

I.I.S. "PAOLO FRISI"

Via Otranto angolo Cittadini, 1 - 20157 - MILANO

www.ipsfrisi.it

Anno Scolastico: 2016-2017

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA DISCIPLINARE DEL DIPARTIMENTO DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

DISCIPLINE:

SCIENZA DEGLI ALIMENTI

DIRITTO ED ECONOMIA

LABORATORIO DI CUCINA

LABORATORIO DI SALA E VENDITA

LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA

INFORMATICA

CLASSI PRIME

DOCENTI :

CONTE – TASSONE – CELESTE – BISACCIA – CRAPANZANO – FAZIO – VILLA –

MALLIA – SCIRO – FULGINITI - CAPPUCCIA

Programmazione disciplinare – Rev.02 – Data: 06/09/2016

Classe Prima**Materia SCIENZA DEGLI ALIMENTI****PRIMO QUADRIMESTRE**

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicare le norme igienico-sanitarie vigenti in materia di sicurezza alimentare nelle specifiche lavorazioni (preparazione, stoccaggio, conservazione, servizio). ▪ Classificare gli alimenti secondo le loro caratteristiche nutrizionali. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli. ▪ Conoscere i principali microrganismi responsabili delle tossinfezioni alimentari e le condizioni ambientali più favorevoli per il loro sviluppo. ▪ Conoscere i requisiti fondamentali che i locali adibiti alla manipolazione degli alimenti devono avere. Conoscere le regole igieniche che gli operatori del settore alimentare devono rispettare. ▪ Descrivere differenze ed analogie tra i diversi P.N. ed indicarne la funzione nutrizionale. ▪ Classificare gli alimenti in base alla loro funzione prevalente. 	<p>Modulo 1 Igiene degli alimenti, nozioni di microbiologia ed igiene professionale. IGIENE NEI SERVIZI RISTORATIVI U.D.A.1.di contaminazione alimentare. Contaminazione biologica. U.D.A.2.I Microrganismi: virus, batteri, lieviti, muffe: caratteristiche morfologiche, riproduttive. Condizioni di crescita dei microrganismi. Tossinfezioni alimentari e contaminazione biologica degli alimenti. U.D.A.3.Igiene del personale, dei locali, delle attrezzature.</p> <p>Modulo 2 Macro e micronutrienti : classificazioni; proprietà, funzioni; fabbisogno. Classificazione degli alimenti. I PRINCIPI NUTRITIVI Nozioni propedeutiche alla chimica degli alimenti: U.D.A.1.L'atomo e la tavola periodica degli elementi, gli ioni, le molecole, i legami chimici. Gruppi funzionali.</p>

SECONDO QUADRIMESTRE

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Classificare gli alimenti secondo le loro caratteristiche nutrizionali. ▪ Comprendere la differenza esistente tra stato di nutrizione e stato di salute 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Individuare analogia e differenze tra i diversi alimenti e classificarli. ▪ Conoscere nelle linee generali la struttura della materia. ▪ Conoscere le caratteristiche dei principi nutritivi Distinguere le funzioni più importanti di ciascun principio nutritivo nei confronti del nostro organismo. ▪ Valutare le necessità metaboliche dell'organismo umano. ▪ Saper catalogare gli alimenti in base al loro contenuto in nutrienti. ▪ Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare (grafici, istogrammi, dati statistici, etichette, ecc.) <p>Conoscere i principali fattori che influiscono sulle abitudini alimentari.</p>	<p>U.D.A.2.concetto di alimento, concetto di principio nutritivo, funzione dei principi nutritivi.</p> <p>U.D.A.3.GLUCIDI: aspetti chimici. Funzioni. Fabbisogno. Fonti alimentari.</p> <p>U.D.A.4.LIPIDI: aspetti chimici. Funzioni. Fabbisogno. Fonti alimentari.</p> <p>U.D.A.5.TIDI: aspetti chimici. Funzioni. Fabbisogno. Fonti alimentari.</p> <p>U.D.A.6.VITAMINE e SALI MINERALI: fonti alimentari e funzioni nell'organismo. Carenze.</p> <p>U.D.A.7.Fonti alimentari e funzioni nell'organismo.</p> <p>Modulo3 EDUCAZIONE ALIMENTARE U.D.A.1. Consumi alimentari.</p>

MODALITÀ DI LAVORO

Barrare le caselle

Lezione frontale	X
Lezione con esperti	X
Lezione multimediale	
Lezione pratica	
Problem solving	X
Metodo induttivo	X
Lavoro di gruppo	X
Discussione guidata	X
Simulazione	
Esercitazione	X
Studio individuale	X
Visite didattiche	X
Viaggi d'istruzione	

