colleghi e superiori.</li> <li>• Rispettare le fasi di lavorazione del piatto.</li> <li>• Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza.</li> <li>• Realizzare piatti a base di uova.</li> <li>• Presentare e servire piatti nel rispetto delle regole tecniche.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La classificazione delle uova.</li> <li>• Le caratteristiche organolettiche delle uova.</li> <li>• Le tecniche di cottura delle uova.</li> <li>• Le regole igieniche e la corretta conservazione degli alimenti.</li> <li>• Il servizio e la presentazione dei piatti a base di uova.</li> </ul>

MODULO 10•Lecarni:preparazioni e cotture		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</li> <li>• Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere gli ingredienti, le dosi e le fasi di preparazione delle carni.</li> <li>• Lavorare in collaborazione con colleghi e superiori.</li> <li>• Rispettare le fasi di lavorazione del piatto a base di carne.</li> <li>• Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza.</li> <li>• Realizzare piatti a base di carne in abbinamento a guarnizioni e contorni.</li> <li>• Presentare e servire piatti a base di carne nel rispetto delle regole tecniche.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La classificazione e le caratteristiche delle carni.</li> <li>• Le tecniche di preparazione e cottura delle carni,</li> <li>• Il rispetto delle sequenze, delle regole igieniche e la corretta conservazione delle carni.</li> <li>• La presentazione e il servizio delle carni.</li> </ul>

MODULO 11•Lapasticceria le basi		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuandole nuove tendenze di filiera.</li> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</li> <li>• Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere gli ingredienti, le dosi e le fasi di preparazione della pasticceria di base.</li> <li>• Lavorare in collaborazione con colleghi e superiori.</li> <li>• Rispettare le fasi di lavorazione del piatto.</li> <li>• Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza.</li> <li>• Realizzare preparazioni di pasticceria di base.</li> <li>• Presentare e servire dolci nel rispetto delle regole tecniche.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La classificazione delle preparazioni di pasticceria di base.</li> <li>• Le tecniche di preparazione e cottura delle preparazioni di pasticceria.</li> <li>• Il rispetto delle sequenze e delle regole igieniche e la corretta conservazione delle preparazioni di pasticceria.</li> <li>• La presentazione e il servizio dei dolci.</li> </ul>

Programmazione modulare biennio classi prime enogastronomia settore cucina e pasticceria

<b>MODULO1 PROFESSIONE CUOCO</b>		
<i>UNITA'</i>	<i>CONTENUTI teorici</i>	<i>LABORATORIO CONTENUTI pratici</i>
Unità1 La ristorazione e la gastronomia	<p>1 <i>Food &amp; beverage: un settore in crescita</i></p> <p>2 <i>Diventare cuoco</i></p> <p>3 <i>Il contesto operativo</i></p> <p>4 <i>La struttura ristorativa e l'organizzazione del personale</i></p> <p>5 <i>I requisiti professionali e personali del cuoco</i></p>	
Unità2 Cucina e sostenibilità	<p>6 <i>Le regole di comportamento</i></p>	
Unità3 Il team di cucina	<p>1 <i>Il cuoco di fronte a nuove sfide</i></p> <p>2 <i>La ristorazione sostenibile</i></p>	
Approfondimenti video- web	<p>1 <i>Lavorare in team: una necessità</i></p> <p>2 <i>La brigata di cucina</i></p> <p>3 <i>Le figure professionali</i></p>	
Test di verifica		

<b>MODULO 2. LACUCINA: I SETTORI E LE ATTREZZATURE</b>		
<i>UNITA'</i>	<i>CONTENUTI teorici</i>	<i>LABORATORIO CONTENUTI pratici</i>
Unità1 La cucina:ambiente, spazi e percorsi Unità2 I reparti di cucina e le attrezzature  Unità3 <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'utensileria di                      cucina</li> </ul> Approfondimento libro- web Test di verifica	1Il progetto della cucina 2Le caratteristiche della cucina 3Il layout e il diagramma dei flussi  1Il Magazzino 2I reparti 3Le attrezzature  1La batteria di cucina 2Gli utensili e la coltelleria	1Visita ai laboratori di cucina   2Laboratorio:spazi e aree di lavoro  3Uso idoneo della batteria di cucina, della coltelleria,dell'utensileria, dell'attrezzatura da banco e della grande attrezzatura

<b>MODULO 3. IGIENE, QUALITÀ ALIMENTARE E SICUREZZA</b>		
<i>UNITA'</i>	<i>CONTENUTI teorici</i>	<i>LABORATORIO CONTENUTI pratici</i>
Unità1 L'igiene in cucina	1 Igiene, salute e sicurezza 2 Igiene e le buone pratiche 3 I microrganismi e contaminazioni 5 Haccp	1 Uso pratico delle attrezzature disponibili nei vari laboratori dell'Istituto
Unità2 La qualità in cucina	1 La scelta degli alimenti 2 L'etichetta 3 I prodotti biologici 4 Le allergie e le intolleranze	2 Uso pratico delle attrezzature da banco e utensili disponibili nei vari laboratori dell'Istituto
Unità3 La sicurezza in cucina	1 La sicurezza sul lavoro 2 Gli infortuni: prevenzione e primo soccorso	
Approfondimento libro-web Test di verifica		

<b>MODULO 4 .L'ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO</b>		
<i>UNITA'</i>	<i>CONTENUTI teorici</i>	<i>LABORATORIO CONTENUTI pratici</i>
Unità1 Le fasi di lavoro	<i>1Le fasi di lavoro 2Organizzazione</i>	<i>1 I reparti di cucina e la brigata ruoli e mansioni 2 Il posto di lavoro la mise en place fissa e del giorno. La mise en place della macchina 3 L'uso del trinciante, spelucchino, pelapatate, scavino, mandolina 4 La scheda d iproduzione ricetta</i>
Unità2 La ricetta:redazione e interpretazione	<i>1La scheda tecnica ricetta</i>	
Unità3 Il servizio in cucina	<i>1Suddivisione dei pasti della giornata 2.Le principali regole per stilare il menu</i>	<i>Esercitazione proposta La mise en place fissa e del giorno. I tagli più comuni;tritare, julienne, macedonia,paesana,mirepoix,brunoise, mazzetto aromatico. Tagli più comuni di patate e metodi di cottura cenni Pommes de terre Parmentier, mignonette,fritte,naturali,castello, mascotte, parigine, ecc. Servizio di sala se programmato</i>
Approfondimento libro-web Test di verifica		
<b>MODULO5. COTTURA,CONSERVAZIONE E CONDIMENTI</b>		
<i>UNITA'</i>	<i>CONTENUTI teorici</i>	<i>LABORATORIO CONTENUTI pratici</i>

Unità1 I metodi di cottura	1La cottura e i suoi effetti 2I metodi di cottura 3La cottura a bassa temperatura	<i>Esercitazione proposta</i> <i>La mise en place fissa e del giorno.</i>  <i>Servizio di sala se programmato</i>
Unità2 I metodi di conservazione	1Classificazione e metodi di conservazione	
Unità3 I condimenti,le erbe e le spezie	1I condimenti in cucina	
Approfondimento libro-web Test di verifica		
<b>MODULO 6. I VEGETALI IN CUCINA: ORTAGGI, LEGUMI E FUNGHI</b>		
<i>UNITA'</i>	<i>CONTENUTI teorici</i>	<i>LABORATORIO CONTENUTI pratici</i>
Unità1 Preparazioni preliminari degli ortaggi	1Ortaggi e legumi 2Freschezza e conservazione	<i>Esercitazione proposta</i> <i>La mise en place fissa e del giorno.</i>  <i>Servizio di sala se programmato</i>
Unità2 Tecniche di taglio dei vegetali	1Taglio dei vegetali	
Unità3 Metodi di cottura	1Le ricette	

Approfondimento libro- web Test di verifica		
<b>e-book+</b>		
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Approfondimenti</li><li>2. Ricette e approfondimenti tecnici e culturali in lingua inglese</li><li>3. Ricette regionali e internazionali</li><li>4. Esercizi interattivi</li><li>5. Attività di laboratorio di alternanza scuola-lavoro</li><li>6. Attività con maestri del settore</li></ol>		

Programmazione modulare biennio classi seconde enogastronomia settore cucina e pasticceria

<b>MODULO DI RIPETIZIONE PROFESSIONE CUOCO</b>		
<i>UNITA'</i>	<i>CONTENUTI teorici</i>	<i>LABORATORIO CONTENUTI pratici</i>
UNITA'DI RIPETIZIONE  L'etica professionale  La divisa e gli accessori	<i>Le regole del buon cuoco</i>  <i>La divisa del cuoco</i>	<i>La mise en place fissa e del giorno</i> <i>La coltelleria e i tagli</i> <i>La grande attrezzatura,da banco,utensili Gli spazi e i reparti</i> <i>I fondi di cottura e di cucina</i>
<b>MODULO DI RIPETIZIONE LASICUREZZA</b>		
<i>UNITA'</i>	<i>CONTENUTI teorici</i>	<i>LABORATORIO CONTENUTI pratici</i>
1La sicurezza sul lavoro	<i>Rischi e norme Principali cause di infortuni sul lavoro Obblighi dei lavoratori Altri consigli generale</i>	<i>Laboratorio:spazi e aree di lavoro</i> <i>Uso idoneo dei coltelli,utensili,batteria di cucina e macchinari.</i> <i>Preparazioni di alcuni primi piatti programmati</i>
<b>MODULO DI RIPETIZIONE IGIENE E SALUTE</b>		
<i>UNITA'</i>	<i>CONTENUTI teorici</i>	<i>LABORATORIO CONTENUTI pratici</i>
1Il ruolo dell'operatore in cucina  2 Lavorare in modo igienicamente corretto  <b>Test verifica ingresso</b>	<i>Conservazione e manipolazione degli alimenti</i> <i>Garanzie di igiene Igiene del personale Igiene degli ambienti, delle attrezzature e degli alimenti</i> <i>Le procedure di pulizia</i> <i>L'igiene degli utensili</i> <i>La contaminazione degli alimenti</i> <i>Curare la propria persona</i> <i>Nemici insidiosi</i>	<i>Pulizia e igiene degli utensili e delle attrezzature,regole igieniche degli spazi di cucina.</i> <i>Il posto di lavoro e mice en place</i> <i>Pulitura e tali di alcuni vegetali</i> <i>Preparazione di alcune pietanze</i> <i>Preparazione,cottura e servizio di sala se programmato</i>

<b>MODULO 7 IFONDI E LE SALSE</b>		
<i>UNITA'</i>	<i>CONTENUTI teorici</i>	<i>LABORATORIO CONTENUTI pratici</i>
Unità1 I fondi e i leganti	<i>1I fondi 2Le basi addensanti</i>	<i>Esercitazione proposta Focaccia classica Fondo bianco pollo Vellutata regina con crostini Timballo di maccheroncini au gratin Servizio di sala se programmato</i>
Unità 2 Le salse  Approfondimento libro-web Test di verifica	<i>1 L'universo delle salse 2 Le salse madri</i>	<i>Esercitazione proposta Focaccia classica Tagliatelle alla bolognese Lasagne pasticciate Servizio di sala se programmato</i>

<b>MODULO8 I PRIMI PIATTI</b>		
<i>UNITA'</i>	<i>CONTENUTI teorici</i>	<i>LABORATORIO CONTENUTI pratici</i>

<p>Unità1 I primi piatti in brodo</p>	<p>1 <i>Le minestre</i> 2 <i>Le minestre chiare</i> 3 <i>Le creme e le Minestre legate</i> 4 <i>Le zuppe</i></p>	<p><i>Esercitazione proposta</i> <i>Mise en place del posto di lavoro e dalla macchina</i> <i>Minestrone</i> <i>Zuppa di verdure con crostoni</i> <i>Passato di verdure con crostini</i></p>
<p>Unità2 I primi piatti a base di riso</p>	<p>1 <i>Il riso in cucina</i> 2 <i>Le principali tecniche di cottura del riso</i></p>	<p><i>Pasta e fagioli alla calabrese (regionale)</i> <i>Servizio di sala se programmato</i></p>
<p>Unità3 Le paste alimentari  Approfondimento libro-web Test di verifica</p>	<p>1 <i>Le paste alimentari</i> 2 <i>La pasta e le cotture</i> 3 <i>Le paste ripiene</i> 4 <i>Le paste gratinate</i></p>	<p><i>Esercitazione proposta</i> <i>Mise en place del posto di lavoro e dalla macchina</i> <i>Arancini di riso con salsa pomodoro</i> <i>Risotto mantecato.....</i> <i>Riso Carnaroli</i> <i>Riso parboiled .....</i> <i>Riso basmati.....</i> <i>Esercitazione proposta</i> <i>Mise en place del posto di lavoro e dalla macchina</i> <i>Tagliatelle alla moda dello chef (Salsa besciamella e salsa bolognese) Mezze maniche rigate alla norma Servizio di sala se programmato</i> <i>Esercitazione proposta</i> <i>Mise en place del posto di lavoro e dalla macchina</i> <i>Panciotti con ricotta e spinaci salsa pomodoro</i> <i>Ravioli di carne alla bolognese</i> <i>Cannelloni alla napoletana Servizio di sala se programmato</i> <i>Esercitazione proposta</i> <i>Mise en place del posto di lavoro e dalla macchina</i> <i>Gnocchi di semolino alla romana</i> <i>Gnocchi di patate al pomodoro e</i></p>