STRUMENTI DI LAVORO	Barrare le caselle
Manuale	
Laboratorio multimediale	
Laboratorio linguistico	
Lavagna	X
L.I.M.	X
Registratore	
Appunti	X
Fotocopie	X
Carte geografiche	
Video	X
Palestra	
Piattaforma di e-learning Moodle	

STRUMENTI DI VERIFICA	Barrare le caselle
Colloquio	X
Interrogazione breve	X
Risposte dal posto	X
Prova in laboratorio	
Prova pratica	
Prova strutturata	X
Prova semistrutturata	X
Relazione	X
Esercizi	X
Compito scritto	X
Compito assegnato a casa	X
Simulazioni	

VERIFICHE 1° QUADRIMESTRE: Orali n° 2

VERIFICHE 2° QUADRIMESTRE: Orali n° 2

COMPETENZE MINIME DA RAGGIUNGERE AL TERMINE DELL'ANNO SCOLASTICO

A) Applicare le norme igienico-sanitarie vigenti in materia di sicurezza alimentare nelle specifiche lavorazioni (preparazione, stoccaggio, conservazione, servizio)
A1) Saper rispettare e applicare le norme igienico-sanitarie in materia di sicurezza e conservazione degli alimenti
B) Classificare gli alimenti secondo le loro caratteristiche nutrizionali
B1) Saper distinguere gli alimenti e i principi nutritivi che li compongono
C) Comprendere la differenza esistente tra stato di nutrizione e stato di salute
C1) Saper individuare i criteri base per un'alimentazione equilibrata mettendoli in relazione con la salute
C2) Saper individuare i prodotti tipici del territorio
C3) Saper individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli
C4) Saper predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela

(Righe in bianco competenze, righe in giallo relative competenze minime)

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche scritte, pratiche ed orali saranno valutate secondo i criteri deliberati dal Collegio dei Docenti e contenuti nel PTOF.

Le griglie di valutazione delle prove scritte, orali e pratiche vengono allegate alla presente programmazione. Tutte le verifiche scritte saranno corredate da una griglia di valutazione.

Classe Prima

Programmazione disciplinare – Rev.02 – Data: 06/09/2016

Materia DIRITTO ED ECONOMIA**PRIMO QUADRIMESTRE**

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Collocare l'esperienza personale e formativa in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Distinguere le differenti fonti normative e la loro gerarchia con particolare riferimento alla Costituzione italiana e alla sua struttura. ▪ Reperire le fonti normative con riferimento al settore di studio. ▪ Analizzare aspetti e comportamenti della realtà personali e sociali e confrontarli con il dettato della norma giuridica. ▪ Riconoscere gli aspetti giuridici ed economici che connotano l'attività imprenditoriale. ▪ Utilizzare correttamente la terminologia giuridica di base. 	<p>MODULO 1 Fonti normative e loro gerarchia.</p> <p>MODULO 2 I soggetti giuridici, con particolare riferimento alle imprese.</p> <p>MODULO 3 Costituzione e cittadinanza: principi, libertà, diritti e doveri.</p> <p>MODULO 4 Lo Stato e la sua struttura secondo la Costituzione. Forme di Stato e forme di governo..</p>

SECONDO QUADRIMESTRE

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Individuare le esigenze fondamentali che ispirano scelte e comportamenti economici, nonché i vincoli a cui essi sono subordinati. ▪ Individuare i fattori produttivi e differenziarli per natura e tipi di remunerazione. ▪ Utilizzare correttamente la terminologia di base dell'economica 	<p>MODULO 5 Fondamenti dell'attività economica e soggetti economici: consumatori, imprese, pubblica amministrazione, enti no profit.</p> <p>MODULO 6 Fattori della produzione</p>

MODALITÀ DI LAVORO	Barrare le caselle
Lezione frontale	x

Lezione con esperti	
Lezione multimediale	
Lezione pratica	
Problem solving	x
Metodo induttivo	x
Lavoro di gruppo	
Discussione guidata	x
Simulazione	
Esercitazione	x
Studio individuale	x
Visite didattiche	
Viaggi d'istruzione	

STRUMENTI DI LAVORO	Barrare le caselle
Manuale	x
Laboratorio multimediale	
Laboratorio linguistico	
Lavagna	x
L.I.M.	
Registratore	
Appunti	x
Fotocopie	x
Carte geografiche	
Video	
Palestra	
Piattaforma di e-learning Moodle	

STRUMENTI DI VERIFICA	Barrare le caselle
Colloquio	x
Interrogazione breve	x
Risposte dal posto	x
Prova in laboratorio	
Prova pratica	
Prova strutturata	
Prova semistrutturata	
Relazione	
Esercizi	
Compito scritto	x
Compito assegnato a casa	
Simulazioni	