		<p><i>parmigiano</i>  <i>Servizio di sala se programmato</i></p> <p><i>Esercitazione proposta</i>  <i>Mise en place del posto di lavoro e dalla macchina</i>  <i>Crespella delicata con ricotta e spinaci in salsa Mornay</i>  <i>Penne rigate mantecate con salsa tonno</i>  <i>Servizio di sala se programmato</i></p>
<b>MODULO 9 LE UOVA</b>		
<i>UNITA'</i>	<i>CONTENUTI teorici</i>	<i>LABORATORIO CONTENUTI pratici</i>
<p>Unità1                      Le uova in cucina</p> <p>Unità2                      I metodi di cottura delle uova</p> <p>Approfondimento libro-web                      Test di verifica</p>	<p><i>1La classificazione delle uova</i>  <i>2La quantità nelle ricette</i>  <i>3 La corretta manipolazione</i>  <i>4L'impiego in cucina</i></p> <p><i>1I principali metodi di cottura</i>  <i>2 Le ricette</i></p>	<p><i>Esercitazione proposta</i>  <i>Mise en place del posto di lavoro e dalla macchina</i>  <i>Servizio di prima colazione o breakfast</i>  <i>Uova alla coque</i>  <i>Uova al tegamino con bacon</i>  <i>Uova strapazzate sul toast</i>  <i>Uova strapazzate al prosciutto cotto</i>  <i>Omelette al prosciutto</i>  <i>Frittata.....</i>  <i>Servizio di sala se programmato</i></p>

<b>MODULO 10 LE CARNI:PREPARAZIONI E COTTURE DI BASE</b>		
<i>UNITA'</i>	<i>CONTENUTI teorici</i>	<i>LABORATORIO CONTENUTI pratici</i>
<p>Unità1 Le caratteristiche e tagli</p> <p>Unità2 Lavorazioni delle carni</p>	<p><i>1Le carni:composizione e qualità</i> <i>2La classificazione e i tagli</i></p>	<p><i>Esercitazione proposta</i> <i>Mise in place del posto di lavoro e della macchina</i> <i>ILVITELLO:noce o scamone</i> <i>Scaloppe,scaloppine,rosette,straccetti, matignon. I metodi di cottura e guarnizioni.</i> <i>Abbinamento contorni</i> <i>Servizio di sala se programmato</i></p>
<p>Unità3 I metodi di cotture delle carni: ricette di base</p> <p>Approfondimento libro-web Test di verifica</p>	<p><i>1Lavorazioni e preparazioni</i></p> <p><i>1Cotture e metodi</i> <i>2Ricette</i></p>	<p><i>Esercitazione proposta</i> <i>Mise in place del posto di lavoro e della macchina</i> <i>IL POLLO E TACCHINO</i> <i>Pollo al forno,alla diavola,in casseruola, in padella, pastellati</i> <i>Abbinamento contorni</i> <i>Servizio di sala se programmato</i></p>

		<p><i>Esercitazione proposta</i>  <i>Mise in place del posto di lavoro e della macchina</i>  <b>IL MAIALE</b>  <i>Arista di maiale alla toscana (forno)</i>  <i>Costolette di maiale alla calabrese (padella)</i>  <i>Fagottino di maiale al vino bianco e demi glace (padella)</i>  <i>Spiedini, bocconcini, scaloppine, rosette</i>  <i>Abbinamento contorni</i>  <i>Servizio di sala se programmato</i></p>
<b>MODULO12 I PESCI</b>		
<i>UNITA'</i>	<i>CONTENUTI teorici</i>	<i>LABORATORIO CONTENUTI pratici</i>

<p>Unità 1 Classificazione e Caratteristiche dei prodotti ittici</p>	<p><i>1 Classificazione dei prodotti ittici</i> <i>2 Acquisito, freschezza, conservazione</i></p>	<p><i>Esercitazione proposta</i> <i>Mise en place del posto di lavoro e della macchina</i> <i>Spigola o orata alla griglia, al forno, al cartoccio, al sale</i> <i>Scaloppa di branzino al vino bianco</i> <i>Sogliola alla mugnaia</i> <i>Sogliola al courtbouillon</i></p>
<p>Unità 2 Le preparazioni e le cotture di base dei prodotti ittici</p>	<p><i>1 Pulizia, taglio, preparazione</i> <i>2 Metodi di preparazione</i> <i>3 Ricette</i></p>	<p><i>Abbinamento contorni</i> <i>Servizio di sala se programmato</i></p>
<p>Approfondimento libro-web Test di verifica</p>		<p><i>Esercitazione proposta</i> <i>Mise en place del posto di lavoro e della macchina</i> <i>Fondo bianco di pesce e vellutata</i> <i>Risotto superfino mantecato con gamberi e zucchine</i> <i>Linguine ai frutti di mare</i> <i>Polpo alla Luciana</i> <i>Abbinamento contorni</i> <i>Servizio di sala se programmato</i></p> <p><i>Esercitazione proposta</i> <i>Mise en place del posto di lavoro e della macchina</i> <i>Cucina del territorio</i> <i>Trofie con seppie</i> <i>Seppie ripiene alla viestana</i> <i>Frittura di calamari e gamberi</i> <i>Servizio di sala se programmato</i></p> <p><i>Esercitazione proposta</i> <i>Mise en place del posto di lavoro e della macchina</i> <i>Cucina del territorio</i> <i>Cozze au gratin</i></p>

		<p><i>Fettuccine con cozze ripiene alla viestana (piatto unico) Tiella barese Servizio di sala se programmato</i></p>
<b>MODULO 11 LA PASTICCERIA DI BASE L'ESSENZIALE</b>		
<i>UNITA'</i>	<i>CONTENUTI teorici</i>	<i>LABORATORIO CONTENUTI pratici</i>

<p>Unità1 Le salse e le creme:ricette di base</p>	<p>1 <i>Le salse e le creme</i> 2 <i>I sciroppi e le bagne</i></p>	<p><i>Esercitazione proposta</i> <i>Mise en place del posto di lavoro e della macchina</i> <i>Pandispagna</i> <i>Pasta sfoglia</i></p>
<p>Unità2 Gli impasti e le torte:ricette di base</p>	<p>1 <i>Gli impasti di base: classificazione</i> 2 <i>Gli impasti montati</i> 3 <i>Gli impasti friabili</i> 4 <i>Gli impasti per choux</i></p>	<p><i>Pasta choux</i> <i>Paste frolla</i> <i>Pasta brisée</i> <i>Crema pasticciera</i> <i>Crema al cioccolato</i></p>
<p>Approfondimento libro-web Test di verifica</p>	<p>5 <i>Gli impasti lievitati</i> 6 <i>Le ricette</i></p>	<p><i>Crema diplomatica</i> <i>Panna montata</i> <i>Bagna al chermes,maraschino,alla frutta</i> <i>Sciroppo e frutta sciroppata</i> <i>Servizio di sala se programmato</i></p> <p><i>Esercitazione proposta</i> <i>Mise en place del posto di lavoro e della macchina</i> <i>Pasticceria tipica del territorio</i></p>
<p><b>e-book+</b></p>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Approfondimenti</li> <li>2. Ricette e approfondimenti tecnici e culturali in lingua inglese</li> <li>3. Ricette regionali e internazionali</li> <li>4. Esercizi interattivi</li> <li>5. Attività di laboratorio di alternanza scuola-lavoro</li> <li>6. Attività con maestri del settore</li> </ol>		

**PROGRAMMAZIONE-PRATICAOPERATIVA**

**CLASSI BIENNIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA E PASTICCERIA**

GLI ALLIEVI AL TERMINE DEL BIENNIO DEL SETTORE ENOGASTRONOMIA DI CUCINA E PASTICCERIA DEVONO:  
CONOSCERE/SAPERE/METTERE IN ATTO/TEORIA E PRATICA OPERATIVA

**1. L'ESSENZIALE**

- A) Ambiente cucina e reparti
- B) Ambiente di magazzino e stoccaggio
- C) La grande attrezzatura e da banco
- D) L'utensileria e la coltelleria(uso specifico)
- E) Le figure professionali
- F) Etica professionale e HACCP
- G) La storia della cucina e la cucina regionale italiana

**2. I PRIMI LAVORI**

- A) Il menu e i vari servizi
- B) Le fasi di lavoro e la mise en place
- C) I primi lavori di base
- D) Gli alimenti:verdure,frutta,legumi,paste,prodotti ittici, le carni.
- E) I grassi animali e vegetali
- F) Acquisti,conservazione,cottura,presentazione

**3. LE BASI DI CUCINA**

- A) I fondi di cucina e i fondi di cottura
- B) I roux,le salse madri e le salse derivate
- C) Salse brune e salse bianche
- D) Le salse fredde e calde
- E) Le salse emulsionate fredde e calde
- F) Le farce a freddo e a caldo

**4. LA PASTICCERIA LE BASI SEMPLICI**

- A) Crema pasticciera,panna montata,crema diplomatica
- B) Pandispagna,pastafrolla,pasta brisée,pasta choux
- C) Composto di base per pane, pizza e altri impasti lievitati

**5. I PRIMI PIATTI LE BASI PRINCIPALI**

- A) Le paste fresche all'uovo e non
  - B) Zuppe,minestrone,creme,vellutate,brodi e consommé
  - C) I primi piatti asciutti e pronti
  - D) Crespelle,gnocchi e timballi
  - E) Il riso e i risotti
-

F) I primi piatti tipici del territorio

**6. I SECONDI PIATTI**

- A) I prodotti ittici: pesci, crostacei e molluschi (principali)
- B) Le carni: bianche e rosse (cenni)

**7. I CONTORNI**

- A) I contorni freddi e caldi
- B) Le patate e le verdure in genere

## **PROGRAMMAZIONE *MINIMA***

### ***CLASSI BIENNIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA E PASTICCERIA***

***GLI ALLIEVI AL TERMINE DEL BIENNIO DEL SETTORE ENOGASTRONOMIA DI CUCINA E PASTICCERIA DEVONO:  
CONOSCERE/SAPERE/METTERE IN ATTO/TEORIA E PRATICA OPERATIVA***

#### **1. L'ESSENZIALE**

- A. Ambiente cucina e reparti
- B. La grande attrezzatura e da banco
- C. L'utensileria e la coltelleria (uso specifico)
- D. HACCP e l'etica professionale

#### **2. I PRIMI LAVORI**

- A. Il menu e i momenti di servizio principali
- B. Le fasi di lavoro
- C. I primi lavori di base
- D. Acquisti,conservazione,cottura,presentazione

#### **3. LE BASI DI CUCINA**

- A. I fondi di cucina e i fondi di cottura
- B. I roux e le salse madri
- C. I grassi animali e vegetali
- D. Le erbe e le spezie più comuni

#### **4. LE BASI DI PASTICCERIA**

- A. Crema pasticciera, panna montata
- B. Pandispagna,pastafrolla
- C. Composto di base per pane e pizza
- D. La biscotteria locale

#### **5. I PRIMI PIATTI LE BASI**

- A. Le paste fresche all'uovo e non
- B. Zuppe,minestrone,creme,vellutate
- C. I primi piatti asciutti, pronti
- D. Crespelle,gnocchi e timballi

#### **6. I SECONDI PIATTI IPESCI**

- A. I prodotti ittici:classificazione
- B. Pulizia del pesce e conservazione

**7 I SECONDI PIATTI LECARNI**

- A. Le carni damacello: classificazione
- B. Il pollo, seziona tura e l'impiego più comune

**8 I CONTORNI**

- A. I contorni: classificazione (freddi e caldi)
- B. Le insalate e le patate

**PROPOSTA DI PROGRAMMAZIONE MINIMA DIFFERENZIATA**

**CLASSI BIENNIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA E PASTICCERIA**

GLI ALLIEVI AL TERMINE DEL BIENNIO DEL SETTORE ENOGASTRONOMIA DI CUCINA E PASTICCERIA DEVONO:  
CONOSCERE/SAPERE/METTERE IN ATTO/TEORIA E PRATICA OPERATIVA

**1. L'ESSENZIALE**

- A. Ambiente cucina e reparti
- B. Utensileria e coltelleria
- C. Etica professionale
- D. La divisa del cuoco

**2. I PRIMI LAVORI**

- A. Le fasi di lavoro
- B. I primi lavori di base

**3. LE BASI DI CUCINA**

- A. I fondi di cucina(vitello e pollo)
- B. Salse madri (salsa di pomodoro)

**4. LE BASI DI PASTICCERIA**

- A. Crema pasticciera
- B. Pandispagna
- C. Composto di base per pane e pizza

**5. I PRIMI PIATTI LE BASI**

- A. Le paste fresche all'uovo e all'acqua e olio
- B. Zuppe,minestroni
- C. I primi piatti asciutti

## PROGRAMMAZIONE MODULARE PROFESSIONISTI IN CUCINA

Laboratorio dei Servizi Enogastronomici-SettoreCucina **Terzo, Quarto e Quinto Anno**

### Tavola delle competenze

MODULO1•Gastronomia,cultura e ristorazione		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</li> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.</li> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali,individuandole nuove tendenze di filiera.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Collegare i fenomeni storici con l'evoluzione dell'alimentazione.</li> <li>• Identificare i principali personaggi della gastronomia.</li> <li>• Riconoscere gli stili di cucina attuali.</li> <li>• Riconoscere i fondamenti della cucina innovativa, della cucina molecolare e della cucina salutistica.</li> <li>• Saper individuare le principali tipologie di catering nella ristorazione collettiva e viaggiante.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Storia e cultura gastronomica.</li> <li>• Le scelte e le abitudini alimentari.</li> <li>• L'offerta gastronomica contemporanea e le tipologie di ristorazione.</li> <li>• Le scelte alimentari in funzione delle religioni.</li> <li>• La ristorazione commerciale e collettiva.</li> <li>• La produzione dei pasti nella ristorazione.</li> <li>• Il catering e la ristorazione viaggiante.</li> </ul>

<b>MODULO 2•Il banqueting,il buffet e le decorazioni</b>		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione.</li> <li>• Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione.</li> <li>• Attuare strategie di pianificazione,compensazione e monitoraggio.</li> <li>• Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione,conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborare prodotti di pasticceria,guarnizioni e decorazioni.</li> <li>• Proporre ricette e accostamenti di ingredienti tenendo presenti le nuove tendenze.</li> <li>• Acquisire una mentalità orientata al marketing.</li> <li>• Organizzare e realizzare buffet, catering e banqueting.</li> <li>• Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto.</li> <li>• Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede tecniche.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il catering e il banqueting.</li> <li>• Il contratto di catering e banqueting e gli adempimenti amministrativi.</li> <li>• Le nuove figure professionali.</li> <li>• L'organizzazione di un banchetto,di un buffet o di un evento.</li> <li>• La presentazione dei piatti,le guarnizioni e le decorazioni.</li> <li>• Le preparazioni enogastronomiche complesse: cioccolato, zucchero, piatti da buffet.</li> </ul>
<b>MODULO 3• Gli alimenti e la qualità alimentare</b>		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</li> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuandole nuove tendenze di filiera.</li> <li>• Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> <li>• Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare le caratteristiche delle aziende ristorative e turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale.</li> <li>• Valorizzare i prodotti, proporre ricette e accostamenti.</li> <li>• Elaborare un semplice programma di sanificazione e realizzare un manuale di autocontrollo igienico.</li> <li>• Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli.</li> <li>• Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti.</li> <li>• Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti, compreso il vino, mediante l'ausilio di schede.</li> </ul>	<p>Le certificazioni di qualità.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La legislazione di settore.</li> <li>• Il cibo come alimento e prodotto culturale.</li> <li>• I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio.</li> <li>• Il "Pacchetto igiene" e il Sistema HACCP.</li> <li>• La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare.</li> <li>• Gli alimenti e la qualità.</li> <li>• L'analisi organolettica del vino e l'abbinamento cibo-vino.</li> <li>• Legame dei prodotti.</li> <li>• I nuovi prodotti alimentari.</li> </ul>
Empty cell for the second row		

<b>MODULO 4•Marketing e menu</b>		
<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li> <li>• Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare il menu come strumento di promozione, vendita e fidelizzazione del cliente.</li> <li>• Acquisire una mentalità orientata al marketing e attivare tecniche di marketing.</li> <li>• Costruire menu e carte, rispettando le regole gastronomiche e tenendo presenti le esigenze della clientela.</li> <li>• Progettare graficamente e riconoscere il ruolo centrale del menu.</li> <li>• Scegliere i prodotti e costruire menu per le principali intolleranze alimentari.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principi e teoria del marketing e orientamento alla valorizzazione dei prodotti.</li> <li>• Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio e i rapporti con il cliente.</li> <li>• I menu e la successione delle portate.</li> <li>• Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menu e carte.</li> <li>• Analisi e strategie nella gestione del menu e delle carte.</li> <li>• Le allergie e le intolleranze alimentari.</li> </ul>
<b>MODULO 5•Organizzazione e gestione dell'impresa</b>		
<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</li> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.</li> <li>• Attuare strategie di pianificazione, compensazione e</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestire il processo di approvvigionamento di alimenti, vini e bevande.</li> <li>• Classificare i costi e analizzare il rapporto con i ricavi.</li> <li>• Calcolare il costo-piatto e il costo-menu.</li> <li>• Individuare i fattori che Intervengono nel determinare il prezzo praticato al cliente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'organizzazione della produzione di beni e servizi "per regole".</li> <li>• Principi di organizzazione del lavoro.</li> <li>• La gestione delle merci, dell'impresa ristorativa e dei servizi offerti.</li> <li>• I criteri per la definizione del prezzo di vendita dei prodotti</li> </ul>

<p>monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati,valorizzando i prodotti tipici.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto.</li> <li>• Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l’ausilio di schede tecniche.</li> </ul>	<p>enogastronomici.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Strumenti di rappresentazione delle funzioni aziendali (organigrammi).</li> <li>• I concetti di qualità,standard, schede tecniche di produzione.</li> <li>• La gestione delle risorse umane e dei mezzi a disposizione.</li> <li>• La sicurezza sul lavoro.</li> </ul>
<b>MODULO 6•I prodotti ittici</b>		
<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali,individuando le nuove tendenze di filiera.</li> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.</li> <li>• Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione,conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere gli ingredienti, le dosi e le fasi di preparazione dei piatti a base di pesce.</li> <li>• Rispettare le fasi di lavorazione dei piatti a base di pesce.</li> <li>• Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza.</li> <li>• Realizzare piatti a base di pesce in abbinamento a guarnizioni e contorni.</li> <li>• Presentare e servire piatti a base di pesce nel rispetto delle regole tecniche.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La classificazione e le caratteristiche dei pesci.</li> <li>• Le tecniche di preparazione e cottura dei pesci.</li> <li>• Il rispetto delle sequenze,delle regole igieniche e la corretta conservazione dei pesci.</li> <li>• La presentazione e il servizio dei pesci.</li> </ul>

<b>MODULO WEB•Gli animali da macello, da cortile e da selvaggina</b>		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.</li> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.</li> <li>• Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere gli ingredienti, le dosi e le fasi di preparazione dei piatti a base di carne.</li> <li>• Rispettare le fasi di lavorazione dei piatti a base di carne.</li> <li>• Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza.</li> <li>• Realizzare piatti a base di carne in abbinamento a guarnizioni e contorni.</li> <li>• Presentare e servire piatti a base di carne nel rispetto delle regole tecniche.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La classificazione e le caratteristiche delle carni da macello, selvaggina e da cortile.</li> <li>• Le tecniche di disosso, sezionatura, tagli, preparazione, cottura delle carni.</li> <li>• Il rispetto delle sequenze, delle regole igieniche e la corretta conservazione delle carni.</li> <li>• La presentazione e il servizio dei secondi a base di carne</li> </ul>
<b>MODULO 7• Lacucina regionale italiana</b>		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eseguire le principali preparazioni gastronomiche regionali.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le preparazioni Enogastronomiche di cucina e pasticceria regionale.</li> </ul>

<p>servizi e prodotti enogastronomici,ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali,individuandole nuove tendenze di filiera.</li><li>• Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione,conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Elaborare prodotti di pasticceria e dessert a carattere regionale.</li><li>• Valorizzare i piatti della tradizione attenendosi ai criteri nutrizionali e gastronomici moderni.</li><li>• 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.</li></ul> <p>Elaborare con buona autonomia operativa piatti di cucina regionale.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• La valorizzazione dei prodotti enogastronomici.</li><li>• I principali piatti della tradizione.</li><li>• Le caratteristiche della cucina regionale.</li></ul>

<b>MODULO 8•La cucina internazionale</b>		
<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</li> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.</li> <li>• Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eseguire le principali preparazioni gastronomiche internazionali ed etniche.</li> <li>• Elaborare con buona autonomia operativa piatti di cucina internazionale.</li> <li>• Elaborare prodotti di pasticceria e dessert a carattere internazionale.</li> <li>• Interpretare ingredienti e sapori di cucine straniere, adattandoli ai gusti dell'utenza.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le preparazioni enogastronomiche di cucina e pasticceria internazionale ed etnica.</li> <li>• La valorizzazione dei prodotti Enogastronomici internazionali.</li> <li>• I principali piatti della tradizione etnica.</li> <li>• Le caratteristiche della cucina internazionale ed etnica.</li> <li>• Elementi essenziali delle principali cucine estere ed etniche.</li> </ul>
<b>MODULO 9•Il pane e gli impasti lievitati</b>		
<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</li> <li>• Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per i compiti assegnati.</li> <li>• Eseguire con sicurezza le principali preparazioni lievitate, salate e di pasticceria.</li> <li>• Elaborare prodotti di gastronomia e pasticceria lievitati.</li> <li>• Selezionare la tecnica di lavoro più efficace per il raggiungimento del risultato prefissato.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La valorizzazione dei prodotti lievitati di gastronomia e di pasticceria.</li> <li>• Le preparazioni di cucina e pasticceria lievitate, anche in lavorazioni evolute.</li> <li>• La presentazione delle preparazioni lievitate.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare correttamente ai diversi alimenti le tecniche di cottura, comprese quelle innovative.</li> </ul>	
<b>MODULO 10•Lapasticceria,livello avanzato</b>		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici,ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</li> <li>• Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione,conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per i compiti assegnati.</li> <li>• Eseguire con sicurezza le principali preparazioni gastronomiche di pasticceria.</li> <li>• Elaborare prodotti di pasticceria e di gelateria e dessert a carattere regionale, nazionale e internazionale.</li> <li>• Selezionare la tecnica di lavoro più efficace per il raggiungimento del risultato prefissato.</li> <li>• Applicare correttamente ai diversi alimenti le tecniche di cottura, comprese quelle innovative.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La valorizzazione dei prodotti di pasticceria, gelateria e cioccolateria.</li> <li>• Le preparazioni di dessert e altri prodotti di pasticceria, le lavorazioni evolute come quelle del cioccolato e dello zucchero.</li> <li>• Le decorazioni e la presentazione dei piatti.</li> </ul>

**MODULI SUDDIVISI PER CLASSI**  
**Dalla teoria alla pratica Professionisti in Cucina**

MODULO N 1	GASTRONOMIA,CULTURA E RISTORAZIONE	CLASSI 3 <sup>e</sup> e (4 <sup>rip.</sup> )
MODULO N 2	IL BANQUETING,IL BUFFET E LE DECORAZIONI	CLASSI 5 <sup>e</sup>
MODULO N 3	GLI ALIMENTI E LA QUALITA' ALIMENTARE	CLASSI 5 <sup>e</sup>
MODULO N 4	MARKETING E MENU (cenni al quarto anno)	CLASSI 5 <sup>e</sup>
MODULO N 5	ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELL'IMPRESA	CLASSI 4 <sup>e</sup> e5 <sup>e</sup>
MODULO N6	I PRODOTTI ITTICI	CLASSI 3 <sup>e</sup> e (5 <sup>app.</sup> )
MODULO WEB	LE CARNI DA MACELLO	CLASSI 3 <sup>e</sup> e (4 <sup>app.</sup> )
MODULO N 7	LA CUCINA REGIONALE ITALIANA	CLASSI 3 <sup>e</sup> -4 <sup>e</sup> -5 <sup>e</sup>
MODULO N 8	LA CUCINA INTERNAZIONALE	CLASSI 3 <sup>e</sup> -4 <sup>e</sup> -5 <sup>e</sup>
MODULO N 9	IL PANE E GLI IMPASTI LIEVITATI	CLASSI 3 <sup>e</sup> -4 <sup>e</sup> -5 <sup>e</sup>
MODULO WEB	LA PASTICCERIA DI BASE	CLASSI 3 <sup>e</sup> e 4 <sup>e</sup>
MODULO N 10	LA PASTICCERIA,LIVELLO AVANZATO	CLASSI 4 <sup>e</sup> e 5 <sup>e</sup>

## PROGRAMMAZIONE MODULARE PROFESSIONISTI IN CUCINA

### TERZO-QUARTO E QUINTO ANNO

<b>MODULO 1</b> Gastronomia, cultura e ristorazione	CLASSI 3^(4^ripetizione)
---	--------------------------

#### UD.1.EVOLUZIONI E ABITUDINI ALIMENTARI

1. Gastronomia e storia
2. La gastronomia dalle origini a oggi in dieci tappe
3. Scelte e abitudini alimentari

#### UD.2.GLI STILI GASTRONOMICI

1. L'offerta gastronomica
2. L'offerta tradizionale
3. L'offerta delle cucine globali
4. Le cucine scientifiche e sperimentali
5. Le cucine etiche e dietetiche
6. Le scelte alimentari in funzione delle religioni

#### UD.3. LA RISTORAZIONE CONTEMPORANEA

1. La nascita dei ristoranti moderni
2. Le diverse tipologie di ristorazione
3. La ristorazione commerciale
4. La ristorazione collettiva o servizio catering
5. Le tipologie di ristorazione collettiva

✓ *Test verifica*

✓ *Approfondimenti*

✓ *Video*

<b>MODULO 2</b> ILBANQUETING, ILBUFFET E LE DECORAZIONI	CLASSI 5^
---	-----------

#### UD.1.IL BANQUETING

1. Il catering e il banqueting
2. Le tipologie di banchetto
3. Le nuove figure professionali
4. Organizzare un banchetto o un evento

UD.2. IL BUFFET

1. Il servizio a buffet
2. Classificazione e caratteristiche
3. Il buffet nei diversi momenti ristorativi

UD.3. IL PIATTO E LE DECORAZIONI

1. Le guarnizioni e le decorazioni
  2. Il piatto e le sue guarnizioni
  3. La presentazione dei piatti
  4. Le decorazioni
- ✓ *Test verifica*
  - ✓ *Approfondimenti*
  - ✓ *Video*

<b>MODULO 3 GLI ALIMENTI E LA QUALITA' ALIMENTARE</b>
---

CLASSI 5^
-----------

UD.1.GLI ALIMENTI

1. Gli alimenti:definizione
2. La classificazione nutrizionale degli alimenti
3. La classificazione merceologica degli alimenti
4. Gli alimenti dietetici
5. Gli alimenti e la produzione biologica
6. Gli OGM, organismi geneticamente modificati

UD.2.LA QUALITA' ALIMENTARE

1. Le scelte alimentari
2. La scelta degli alimenti:le diverse qualità
3. L'etichetta alimentare
4. I marchi di tutela
5. I marchi di tutela internazionali e italiani
6. I marchi di tutela dei vini

La tracciabilità alimentare di filiera

7. La sicurezza alimentare
8. L'igiene e il sistema HACCP

UD.3.LA DEGUASTAZIONE E L'ANALISI SENSORIALE

1. Il gusto
2. La degustazione e l'analisi sensoriale
3. L'analisi organolettica e la degustazione  
*IN PRATICA*
4. Gli abbinamenti gastronomici
5. Le combinazioni di sapori
6. Le tipologie di abbinamento
7. Gli abbinamenti impossibili
8. L'abbinamento della birra
9. La degustazione del formaggio
10. La degustazione dell'olio evo

- ✓ *Test verifica*
- ✓ *Approfondimenti*
- ✓ *Video*

<b>MODULO 4</b> MARKETING E MENU (cenni al quarto anno)
---

CLASSI 5 <sup>^</sup>
-----------------------

UD.1. ILMARKETING E LE TIPOLOGIE DI CLIENTELA

1. Che cos'è il marketing
2. Il marketing mix
3. Il marketing plan o piano di marketing
4. Le tipologie di clientela
5. Il portafoglio clienti
6. La promozione aziendale
7. I social food

UD.2. IL MENU

1. Il menu:dalle origini a oggi
2. Le principali tipologie di menu  
IN PRATICA
3. La stesura del menu
4. Gli stili di servizio e il ruolo dello chef
5. Il servizio selfservice a buffet
6. I menu per le diete specifiche

UD.3.ESIGENZE SPECIALI:ALLERGIE E INTOLLERANZE

1. Definizione di allergie e intolleranze alimentari
2. La legislazione a tutela delle persone allergiche
3. Allergie ad alimenti di origine animale
4. Allergie ad alimenti di origine vegetale
5. L'intolleranza al lattosio
6. L'intolleranza al glutine

IN PRATICA

Preparazione di piatti per celiaci

- ✓ *Test verifica*
- ✓ *Approfondimenti*
- ✓ *Video*

<b>MODULO 5 ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELL'IMPRESA</b>
--

CLASSI 4 <sup>e</sup> e 5 <sup>a</sup>
--

UD.1.L'IMPRESA RISTORATIVA

1. L'impresa e la gestione per regole
2. L'efficienza gestionale
3. Le risorse umane
4. Il business plan: pianificazione e programmazione del lavoro
5. La sicurezza sul lavoro e la prevenzione

UD.2.L'APPROVVIGIONAMENTO DELLE MERCI E I COSTI DI GESTIONE

1. L'approvvigionamento e le politiche di acquisto
2. I fornitori
3. Il ricevimento, lo stoccaggio delle merci e la gestione delle scorte
4. La valorizzazione del magazzino
5. I costi di gestione nella ristorazione
6. Il prezzo di vendita e il food costo

UD.3.L'INNOVAZIONE E LE TECNOLOGIE IN CUCINA

1. Le innovazioni tecnologiche in cucina
2. I nuovi modelli organizzativi
3. La cottura a bassa temperatura(CBT)
4. L'informatica in cucina e in sala

- ✓ *Test verifica*
- ✓ *Approfondimenti*
- ✓ *Video*

<b>MODULO 6 I PRODOTTI ITTICI</b>
-----------------------------------

CLASSI 3 <sup>e</sup> (5 <sup>^</sup> approfondimento)
--

UD.1CLASSIFICAZIONE E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ITTICI

1. La classificazione dei prodotti ittici
2. Il mercato dei prodotti ittici e l'acquisto del pesce
3. L'etichetta e la tracciabilità dei prodotti ittici

4. L'indice di freschezza del pesce
5. La stagionalità dei prodotti ittici e la pesca sostenibile
6. L'itticoltura e acquacoltura

UD.2.LE PREPARAZIONI E LE COTTURE DI BASE DEI PRODOTTI ITTICI

1. Le principali preparazioni preliminari del pesce

IN PRATICA

- a. Il magazzino:acquistare,conservare,pulire,sezionare il pesce
  - b. Le cotture di base dei pesci
  - c. Le schede tecniche di produzione
- 
- ✓ *Test verifica*
  - ✓ *Approfondimenti*
  - ✓ *Video*

<b>MODULO WEB. LE CARNI DA MACELLO</b>
--

CLASSI 3 <sup>e</sup> (4 <sup>e</sup> approfondimento)
--

UD.1LE CARNI:CARATTERISTICHE E TAGLI

1. Le carni:composizione e qualità
2. Composizione in base al colore
3. La filiera produttiva
4. I tagli delle carni:i bovini
5. I tagli delle carni:i suini
6. I tagli delle carni:gli ovini e caprini
7. I tagli delle carni:i gallinacei

UD.2.LA LAVORAZIONE DELLE CARNI

1. Le carni lavorazione e sicurezza

IN PRATICA

- a. Il mercato delle carni:filiera,tracciabilità e rintracciabilità
- b. L'acquisto,valutazione della freschezza
- c. Il magazzino e metodi di conservazione
- d. Disosso e tagli
- e. Preparazioni diverse
- f. La cucina del territorio e regionale
- g. Le schede tecniche di produzione

UD.3.I METODI DI COTTURA DELLE CARNI E LE RICETTE DI BASE

1. La cottura delle carni
2. I metodi di cottura
3. Schede tecniche di produzione

- ✓ *Test verifica*
- ✓ *Approfondimenti*
- ✓ *Video*

<b>MODULO 7 LA CUCINA REGIONALE ITALIANA</b>
--

CLASSI 3 <sup>^</sup> -4 <sup>^</sup> -5 <sup>^</sup>
---

UD.1.L'ITALIA SETTENDRIONALE

1. Le caratteristiche della cucina regionale italiana
2. La valorizzazione e la promozione delle tradizioni locali
3. Vald'Aosta, Piemonte, Liguria, Lombardia, Trentino, Veneto, Friuli

UD.2.L'ITALIA CENTRALE

1. Emilia,Toscana,Umbria,Marche,Lazio

UD.3.L'ITALIA MERIDIONALE E LE ISOLE

1. Abruzzo,Molise,Campania,Puglia,Basilicata;Calabria,Sicilia,Sardegna

IN PRATICA

- a. Preparazione di piatti della cucina del territorio e regionale
- b. Schede tecniche di produzione

- ✓ *Test verifica*
- ✓ *Approfondimenti*
- ✓ *Video*

<b>MODULO 8 LA CUCINA INTERNAZIONALE</b>
--

CLASSI 3 <sup>^</sup> -4 <sup>^</sup> -5 <sup>^</sup>
---

UD.1.LA CUCINA EUROPEA

1. Le culture gastronomiche
2. L'Europa in cucina
3. La cucina portoghese
4. La cucina spagnola
5. La cucina della Gran Bretagna
6. La cucina della Francia
7. La cucina dell'Europa centrale
8. La cucina dei paesi nordici e scandinavi
9. La cucina russa e dell'area slava

UD.2.LA CUCINA ARABA,NORDAFRICA E MEDITERRANEA

1. La cucina dell'area mediterranea

UD.3.LA CUCINA ORIENTALE

1. La cucina cinese
2. La cucina giapponese
3. La cucina indiana

UD.4.LA CUCINA AMERICANA

1. La cucina nordamericana
2. La cucina latino-americana

- ✓ *Test verifica*

- ✓ *Approfondimenti*
- ✓ *Video*

<b>MODULO 9</b> IL PANE E GLI IMPASTI LIEVITATI
---

CLASSI 3 <sup>^</sup> -4 <sup>^</sup> -5 <sup>^</sup>
---

UD.1 IL PANE E LE FARINE

1. Il pane
2. Le farine
3. Il glutine

*IN PRATICA*

Le ricette di base per il pane, focacce e pizze La lievitazione e i lieviti

La cottura

UD.2.GLI IMPASTI DOLCI LIEVITATI

1. L'impasto diretto e indiretto
2. Le principali ricette di dolci lievitati
3. Gli impasti dolci lievitati fritti
4. I dolci lievitati tradizionali
5. I dolci del territorio
6. Biscotteria

- ✓ *Test verifica*
- ✓ *Approfondimenti*
- ✓ *Video*

<b>MODULO WEB LAPASTICCERIA DI BASE</b>
---

CLASSI 3 <sup>e</sup> 4 <sup>^</sup>
--------------------------------------

UD.1.LE SALSE E LE CREME DI BASE

1. Le salse e le creme di pasticceria

IN PRATICA

Salse,sciropi,bagne

Le creme all'uovo

Le creme derivate

UD.2.GLI IMPASTI E LE TORTE DI BASE

1. Gli impasti di base:classificazione
2. Gli impasti montati
3. Gli impasti montati al burro
4. Gli impasti friabili
5. Gli impasti per choux
6. Gli impasti lievitati

UD.3 LA GELATERIA

1. Il gelato
2. Le miscele di base
3. Gelato alla crema e alla frutta
4. Le ricette

- ✓ *Test verifica*
- ✓ *Approfondimenti*

✓ *Video*

<b>MODULO 10</b> LAPASTICCERIA, LIVELLO AVANZATO	CLASSI 4 <sup>e</sup> e5 <sup>a</sup>
--	---------------------------------------

UD.1 LA PASTICCERIA

1. I prodotti di pasticceria
2. Le tipologie di impasto
3. Le tipologie di servizio e la collocazione nel menu
4. Lo zucchero e le preparazioni di base di zucchero

UD.2.GLI IMPASTI DI PASTICCERIA E LA PASTICCERIA CLASSICA

1. Gli impasti montati
2. Gli impasti montati al burro
3. Gli impasti sfogliati

4. Le torte classiche internazionali
5. Le torte classiche italiane

#### UD.3. IL CIOCCOLATO

1. Il cioccolato
2. I derivati del cioccolato
3. Il temperaggio

#### UD.4 LA GELATERIA

5. Il gelato
6. La produzione dei gelati e il loro bilanciamento
7. I nuovi metodi di produzione del gelato
8. Le miscele di base
9. Le ricette

- ✓ *Test verifica*
- ✓ *Approfondimenti*
- ✓ *Video*

## PROGRAMMAZIONE DELLE ATTIVITA' PRATICHE CLASSI TERZE

ATTIVITA' N 1	L'ESSENZIALE CUCINA-ATTREZZATURE E MISE EN PLACE
---------------	--

1. Le fasi di lavoro in cucina
2. Gli utensili, le attrezzature e la grande attrezzatura
3. I reparti e il servizio in cucina
4. La mise en place
5. La scheda ricetta

ATTIVITA' N 2	L'ESSENZIALE I FONDI E LE MINESTRE
---------------	------------------------------------

1. I principali tagli
2. I fondi di cucina
3. Brodi e consommé
4. Le zuppe e le vellutate
5. Le creme e i passati
6. Le zuppe del territorio
7. Altri piatti

- *Schede tecniche di produzione*
- *Servizio di sala se programmato*
- *Test verifica*

ATTIVITA' N 3	LE PASTE FRESCHE, I PRIMI PIATT IRIPIENI, LE SALSE SEMPLICI
---------------	---

1. Le farine e le uova
2. Gli impasti di base per paste fresche all'uovo e non
3. I formati e tradizioni Nord e Sud
4. Cucina di territorio e regionale
5. Le farce a freddo e a caldo
6. Le paste ripiene

- *Schede tecniche di produzione*
- *Servizio di sala se programmato*
- *Test verifica*

<b>ATTIVITA' N 4</b>   ALTRI PRIMI PIATTI, LE SALSE MADRI E DERIVATE
--

1. Composto di base per crespelle
2. Altri primi piatti:gnocchi di semolino, patate e ricotta
3. I timballi
4. I primi piatti a base di pesce
5. I primi piatti a base di carne
6. I primi piatti a base di verdure e legumi
7. Cucina di territorio e regionale
8. Le salse calde
9. I roux

10. Le salse fredde emulsionate

- *Schede tecniche di produzione*
- *Servizio di sala se programmato*
- *Test verifica*

<b>ATTIVITA' N 5</b>	<b>ALTRI PRIMI PIATTI I RISOTTI</b>
----------------------	-------------------------------------

1. I fondi bianchi
2. Le vellutate e le salse alternative
3. Riso e risotti vari tipi di riso
4. Cultura e tradizioni del riso
5. Riso,risotti, sformatini,timballi,parboiled, basmati
6. Riso e risotti a base di: pesce, carni e verdure
7. Cucina di territorio e regionale

- *Schede tecniche di produzione*
- *Servizio di sala se programmato*
- *Test verifica*

<b>ATTIVITA' N 6</b>	<b>APERITIVI E ANTIPASTI CALDI E FREDDI</b>
----------------------	---

1. Pasta sfoglia,mezza sfoglia
2. Pasta brisée
3. Pasta per pane e pizza
4. Salse fredde emulsionate
5. Gli antipasti freddi a base di verdure,carni,pesci,uova
6. Gli antipasti caldi a base di verdure,carni,pesci uova
7. Decorazione e presentazione a vassoio e a piatto

- *Schede tecniche di produzione*
- *Servizio di sala se programmato*
- *Test verifica*

<b>ATTIVITA' N 7</b>	<b>I PRODOTTI ITTICI</b>
----------------------	--------------------------

1. Classificazione e caratteristiche dei pesci
2. HACCP e comportamenti nelle procedure di conservazione e manipolazione
3. Preparazioni e le cotture di base dei prodotti ittici

4. Attività pratiche: i primi e i secondi piatti a base di pesce
5. Cucina di territorio e regionale
6. Contorni di abbinamento

- *Schede tecniche di produzione*
- *Servizio di sala se programmato*
- *Test verifica*

<b>ATTIVITA' N 8</b>	LE CARNI DA MACELLO-DA CORTILE-DI SELVAGGINA
----------------------	--

1. Classificazione e caratteristiche delle carni da macello,da cortile,selvaggina
2. Disosso,tagli,conservazione
3. HACCP
4. I contorni di abbinamento
5. Preparazioni e cotture di base delle carni da macello,da cortile,di selvaggina

6. Cucina di territorio e regionale

- *Schede tecniche di produzione*
- *Servizio di sala se programmato*
- *Test verifica*

<b>ATTIVITA' N 9</b>	<b>I PIATTI DI MEZZO SECONDI A BASE DI PESCE E CARNE E ALTRI SECONDI PIATTI</b>
----------------------	---

1. Piatti di mezzo e le uova
2. Piatti a base di verdure
3. Portata unica e la cucina del territorio

- *Schede tecniche di produzione*
- *Servizio di sala se programmato*
- *Test verifica*

<b>ATTIVITA' N 10</b>	<b>LA PASTICCERIA</b>
-----------------------	-----------------------

1. Le farine e i lieviti
2. Gli impasti lievitati per pane e pizze
3. Gli impasti, le creme e le salse di base, le bagne
4. Pasta sfoglia e mezza sfoglia
5. La pasta brisée
6. La pasta frolla e le varianti
7. La pasta choux
8. Il pan di spagna
9. La pasticceria tipica
10. Biscotteria e tradizioni
11. Dessert per occasioni speciali
12. Dessert a piatto
13. La gelateria
14. Gli impasti lievitati
15. Le conserve a base di frutta e alcool

- *Schede tecniche di produzione*
- *Servizio di sala se programmato*
- *Test verifica*

**e-book+**

1. Approfondimenti
2. Ricette e approfondimenti tecnici e culturali in lingua inglese
3. Ricette regionali e internazionali
4. Esercizi interattivi
5. Attività di laboratorio di alternanza scuola-lavoro
6. Attività con maestri del settore

**PROGRAMMAZIONE MINIMA TERZO ANNO**

**CLASSI DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA E PASTICCERIA**

GLI ALLIEVI AL TERMINE DEL TERZO ANNO DEL SETTORE ENOGASTRONOMIA DI CUCINA E PASTICCERIA DEVONO: CONOSCERE/SAPERE/METTERE IN ATTO/TEORIA E PRATICA OPERATIVA

**MODULO 1** Gastronomia, cultura e ristorazione

1. La gastronomia dalle origini a oggi in dieci tappe
2. Scelte e abitudini alimentari
3. L'offerta gastronomica
4. Le diverse tipologie di ristorazione

*Test verifica*

**LA PRATICA IN CUCINA**

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. I fondi di cucina</li> <li>2. Brodi</li> <li>3. Le zuppe</li> <li>4. I passati</li> <li>5. Alcune zuppe del territorio</li> </ol> <p><i>Test verifica</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le farine e le uova</li> <li>2. Gli impasti di base per paste fresche all'uovo e non</li> <li>3. I formati e tradizioni Nord e Sud</li> <li>4. Le farce a freddo e a caldo</li> <li>5. Alcune paste ripiene</li> </ol> <p><i>Test verifica</i></p>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Composto di base per crespelle</li> <li>2. Altri primi piatti: gnocchi di semolino e di patate</li> <li>3. Alcuni primi piatti a base di pesce</li> <li>4. Alcuni primi piatti a base di carne</li> <li>5. Alcuni primi piatti a base di verdure e legumi</li> <li>6. Le salse calde essenziale</li> <li>7. I roux</li> </ol> <p><i>Test verifica</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Riso e risotti vari tipi di riso</li> <li>2. Cultura e tradizioni del riso</li> <li>3. Alcuni risotti a base di: pesce, carni, verdure</li> </ol> <p><i>Test verifica</i></p>

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le farine e i lieviti</li> <li>2. Gli impasti lievitati per pane e pizze</li> <li>3. Gli impasti, le creme e le salse di base, le bagne l'essenziale</li> <li>4. Pasta sfoglia e mezza sfoglia</li> <li>5. La pasta brisée</li> <li>6. La pasta frolla e le varianti</li> <li>7. La pasta choux</li> <li>8. Il pan di spagna</li> <li>9. La pasticceria tipica</li> <li>10. Biscotteria e tradizioni</li> </ol> <p><i>Test verifica</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Classificazione e caratteristiche dei pesci</li> <li>2. HACCP e comportamenti nelle procedure di conservazione e manipolazione</li> <li>3. Alcune preparazioni e le cotture di base dei prodotti ittici</li> <li>4. Contorni di abbinamento</li> </ol> <p><i>Test verifica</i></p>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Classificazione e caratteristiche delle carni da macello, da cortile, selvaggina</li> <li>2. Disosso, tagli, conservazione</li> <li>3. HACCP</li> </ol> <p><i>Test verifica</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le caratteristiche della cucina regionale italiana</li> <li>2. La valorizzazione e la promozione delle tradizioni locali</li> <li>3. La cucina di alcune regioni italiane</li> <li>4. Schede tecniche delle ricette</li> </ol> <p><i>Test verifica</i></p>

## PROGRAMMAZIONE MINIMA QUARTO E QUINTO ANNO

### CLASSI DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA E PASTICCERIA

GLI ALLIEVI AL TERMINE DEL QUARTO E QUINTO ANNO DEL SETTORE ENOGASTRONOMIA DI CUCINA E PASTICCERIA DEVONO: CONOSCERE/SAPERE/METTERE IN ATTO/TEORIA E PRATICA OPERATIVA

<b>MODULO 1</b> Gastronomia, cultura e ristorazione
---

CLASSI 4 <sup>^</sup>
-----------------------

#### UD.1.EVOLUZIONI E ABITUDINI ALIMENTARI

1. La gastronomia dalle origini a oggi in dieci tappe
2. Scelte e abitudini alimentari

#### UD.2.GLI STILI GASTRONOMICI

1. L'offerta gastronomica
2. L'offerta tradizionale
3. L'offerta delle cucine globali

#### UD.3.LA RISTORAZIONE CONTEMPORANEA

1. Le diverse tipologie di ristorazione
  2. La ristorazione commerciale
  3. La ristorazione collettiva o servizio catering
  4. Le tipologie di ristorazione collettiva
- ✓ *Test verifica*

<b>MODULO 2</b> IL BANQUETING, IL BUFFET E LE DECORAZIONI
---

CLASSI 5 <sup>^</sup>
-----------------------

#### UD.1.IL BANQUETING

1. Il catering e il banqueting
2. Le tipologie di banchetto
3. Le nuove figure professionali

#### UD.2. IL BUFFET

1. Il servizio a buffet
- ✓ *Test verifica*

<b>MODULO 3</b> GLI ALIMENTI E LA QUALITA' ALIMENTARE
---

CLASSI 4 <sup>^</sup> e 5 <sup>^</sup>
--

#### UD.1.GLI ALIMENTI

1. Gli alimenti:definizione

2. La classificazione nutrizionale degli alimenti
3. La classificazione merceologica degli alimenti
4. Gli alimenti dietetici

UD.2. LA QUALITA' ALIMENTARE

1. Le scelte alimentari
2. La scelta degli alimenti: le diverse qualità
3. L'etichetta alimentare
4. I marchi di tutela
5. I marchi di tutela internazionali e italiani
6. I marchi di tutela dei vini
7. La tracciabilità alimentare di filiera

- 8. La sicurezza alimentare
- 9. L'igiene e il sistema HACCP
- ✓ *Test verifica*

<b>MODULO 4</b> MARKETING E MENU
----------------------------------

CLASSI 4 <sup>e</sup> e 5 <sup>a</sup>
--

UD.1. IL MARKETING E LE TIPOLOGIE DI CLIENTELA

- 1. Che cos'è il marketing
- 2. Il marketing mix
- 3. Il marketing plan o piano di marketing
- 4. Le tipologie di clientela

UD.2. IL MENU

- 1. Il menu: dalle origini a oggi
- 2. Le principali tipologie di menu
- 3. La stesura del menu
- 4. Il servizio self service a buffet
- 5. I menu per le diete specifiche

UD.3.ESIGENZE SPECIALI: ALLERGIE E INTOLLERANZE

- 1. Definizione di allergie e intolleranze alimentari
- 2. Allergie ad alimenti di origine animale
- 3. Allergie ad alimenti di origine vegetale
- 4. L'intolleranza al lattosio
- 5. L'intolleranza al glutine
- ✓ *Test verifica*

<b>MODULO 5</b> ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELL'IMPRESA
--

CLASSI 4 <sup>e</sup> e 5 <sup>a</sup>
--

UD.1.L'IMPRESA RISTORATIVA

- 1. L'impresa e la gestione per regole
- 2. L'efficienza gestionale
- 3. Le risorse umane
- 4. Il business plan: pianificazione e programmazione del lavoro
- 5. La sicurezza sul lavoro e la prevenzione

UD.2.L'APPROVVIGIONAMENTO DELLE MERCI E I COSTI DI GESTIONE

- 1. L'approvvigionamento e le politiche di acquisto
- 2. I fornitori
- 3. Il ricevimento, lo stoccaggio delle merci e la gestione delle scorte

UD.3.L'INNOVAZIONE E LE TECNOLOGIE IN CUCINA

1. Le innovazioni tecnologiche in cucina
2. I nuovi modelli organizzativi
3. La cottura a bassa temperatura(CBT)
- ✓ *Test verifica*

<b>MODULO 6 I PRODOTTI ITTICI</b>
-----------------------------------

CLASSI 5^
-----------

UD.1 CLASSIFICAZIONE E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ITTICI

7. La classificazione dei prodotti ittici
8. Il mercato dei prodotti ittici e l'acquisto del pesce
9. L'etichetta e la tracciabilità dei prodotti ittici
10. L'indice di freschezza del pesce
11. La stagionalità dei prodotti ittici e la pesca sostenibile
12. L'itticoltura e acquacoltura
- ✓ *Test verifica*

<b>MODULO WEB. LE CARNI DA MACELLO</b>
--

CLASSI 4 <sup>^</sup>
-----------------------

UD.1 LE CARNI: CARATTERISTICHE E TAGLI

1. Le carni: composizione e qualità
  2. Composizione in base al colore
  3. La filiera produttiva
  4. I tagli delle carni: i bovini
  5. I tagli delle carni: i suini
  6. I tagli delle carni: gli ovini e caprini
  7. I tagli delle carni: i gallinacei
  8. Il mercato delle carni: filiera, tracciabilità e rintracciabilità
  9. L'acquisto, valutazione della freschezza
  10. Il magazzino e metodi di conservazione
- ✓ *Test verifica*

<b>MODULO 7 LA CUCINA REGIONALE ITALIANA</b>
--

CLASSI 4 <sup>^</sup> -5 <sup>^</sup>
---------------------------------------

UD.1.L'ITALIA SETTENTRIONALE

4. Le caratteristiche della cucina regionale italiana
5. La valorizzazione e la promozione delle tradizioni locali
6. Vald'Aosta, Piemonte, Liguria, Lombardia, Trentino, Veneto, Friuli

UD.2. L'ITALIA CENTRALE

2. Emilia, Toscana, Umbria, Marche, Lazio

UD.3.L'ITALIA MERIDIONALE E LE ISOLE

2. Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Basilicata; Calabria, Sicilia, Sardegna

IN PRATICA

- c. Preparazione di piatti della cucina del territorio e regionale
  - d. Schede tecniche di produzione
- ✓ *Test verifica*

<b>MODULO 8 LA CUCINA INTERNAZIONALE</b>
--

CLASSI 5 <sup>^</sup>
-----------------------

UD.1. LA CUCINA EUROPEA

1. Le culture gastronomiche
2. L'Europa in cucina
3. La cucina portoghese

4. La cucina spagnola
5. La cucina della Gran Bretagna
6. La cucina della Francia

UD.2.LA CUCINA ARABA,NORDAFRICA E MEDITERRANEA

1. La cucina dell'area mediterranea

UD.3.LA CUCINA ORIENTALE

1. La cucina cinese
2. La cucina giapponese
3. La cucina indiana
- ✓ *Test verifica*

<b>MODULO 9 IL PANE E GLI IMPASTI LIEVITATI</b>
---

CLASSI 4 <sup>^</sup>
-----------------------

UD.1 IL PANE E LE FARINE

1. Il pane
  2. Le farine
  3. Il glutine
  4. L'impasto diretto e indiretto
  5. Le principali ricette di dolci lievitati
- ✓ *Test verifica*

<b>MODULO WEB LA PASTICCERIA DI BASE</b>
--

CLASSI 4 <sup>^</sup>
-----------------------

UD.1 LE SALSE E LE CREME DI BASE

1. Le salse e le creme di pasticceria

UD.2. GLI IMPASTI E LE TORTE DI BASE

1. Gli impasti di base: classificazione
2. Gli impasti montati
3. Gli impasti per choux

UD.3 LA GELATERIA

1. Il gelato
  2. Le miscele di base
  3. Gelato alla crema e alla frutta
  4. Le ricette
- ✓ *Test verifica*

<b>MODULO 10 LA PASTICCERIA, LIVELLO AVANZATO</b>
---

CLASSI 5 <sup>^</sup>
-----------------------

UD.1 LA PASTICCERIA

1. I prodotti di pasticceria
2. Le tipologie di impasto
3. Le tipologie di servizio e la collocazione nel menu

UD.2. GLI IMPASTI DI PASTICCERIA E LA PASTICCERIA CLASSICA

6. Gli impasti montati
7. Gli impasti montati al burro
8. Gli impasti sfogliati

9. Le torte classiche internazionali
  10. Le torte classiche italiane
- ✓ *Test verifica*

## PROGRAMMAZIONE MODULARE PROFESSIONISTI INCUCINA Servizi di SALA-VENDITA QUARTO E QUINTO ANNO

Laboratorio dei Servizi Enogastronomici-Settore Cucina Articolazione sala-vendita Tavola delle competenze per moduli

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

		viaggiante..	
<b>Modulo 2 Il buffet e le decorazioni</b>			
UNITÀ SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
<p>1Il Banqueting</p> <p>1Il Buffet</p> <p>2Il piatto e decorazioni</p>	<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione.</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente</p>	<p>Il catering e il banqueting.</p> <p>Il contratto di catering e banqueting e gli adempimenti amministrativi.</p> <p>Le nuove figure</p>	<p>Conoscere i prodotti di pasticceria, le guarnizioni e le decorazioni.</p> <p>Proporre accostamenti di ingredienti tenendo presenti le nuove tendenze.</p>

	<p>con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazioni.</p> <p>Attuare strategie di pianificazioni, compensazioni e monitoraggio.</p> <p>Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione presentazione dei prodotti enogastronomici.</p>	<p>professionali.</p> <p>L'organizzazione di un banchetto, di un buffet o di un evento.</p> <p>La presentazione e i piatti, le guarnizioni e le decorazioni.</p> <p>Le preparazioni enogastronomiche complesse: cioccolato, zucchero, piatti da buffet.</p>	<p>Acquisire una mentalità orientata al marketing.</p> <p>Organizzare e realizzare buffet, catering e banqueting.</p> <p>Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto.</p> <p>Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede tecniche.</p>
--	--	---	--

**Modulo 3 Gli Alimenti e la qualità alimentare**

UNITÀ SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
1 Gli alimenti	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.	Le certificazioni di qualità.	Individuare le caratteristiche delle aziende ristorative e turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale.
2 La qualità alimentare		La legislazione di settore.	
3 La degustazione e l'analisi sensoriale	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, Individuando le nuove tendenze di filiera.	Il cibo come alimento e prodotto culturale.  I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio.	Valorizzare i prodotti, proporre ricette e accostamenti.  Elaborare un semplice programma di

	<p>Applicare le normative vigenti, nazionali e Internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico,</p>	<p>Il "Pacchetto igiene" e il sistema HACCP.</p> <p>La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare.</p> <p>Gli alimenti e la qualità.</p> <p>L'analisi organolettica del vino e l'abbinamento cibo-vino.</p> <p>Legame dei</p>	<p>sanificazione e realizzare un manuale di autocontrollo igienico.</p> <p>Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli.</p> <p>Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti.</p> <p>Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti, compreso il vino, mediante l'ausilio di</p>
--	---	---	--

	chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	prodotti. I nuovi prodotti alimentari.	schede.
<b>Modulo 4 Marketing e Menu</b>			
UNITÀ SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
1 Il marketing e le tipologie di clientela	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.	Principi e teoria del Marketing e orientamento alla valorizzazione dei prodotti.	Utilizzare il menu come strumento di promozione, vendita e fidelizzazione del cliente.
2 Il menu		Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio e i rapporti con il cliente.	Acquisire una mentalità orientata al marketing e attivare tecniche di marketing.
3 Esigenze speciali: allergie e intolleranze	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	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.	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.

	dietologiche.		
<b>Modulo 5 Organizzazione e Gestione dell'Impresa</b>			
UNITÀ SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
1 L'impresa ristorativa	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.	L'organizzazione della produzione di beni e servizi "per regole".	Gestire il processo di approvvigionamento di alimenti, vini e bevande.
2 L'approvvigionamento delle merci e i costi di gestione	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.	Principi di organizzazione del lavoro.	Classificare i costi e analizzare il rapporto con i ricavi.
3 L'innovazione e le tecnologie in cucina		La gestione delle merci, dell'impresa ristorativa e dei	Calcolare il costo-piatto e il costo-menu.  Individuare i fattori che

	<p>Attuare strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p>	<p>servizi offerti.</p> <p>I criteri per la definizione del prezzo di vendita dei prodotti enogastronomici.</p> <p>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.</p>	<p>intervengono nel determinare il prezzo praticato al cliente.</p> <p>Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto.</p> <p>Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede tecniche.</p>
--	--	--	--

**Modulo 6 La cucina Regionale Italiana**

UNITÀ SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
<p>1 L'Italia Settentrionale</p>	<p>Utilizzare tecniche di Lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p>	<p>Le preparazioni enogastronomiche di cucina e pasticceria regionale.</p> <p>La valorizzazione dei prodotti enogastronomici.</p>	<p>Conoscere le principali preparazioni gastronomiche regionali.</p> <p>Riconoscerei principali prodotti di pasticceria e dessert a carattere regionale.</p>
<p>2 L'Italia Centrale</p>	<p>Valorizzare e</p>	<p>I principali piatti della tradizione.</p>	

3	L'Italia Meridionale e le Isole	<p>promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, Individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti</p>	<p>Le caratteristiche della cucina regionale.</p> <p>Le tecniche di trancio di carni e pesci in sala.</p>	<p>Valorizzare i piatti della tradizione attenendosi ai criteri nutrizionali e gastronomici moderni.</p> <p>Valorizzare i prodotti enogastronomici tenendo presenti gli aspetti culturali legati a essi, le componenti</p>
---	---------------------------------	--	---	--

	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.
<b>Modulo 7 La cucina Internazionale</b>			
UNITÀ SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
1 La cucina Europea	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.	Conoscere le principali preparazioni gastronomiche internazionali ed etniche.
2 La cucina araba,nordafricana e mediterranea		La valorizzazione dei prodotti enogastronomici internazionale.	Riconoscere i principali prodotti di pasticceria e dessert a carattere internazionale.
3 La cucina orientale		I principali piatti della tradizione etnica.	Interpretare Ingredienti e sapori di cucine straniere, adattandoli ai gusti dell'utenza.
4 La cucina americana		Le caratteristiche della cucina Internazionale ed etnica. Elementi essenziali delle principali cucine estere ed etniche.	

## PROGRAMMAZIONE MODULARE ARTICOLAZIONE SALA VENDITA

### CLASSI QUARTE E QUINTE SALA VENDITA

#### Modulo 1 Gastronomia, Cultura e Ristorazione

##### UD.1. L'EVOLUZIONE DELLE ABITUDINI ALIMENTARI

1. Gastronomia e storia
2. La gastronomia dalle origini a oggi in dieci tappe
3. Scelte e abitudini alimentari

##### UD.2. GLI STILI GASTRONOMICI

1. L'offerta gastronomica
2. L'offerta tradizionale
3. L'offerta delle cucine globali
4. Le cucine scientifiche e sperimentali
5. Le cucine etiche e dietetiche
6. Le scelte alimentari in funzione delle religioni

##### UD.3. LA RISTORAZIONE CONTEMPORANEA

1. La nascita dei ristoranti moderni
2. Le diverse tipologie di ristorazione
3. La ristorazione commerciale
4. La ristorazione collettiva o servizio catering
5. Le tipologie di ristorazione collettiva

- ✓ *Test verifica*
- ✓ *Approfondimenti*
- ✓ *Video*

#### Modulo 2 IL BANQUETING, IL BUFFET E LE DECORAZIONI

##### UD.1. IL BANQUETING

1. Il catering e il banqueting
2. Le tipologie di banchetto
3. Le nuove figure professionali
4. Organizzare un banchetto o un evento

UD.2.IL BUFFET

1. Il servizio a buffet
2. Classificazione e caratteristiche
3. Il buffet nei diversi momenti ristorativi

UD.3. IL PIATTO E LE DECORAZIONI

1. Le guarnizioni e le decorazioni
2. Il piatto e le sue guarnizioni
3. La presentazione dei piatti
4. Le decorazioni

- ✓ *Test verifica*
- ✓ *Approfondimenti*
- ✓ *Video*

**Modulo 3** GLI ALIMENTI E LA QUALITA' ALIMENTARE

UD.1.GLI ALIMENTI

1. Gli alimenti:definizione
2. La classificazione nutrizionale degli alimenti
3. La classificazione merceologica degli alimenti
4. Gli alimenti dietetici
5. Gli alimenti e la produzione biologica
6. Gli OGM,organismi geneticamente modificati

UD.2. LA QUALITA' ALIMENTARE

1. Le scelte alimentari
2. La scelta degli alimenti: le diverse qualità
3. L'etichetta alimentare
4. I marchi di tutela
5. I marchi di tutela internazionali e italiani
6. I marchi di tutela dei vini
7. La tracciabilità alimentare di filiera
8. La sicurezza alimentare
9. L'igiene e il sistema HACCP

UD.3. LA DEGUASTAZIONE E L'ANALISI SENSORIALE

1. Il gusto
2. La degustazione e l'analisi sensoriale
3. L'analisi organolettica e la degustazione

IN PRATICA

4. Gli abbinamenti gastronomici
5. Le combinazioni di sapori
6. Le tipologie di abbinamento
7. Gli abbinamenti impossibili
8. L'abbinamento della birra
9. La degustazione del formaggio
10. La degustazione dell'olio evo

- ✓ *Test verifica*
- ✓ *Approfondimenti*
- ✓ *Video*

**Modulo 4 MARKETING E MENU**

5°anno

UD.1.IL MARKETING E LE TIPOLOGIE DI CLIENTELA

1. Che cos'è il marketing
2. Il marketing mix
3. Il marketing plan o piano di marketing
4. Le tipologie di clientela
5. Il portafoglio clienti
6. La promozione aziendale
7. I social food

UD.2. IL MENU

1. Il menu:dalle origini a oggi
2. Le caratteristiche del menu
3. Le principali tipologie di menu

IN PRATICA

4. La stesura del menu
5. Gli stili di servizio e il ruolo dello chef
6. Il servizio self service a buffet
7. I menu per le diete specifiche

UD.3. ESIGENZE SPECIALI: ALLERGIE E INTOLLERANZE

1. Definizione di allergie e intolleranze alimentari
2. La legislazione a tutela delle persone allergiche
3. Allergie ad alimenti di origine animale
4. Allergie ad alimenti di origine vegetale
5. L'intolleranza al lattosio
6. L'intolleranza al glutine

IN PRATICA

Preparazione di piatti per celiaci

- ✓ *Test verifica*
- ✓ *Approfondimenti*
- ✓ *Video*

**Modulo 5** ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELL'IMPRESA

UD.1. L'IMPRESA RISTORATIVA

1. L'impresa e la gestione per regole
2. L'efficienza gestionale
3. Le risorse umane
4. Il business plan: pianificazione e programmazione del lavoro
5. La sicurezza sul lavoro e la prevenzione

UD.2. L'APPROVVIGIONAMENTO DELLE MERCI E I COSTI DI GESTIONE

1. L'approvvigionamento e le politiche di acquisto
2. I fornitori
3. Il ricevimento, lo stoccaggio delle merci e la gestione delle scorte
4. La valorizzazione del magazzino
5. I costi di gestione nella ristorazione
6. Il prezzo di vendita e il food costo

UD.3. L'INNOVAZIONE E LE TECNOLOGIE IN CUCINA

1. Le innovazioni tecnologiche in cucina
2. I nuovi modelli organizzativi

3. La cottura a bassa temperatura (CBT)
4. L'informatica in cucina e in sala
- ✓ *Test verifica*
- ✓ *Approfondimenti*
- ✓ *Video*

<b>Modulo 6</b> LA CUCINA REGIONALE ITALIANA
--

4 e 5 anno
------------

UD.1. L'ITALIA SETTENTRIONALE

1. Le caratteristiche della cucina regionale italiana
2. La valorizzazione e la promozione delle tradizioni locali
3. Val d'Aosta, Piemonte, Liguria, Lombardia, Trentino, Veneto, Friuli

UD.2. L'ITALIA CENTRALE

1. Emilia, Toscana, Umbria, Marche, Lazio

UD.3. L'ITALIA MERIDIONALE E LE ISOLE

1. Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Basilicata; Calabria, Sicilia, Sardegna
- ✓ *Test verifica*
- ✓ *Approfondimenti*
- ✓ *Video*
- ✓ *Ricette e vini regione per regione*

<b>Modulo 7</b> LA CUCINA INTERNAZIONALE
--

UD.1. LA CUCINA EUROPEA

- 1 Le culture gastronomiche
- 2 L'Europa in cucina
- 3 La cucina portoghese
- 4 La cucina spagnola
- 5 La cucina della Gran Bretagna
- 6 La cucina della Francia
- 7 La cucina dell'Europa centrale
- 8 La cucina dei paesi nordici e scandinavi
- 9 La cucina russa e dell'area slava

UD.2. LA CUCINA ARABA, NORDAFRICA E MEDITERRANEA

- 1 La cucina dell'area mediterranea

UD.3. LA CUCINA ORIENTALE

1. La cucina cinese
2. La cucina giapponese
3. La cucina indiana

UD.4. LA CUCINA AMERICANA

1. La cucina nordamericana
  2. La cucina latino-americana
- 
- ✓ *Test verifica*
  - ✓ *Approfondimenti*
  - ✓ *Video*

**PROGRAMMAZIONE MINIMA ARTICOLAZIONE SALA VENDITA**  
**CLASSI TERZA E QUARTA DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA E PASTICCERIA**

GLI ALLIEVI AL TERMINE DEL QUARTO ANNO DEL SETTORE ENOGASTRONOMIA DI CUCINA E PASTICCERIA DEVONO: CONOSCERE/SAPERE/METTERE IN ATTO/TEORIA E PRATICA OPERATIVA

**Modulo 1** Gastronomia, Cultura e Ristorazione

UD.1.L'EVOLUZIONE DELLE ABITUDINI ALIMENTARI

1. La gastronomia dalle origini a oggi in dieci tappe
2. Scelte e abitudini alimentari

UD.2. GLI STILI GASTRONOMICI

1. L'offerta gastronomica
2. L'offerta tradizionale

UD.3. LA RISTORAZIONE CONTEMPORANEA

1. La nascita dei ristoranti moderni
2. Le diverse tipologie di ristorazione
3. La ristorazione commerciale
4. La ristorazione collettiva o servizio catering

✓ *Test verifica*

**Modulo 2** IL BANQUETING, IL BUFFET E LE DECORAZIONI

UD.1. IL BANQUETING

1. Il catering e il banqueting
2. Le tipologie di banchetto
3. Le nuove figure professionali

UD.2. IL BUFFET

1. Il servizio a buffet
2. Classificazione e caratteristiche
3. Il buffet nei diversi momenti ristorativi

✓ *Test verifica*

**Modulo 3** GLI ALIMENTI E LA QUALITA' ALIMENTARE

UD.1.GLI ALIMENTI

1. Gli alimenti:definizione
2. La classificazione nutrizionale degli alimenti
3. La classificazione merceologica degli alimenti

UD.2. LA QUALITA'ALIMENTARE

1. Le scelte alimentari
2. La scelta degli alimenti: le diverse qualità
3. L'etichetta alimentare
4. I marchi di tutela
5. I marchi di tutela internazionali e italiani

6. I marchi di tutela dei vini
7. La tracciabilità alimentare di filiera
8. La sicurezza alimentare
9. L'igiene e il sistema HACCP

✓ *Test verifica*

#### **Modulo 4 MARKETING E MENU**

UD.1. Il marketing e le tipologie di clientela

1. Che cos'è il marketing
2. Il marketing mix
3. Il marketing plan o piano di marketing

UD.2. IL MENU

1. Il menu:dalle origini a oggi
2. Le principali tipologie di menu
3. La stesura del menu

UD.3.ESIGENZE SPECIALI: ALLERGIE E INTOLLERANZE

1. Definizione di allergie e intolleranze alimentari
2. La legislazione a tutela delle persone allergiche
3. Allergie ad alimenti di origine animale
4. Allergie ad alimenti di origine vegetale
5. L'intolleranza al lattosio
6. L'intolleranza al glutine

✓ *Test verifica*

#### **Modulo 5 ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELL'IMPRESA**

UD.1.L'IMPRESA RISTORATIVA

1. L'impresa e la gestione per regole
2. L'efficienza gestionale
3. Le risorse umane
4. Il business plan: pianificazione e programmazione del lavoro
5. La sicurezza sul lavoro e la prevenzione

UD.2.L'APPROVVIGIONAMENTO DELLE MERCI E I COSTI DI GESTIONE

1. L'approvvigionamento e le politiche di acquisto

2. I fornitori
3. Il ricevimento, lo stoccaggio delle merci e la gestione delle scorte
4. La valorizzazione del magazzino

✓ *Test verifica*

<b>Modulo 6</b> LA CUCINA REGIONALE ITALIANA
--

UD.1.L'ITALIA SETTENTRIONALE

1. Le caratteristiche della cucina regionale italiana
2. La valorizzazione e la promozione delle tradizioni locali
3. Val d'Aosta,Piemonte,Liguria,Lombardia,Trentino,Veneto,Friuli

UD.2.L'ITALIA CENTRALE

- 1 Emilia,Toscana,Umbria,Marche,Lazio

UD.3.L'ITALIAMERIDIONALEELEISOLE

1 Abruzzo,Molise,Campania,Puglia,Basilicata,Calabria,Sicilia,Sardegna

- ✓ *Test verifica*
- ✓ *Ricette e vini regione per regione*

**Modulo 7 LA CUCINA INTERNAZIONALE**

UD.1.LA CUCINA EUROPEA

1.Le culture gastronomiche

UD.2.LACUCINAARABA,NORDAFRICAEMEDITERRANEA

1. La cucina dell'area mediterranea

UD.3.LA CUCINA ORIENTALE

1. La cucina cinese
2. La cucina giapponese
3. La cucina indiana

- ✓ *Test verifica*

**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 PER LA VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE ACQUISITE**

LIVELLI	ESPLICITAZIONE	VOTO
<p><b>Livello avanzato</b></p> <p>Lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando una padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli.</p>	Esegue tutte le operazioni in modo corretto, efficace allo scopo e originale.	<b>10-9</b>
<p><b>Livello intermedio</b></p> <p>Lo studente svolge compiti complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.</p>	Esegue tutte le operazioni in modo corretto.	<b>8-7</b>
<p><b>Livello base</b></p> <p>Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.</p>	Coglie le informazioni principali.	<b>6-5</b>
<p><b>Livello base non raggiunto</b></p>	Coglie parzialmente le informazioni principali.	<b>4</b>
	Non coglie le informazioni principali.	<b>3-1</b>

## Griglia di valutazione Prove Pratiche

VOTO	CONOSCENZA	APPLICAZIONE	ABILITA'ESPRESSE	IMPEGNOE PARTECIPAZIONE
<b>2-3</b> <b>Molto scarso</b>	Ha acquisito una conoscenza stentata e molto scadente su Tutti i punti dell'unità didattica	Non riesce ad applicare le poche conoscenze acquisite dell'unità didattica	Si esprime in maniera molto limitata, quasi incomprensibile	Non partecipa al dialogo educativo,non svolge i compiti assegnati
<b>4</b> <b>Scarso</b>	Ha acquisito una conoscenza frammentaria, lacunosa e approssimativa sugli argomenti	Riesce ad applicare con difficoltà le conoscenze e commette errori gravi anche in compiti semplici	Si esprime in maniera stentata, confusa e scorretta sui termini culinari	Partecipa al dialogo educativo in modo incostante, non sempre svolge i compiti assegnati sulle analisi organolettiche
<b>5</b> <b>Mediocre</b>	Ha acquisito una conoscenza non completa e superficiale dei contenuti minimi di base	Sa applicare meccanicamente le conoscenze ma non in situazioni nuove, commettendo errori non gravi	Si esprime in maniera comprensibile ma impacciata e non appropriata	Partecipa al dialogo educativo in modo incostante, non sempre svolge i compiti assegnati
<b>6</b> <b>Sufficiente</b>	Ha acquisito una conoscenza essenziale dei contenuti minimi di base dell'unità didattica	Riesce ad applicare le conoscenze acquisite, semplici situazioni nuove degli argomenti trattati	Si esprime in maniera lineare ed appropriato ma elementare	Partecipa regolarmente al dialogo educativo, svolge i compiti assegnati
<b>7</b> <b>Discreto</b>	Conoscenza completa,pertinente e abbastanza approfondita di tutti i punti, riguardante la materia	Conoscenze acquisite a situazioni nuove	Si esprime con chiarezza,usando un vocabolario adeguato	Dialogo educativo, svolge sempre i compiti assegnatigli

<p><b>8</b> <b>Buono</b></p>	<p>Ha acquisito una conoscenza completa, approfondita e coordinata di tutta l'unità didattica</p>	<p>Applica le conoscenze acquisite, senza commettere errori anche in situazioni nuove</p>	<p>Si applica e si esprime con chiarezza, usando un vocabolario ricco e appropriato</p>	<p>Partecipa al dialogo educativo in modo costante, svolge sempre in modo preciso i compiti assegnatigli</p>
<p><b>9-10</b> <b>Ottimo</b></p>	<p>Ha acquisito una conoscenza ampia, completa, strutturata, integrata e molto approfondita di tutta l'unità didattica</p>	<p>Applica le conoscenze in maniera autonoma scientifica, creativa e senza errori, anche in situazioni nuove e complesse</p>	<p>Si esprime in maniera fluida, accurata e arricchita da concetti e termini specifici multidisciplinari</p>	<p>Partecipa al dialogo educativo in modo propositivo svolge sempre in modo preciso i compiti assegnati</p>

## Griglia di valutazione Prove Scritte-Orali

VOTO	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	PREPARAZIONE
<b>10</b>	<p>Applica le conoscenze in modo corretto e autonomo, anche a problemi complessi e trova da solo soluzioni migliori.</p> <p>Espone in modo fluido utilizzando un lessico ricco e appropriato.</p>	<p>Sa rielaborare correttamente e approfondire in modo autonomo e critico situazioni complesse con originalità e creatività.</p> <p>Ha attuato il processo di interiorizzazione.</p>	<p>Organiche, approfondite e ampie.</p>	<p>Approfondita, organica e originale</p>
<b>9</b>	<p>Applica le conoscenze in modo corretto e autonomo anche a problemi complessi. Espone il modo fluido e utilizza linguaggi specifici. Compie analisi approfondite e</p> <p>Individua correlazioni precise.</p>	<p>Rielabora in modo corretto, critico ed esercita un controllo intelligente delle proprie acquisizioni.</p>	<p>Organiche, articolate e con approfondimenti autonomi.</p>	<p>Organica</p>
<b>8</b>	<p>Applica autonomamente le conoscenze anche a problemi più complessi. Espone con proprietà linguistica e compie analisi corrette.</p>	<p>Rielabora in modo corretto e significativo.</p>	<p>Ha acquisito contenuti sostanziali con alcuni approfondimenti interdisciplinari o trasversali.</p>	<p>Completa</p>

7	<p>Applica autonomamente le conoscenze anche a problemi più complessi ma con imperfezioni.          Espone in modo corretto e linguisticamente appropriato.          Compie analisi coerenti.</p>	<p>Rielabora in modo corretto le informazioni e sa gestire le situazioni nuove.</p>	<p>Ha acquisito contenuti sostanziali con alcuni riferimenti interdisciplinari o trasversali.</p>	<p>Soddisfacente e coordinata</p>
---	---	---	---	-----------------------------------

<b>6</b>	Applica le conoscenze senza commettere errori sostanziali. Si esprime in modo semplice ma corretto. Sa individuare elementi di base e li sa mettere in relazione.	Rielabora sufficientemente le informazioni e gestisce situazioni semplici.	Sufficienti rispetto agli obiettivi minimi ma non approfondite.	Sufficiente-Limitata all'essenziale.
<b>5</b>	Applica le conoscenze con imperfezione, si esprime in modo impreciso, compie analisi parziali.	Gestisce con difficoltà situazioni semplici.	Limitate e superficiali.	Insufficienza lieve.
<b>4</b>	Applica le conoscenze minime se guidato. Si esprime in modo improprio.	Controllo poco razionale delle proprie acquisizioni.	Lacunose e parziali.	Insufficienza grave.
<b>3</b>	Non applica le conoscenze minime anche se guidato. Si esprime in modo scorretto e improprio.	Gravemente compromesse dalla scarsità delle informazioni.	Frammentario e piuttosto lacunose.	Insufficienza gravissima.
<b>2</b>	Non riesce a utilizzare le scarse conoscenze.	Non sa rielaborare.	Molto frammentarie.	Insufficienza gravissima.
<b>1</b>	Non evidenziate.	Non attivate.	Non espresse.	Insufficienza gravissima.

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA PRATICA-  
BIENNIO

NOME STUDENTE \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_ SEZ. \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

RUOLO \_\_\_\_\_ REPARTO \_\_\_\_\_ CAPO PARTITA COMMIS

PIATTO ASSEGNATO \_\_\_\_\_

GRUPPO DI LAVORO \_\_\_\_\_

INDICATORE	DESCRITTORE	PUNTI diversi LIVELLI	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
<b>Conoscenze tecnico-teoriche</b>	Complete e approfondite di tutti gli argomenti e/o ricette (schede tecniche di produzione)	<u>3</u>	
	Complete e approfondite di quasi tutti gli argomenti e/o ricette	2	
	Conoscenze essenziali e/o poco corrette degli argomenti e/o ricette	1	
<b>Uso delle attrezzature</b>	Utilizza tutte le attrezzature correttamente	<u>1</u>	
	Utilizza alcune attrezzature con difficoltà	0,5	
<b>Procedura nell'esecuzione del piatto</b>	Esegue correttamente la procedura in tutte le fasi	<u>2</u>	
	Esegue alcuni errori nell'esecuzione delle procedure della ricetta	1	
<b>Utilizzo delle tecniche di lavorazione nella produzione di prodotti enogastronomici</b>	Applica le tecniche di lavorazione in maniera precisa, sicura ed autonoma	<u>1</u>	
	Applica le tecniche di lavorazione con difficoltà e/o con errori	0,5	
<b>Impegno – partecipazione – collaborazione (lavoro in equipe)</b>	Lavora in modo cooperativo e crea un'ottima interdipendenza positiva tra i componenti del gruppo di lavoro	<u>2</u>	
	Lavora in modo cooperativo e raggiunge una buona interdipendenza positiva tra i suoi membri	1	

	Lavora in maniera cooperativa anche se non si è instaurata una piena interdipendenza positiva tra i suoi membri	0,5	
<b>Rispetto delle norme igieniche e del riordino delle attrezzature e del laboratorio</b>	Rispetta le norme igieniche e di riordino del laboratorio	<u>1</u>	
	Rispetta parzialmente le norme igieniche e di riordino del laboratorio	0,5	
<b>VOTO PROVA PRATICA</b> <i>(somma dei punteggi attribuiti)</i>			<u>          </u> /10

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA PRATICA–TERZO-QUARTO**

**E QUINTO ANNO–prova individuale**

NOME STUDENTE \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_ SEZ. \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

RUOLO \_\_\_\_\_ REPARTO \_\_\_\_\_ CAPO PARTITA COMMIS

PIATTO ASSEGNATO \_\_\_\_\_

INDICATORE	DESCRITTORE	PUNTI diversi LIVE LLI	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
<b>Procedura nell'esecuzione del piatto- Tecniche di lavorazione nella produzione di prodotti enogastronomici - Uso delle attrezzature</b>	Esegue in modo preciso la ricetta, rispettando le tecniche di preparazione e cottura e utilizzando correttamente le attrezzature	<u>3</u>	
	Esegue in modo abbastanza preciso la ricetta, rispettando parzialmente le tecniche di preparazione e cottura ma utilizzando correttamente le attrezzature	2	
	Esegue in modo poco preciso la ricetta, rispettando parzialmente le tecniche di preparazione e cottura e utilizzando abbastanza correttamente le attrezzature	1	
<b>Rispetto delle norme igieniche e della propria postazione di lavoro - Riordino delle attrezzature e del Laboratorio</b>	Rispetta tutte le norme igieniche, tiene la propria postazione perfettamente in ordine e riordina correttamente le attrezzature e il laboratorio	<u>1</u>	
	Rispetta parzialmente le norme igieniche e lascia la propria postazione non adeguatamente in ordine; riordina le attrezzature e il laboratorio in modo non del tutto corretto	0,5	
<b>Rispetto dei tempi di consegna del piatto assegnato</b>	Rispetta i tempi di consegna e/o svolge le operazioni con velocità e precisione	<u>1</u>	
	Rispetta parzialmente i tempi di consegna e/o svolge le operazioni lentamente e con poca precisione	0,5	
<b>Originalità della ricetta e presentazione del piatto</b>	Ricetta originale presentata rispettando le regole tecniche di degustazione	<u>2</u>	
	Ricetta poco originale presentata in modo non del tutto appropriato	1	

	Ricetta per nulla originale presentata in modo inappropriato	0,5	
<b>Gusto del piatto</b>	Il gusto è perfetto e in linea con le caratteristiche organolettiche tipiche del piatto	<b><u>3</u></b>	
	Il gusto è buono e piuttosto in linea con le caratteristiche organolettiche tipiche del piatto	2	
	Il gusto del piatto è quasi in linea con le caratteristiche organolettiche del piatto	1	
	Il gusto non è in linea con le caratteristiche organolettiche tipiche del piatto.	0,5	
<b>VOTO PROVA PRATICA</b> <i>(somma dei punteggi attribuiti)</i>			<b>___/10</b>

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA  
PROVA PRATICA – SECONDO

BIENNIO(terza–quarta)eQUINTOANNO–provaestrazioneagruppi

NOME STUDENTE \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_ SEZ. \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_ RUOLO \_\_\_\_\_ REPARTO \_\_\_\_\_ CAPO

PARTITA \_\_\_\_\_ COMMIS

PIATTO ASSEGNATO \_\_\_\_\_

GRUPPO DI LAVORO \_\_\_\_\_

INDICATORE	DESCRITTORE	PUNTI divers iLIVE LLI	PUNTEGGI OATTRIBUI TO
<b>Procedura nell'esecuzione del piatto-Tecniche di lavorazione nella produzione di prodotti enogastronomici- Uso delle attrezzature</b>	Esegue in modo preciso la ricetta,rispettando le Tecniche di preparazione e cottura e utilizzando correttamente le attrezzature	<u>3</u>	
	Esegue in modo abbastanza preciso la ricetta, rispettando parzialmente le tecniche di preparazione e cottura ma utilizzando correttamente le attrezzature	2	
	Esegue in modo poco preciso la ricetta, rispettando parzialmente le tecniche di preparazione e cottura e utilizzando abbastanza correttamente le attrezzature.	1	
<b>Rispetto delle norme igieniche e della propria postazione di lavoro -Riordino delle attrezzature e del laboratorio</b>	Rispetta tutte le norme igieniche, tiene la propria postazione perfettamente in ordine e riordina correttamente le attrezzature e il laboratorio	<u>1</u>	
	Rispetta parzialmente le norme igieniche e lascia la propria postazione non adeguatamente in ordine; riordina le attrezzature e il laboratorio in modo non del Tutto corretto	0,5	
<b>Rispetto dei tempi di consegna del piatto assegnato</b>	Rispetta i tempi di consegna e/o svolge le operazioni con Velocità e precisione.	<u>1</u>	
	Rispetta parzialmente i tempi di consegna e/o svolge le operazioni lentamente e con poca precisione.	0,5	

<b>Originalità della ricetta e presentazione del piatto</b>	Ricetta originale presentata rispettando le regole tecniche di degustazione	<u>1</u>	
	Ricetta per nulla originale o poco originale presentata in modo inappropriato	0,5	
<b>Lavoro in equipe</b>	Lavorano coordinati e in modo proficuo	<u>2</u>	
	Lavorano abbastanza coordinati ma in modo poco proficuo	1	
<b>Gusto del piatto</b>	Il gusto è perfetto e in linea con le caratteristiche organolettiche tipiche del piatto	<u>2</u>	
	Il gusto è buono e piuttosto in linea con le caratteristiche organolettiche tipiche del piatto	1	
	Il gusto non è del tutto in linea con le caratteristiche organolettiche tipiche del piatto	0,5	
<b>VOTO PROVA PRATICA</b> <i>(somma dei punteggi attribuiti)</i>			—/10

**LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA GRIGLIA DI VALUTAZIONE della PROVA ORALE – BIENNIO**

**NOME STUDENTE** \_\_\_\_\_ **CLASSE** \_\_\_ **DATA** \_\_\_\_\_

ARGOMENTO/I:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

<b>INDICATORE</b>	<b>DESCRITTORE</b>	<b>PUNTI diversi LIVELLI</b>
<b>Conoscenza</b>	Conosce l'argomento in tutti i suoi aspetti	<b><u>3</u></b>
	Conosce gli aspetti essenziali dell'argomento, anche se con qualche incertezza o inesattezza	2
	Conosce poco l'argomento e in modo scorretto e/o frammentario	1
<b>Utilizzo del linguaggio tecnico di settore</b>	Espone con un linguaggio tecnico corretto e specifico	<b><u>3</u></b>
	Espone con un linguaggio tecnico semplice	2
	Espone con un linguaggio generico e/o poco adeguato	1
<b>Capacità di analizzare – approfondir e</b>	È in grado di chiarire e approfondire	<b><u>2</u></b>
	Se guidato sa dare chiarimenti e/o spiegazioni	1
<b>Capacità di effettuare collegamenti</b>	Collega in modo autonomo gli aspetti principali dell'argomento	<b><u>2</u></b>
	Se guidato collega gli aspetti principali dell'argomento	1
<p><b>VOTO PROVA ORALE</b> ___/10 (somma dei punteggi attribuiti)</p>		

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE della PROVA ORALE TERZO-QUARTO e QUINTO ANNO

NOME STUDENTE \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

ARGOMENTO/I:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

INDICATORE	DESCRITTORE	PUNTI diversi LIVELLI	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
<b>Conoscenza</b>	Conosce l'argomento in tutti i suoi aspetti	<u>3</u>	
	Conosce gli aspetti essenziali dell'argomento, anche se Con qualche incertezza o inesattezza	2	
	Conosce poco e in modo scorretto e/ o frammentario l'argomento	1	
<b>Utilizzo del linguaggio tecnico di settore</b>	Usa un lessico preciso e appropriato	<u>3</u>	
	Usa un linguaggio tecnico essenziale e sufficientemente corretto	2	
	Usa un lessico a tratti improprio e non sempre corretto: commette errori	1	

<b>Capacità di risolvere problemi</b>	Identifica autonomamente il problema e propone soluzioni pertinenti	<u>2</u>	
	Identifica con difficoltà il problema ma guidato propone semplici soluzioni	1	
<b>Capacità di effettuare collegamenti</b>	Collega in modo autonomo gli aspetti principali dell'argomento	<u>2</u>	
	Se guidato collega gli aspetti principali dell'argomento	1	
<b>VOTO PROVA ORALE</b> <i>(somma dei punteggi attribuiti)</i>			_____/10

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA GRIGLIA DI VALUTAZIONE della  
 PROVA ORALE- classe QUARTA e

QUINTA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

NOME STUDENTE \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

ARGOMENTO/I:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

INDICATORE	DESCRITTORE	PUNTI diversi LIVELLI	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
<b>Conoscenza</b>	Conosce l'argomento in tutti i suoi aspetti	<u>3</u>	
	Conosce gli aspetti essenziali dell'argomento, anche se con qualche incertezza o inesattezza	2	
	Conosce poco e in modo scorretto e/o frammentario l'argomento	1	
<b>Utilizzo del linguaggio tecnico di settore</b>	Usa un lessico preciso e appropriato	<u>3</u>	
	Usa un linguaggio tecnico essenziale e sufficientemente corretto	2	
	Usa un lessico a tratti improprio e non sempre corretto: commette errori	1	

<b>Capacità di risolvere problemi</b>	Identifica autonomamente il problema e propone soluzioni pertinenti	<u>2</u>	
	Identifica con difficoltà il problema ma guidato propone semplici soluzioni	1	
<b>Capacità di effettuare collegamenti</b>	Collega in modo autonomo gli aspetti principali dell'argomento	<u>2</u>	
	Se guidato collega gli aspetti principali dell'argomento	1	
<b>VOTO PROVA ORALE</b> <i>(somma dei punteggi attribuiti)</i>			_____/10

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA GRIGLIA DI VALUTAZIONE della PROVASCRIPTA

–classe QUARTA e QUINTA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

NOME STUDENTE \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

INDICATORE	DESCRITTORE	PUNTI diversi LIVE LLI	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
<b>Conoscenza</b>	Conosce gli argomenti in maniera analitica e approfondita	<u>4</u>	
<b>Conoscenza dei fatti, termini, concetti, principi inerenti all'argomento e ai relativi obiettivi</b>	Conosce gli argomenti in modo ampio e completo	<u>3</u>	
	Conosce gli elementi fondamentali della disciplina	2	
	Conosce in modo incompleto, superficiale, incerto gli elementi fondamentali della disciplina	1	
<b>Comprensione ed elaborazione della tematica proposta</b>	Elabora autonomamente le tematiche proposte con varietà, ricchezza e correttezza espressiva	<u>3</u>	
	Comprende le tematiche proposte e le risolve in modo pertinente e appropriato.	2	
	Comprende solo parzialmente i temi e gli argomenti proposti, trattandoli con incertezza e imprecisione.	1	
<b>Utilizzo del linguaggio tecnico</b>	Usa un lessico preciso e appropriato	<u>3</u>	
	Usa un linguaggio tecnico essenziale e sufficientemente corretto	2	
	Usa un lessico a tratti improprio e non sempre corretto: commette errori	1	
<b>VOTO PROVA SCRITTA</b> <i>(somma dei punteggi attribuiti)</i>			——/10

**PROPOSTE UDA INTERDISCIPLINARI**

**CLASSE PRIMA: Io nel laboratorio**

**CLASSE SECONDA: Il caffè**

**CLASSE TERZA ENO: Cereali e farine**

**CLASSE TERZA SALA: I cocktail**

**CLASSE QUARTA ENO: Gli alimenti DOP della Calabria**

**CLASSE QUARTE SALA: I vini DOP della Calabria**

## RISULTATI TEST D'INGRESSO

## CLASSE 1A

<b>DISCIPLINA</b>	<i>% alunni più che sufficienti</i>	<i>% alunni sufficienti</i>	<i>% alunni insufficienti</i>	<i>% alunni gravemente insufficienti</i>	<i>Numero totale alunni che hanno svolto il test</i>
<b>SC. ALIMENTI</b>	<b>6.7%</b>	<b>46.6%</b>	<b>40%</b>	<b>6.7%</b>	<b>15</b>
<b>LAB. SALA</b>	<b>16.6%</b>	<b>41.7%</b>	<b>41.7%</b>	-	<b>12</b>
<b>LAB. ACCOGLIENZA</b>	<b>27.2%</b>	<b>36.4%</b>	<b>36.4%</b>	-	<b>11</b>

## CLASSE 1B

<b>DISCIPLINA</b>	<i>% alunni più che sufficienti</i>	<i>% alunni sufficienti</i>	<i>% alunni insufficienti</i>	<i>% alunni gravemente insufficienti</i>	<i>Numero totale alunni che hanno svolto il test</i>
<b>SC. ALIMENTI</b>	<b>8.4%</b>	<b>41.6%</b>	<b>41.6%</b>	<b>8.4%</b>	<b>12</b>
<b>LAB. ACCOGLIENZA</b>	<b>8.4 %</b>	<b>25%</b>	<b>66.6%</b>	-	<b>12</b>