VERIFICHE 1° QUADRIMESTRE: Orali n° 2

VERIFICHE 2° QUADRIMESTRE: Orali n° 2

COMPETENZE MINIME DA RAGGIUNGERE AL TERMINE DELL'ANNO SCOLASTICO

A) Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente
A1) Comprendere ed utilizzare il lessico disciplinare di base
A2) Esprimere argomentazioni coerenti operando semplici collegamenti nell'ambito delle conoscenze acquisite
B) Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio *
B1) Comprendere e contestualizzare le informazioni acquisite collegandole alla realtà personale e territoriale
B2) Orientarsi in modo consapevole come cittadino e come consumatore/utente di beni e servizi, cogliendo il senso sociale ed economico delle esperienze quotidiane

(Righe in bianco competenze, righe in giallo relative competenze minime)

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche scritte, pratiche ed orali saranno valutate secondo i criteri deliberati dal Collegio dei Docenti e contenuti nel PTOF.

Le griglie di valutazione delle prove scritte, orali e pratiche vengono allegate alla presente programmazione. Tutte le verifiche scritte saranno corredate da una griglia di valutazione.

Classe Prima**Materia LABORATORIO DI CUCINA****PRIMO QUADRIMESTRE**

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo standard di qualità e in conformità alle norme igienico-sanitarie vigenti ▪ Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari, secondo standard di qualità e in conformità alle norme igienico-sanitarie vigenti ▪ Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia nel rispetto delle norme igieniche ▪ Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso, monitorandone il loro funzionamento ▪ Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale ▪ Identificare attrezzature ed utensili di uso comune ▪ Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature ▪ Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione e la pulizia del laboratorio ▪ Riconoscere le principale materie prime di origine animale e vegetale. 	<p>MODULO 1: LE FIGURE PROFESSIONALI DEL SETTORE ENOGASTRONOMICO UD 1 Le aziende enogastronomiche UD 2 Le risorse umane</p> <p>MODULO 2: I SETTORI DELLA CUCINA UD1 La struttura dei locali UD 2 Le grandi attrezzature UD 3 Le piccole attrezzature</p> <p>MODULO 3: IGIENE E SICUREZZA UD 1 L'igiene degli ambienti di lavoro e delle attrezzature UD 2 L'igiene dei prodotti alimentari UD 3 La sicurezza sul posto di lavoro</p> <p>MODULO 4: I PRODOTTI GASTRONOMICI UD 1: Le materie prime di origine vegetare (caratteristiche di ortaggi e cereali) UD 2 Gli ingredienti di origine animale: latte e uova UD 3 I condimenti di origine animale, vegetale e minerale</p>

SECONDO QUADRIMESTRE

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo standard di qualità e in conformità alle norme igienico-sanitarie vigenti ▪ Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari, secondo standard di qualità e in conformità alle norme igienico-sanitarie vigenti ▪ Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia nel rispetto delle norme igieniche ▪ Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso, monitorandone il loro funzionamento ▪ Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Riconoscere alcune schede di preparazione e di sistemi di cottura ▪ Riconoscere alcuni impasti e creme base della pasticceria 	<p>MODULO 5: SCHEDE TECNICHE DI PREPARAZIONE E SISTEMI DI COTTURA</p> <p>UD1 La preparazione degli alimenti di origine vegetale. L'organizzazione del lavoro e la mise en place. Le tecniche di taglio e le lavorazioni preliminari</p> <p>UD2 La cottura degli alimenti</p> <p>UD3 Il sistema di cottura del riso e delle uova</p> <p>MODULO 6 SCHEDE TECNICHE DELLE PREPARAZIONI DI BASE</p> <p>UD 1 La basi della cucina (i fondi e le salse)</p> <p>UD 2 Le creme di base in pasticceria</p> <p>UD 3 li impasti di base</p>

MODALITÀ DI LAVORO	Barrare le caselle
Lezione frontale	X
Lezione con esperti	
Lezione multimediale	X
Lezione pratica	X
Problem solving	X
Metodo induttivo	
Lavoro di gruppo	X
Discussione guidata	
Simulazione	
Esercitazione	X
Studio individuale	X
Visite didattiche	X
Viaggi d'istruzione	

STRUMENTI DI LAVORO	Barrare le caselle
Manuale	X
Laboratorio multimediale	
Laboratorio linguistico	
Lavagna	
L.I.M.	X
Registratore	
Appunti	X
Fotocopie	X
Carte geografiche	
Video	
Palestra	
Piattaforma di e-learning Moodle	

STRUMENTI DI VERIFICA	Barrare le caselle
Colloquio	X
Interrogazione breve	
Risposte dal posto	X
Prova in laboratorio	X
Prova pratica	X
Prova strutturata	
Prova semistrutturata	
Relazione	
Esercizi	
Compito scritto	X
Compito assegnato a casa	
Simulazioni	

VERIFICHE 1° QUADRIMESTRE: Pratiche n° 3

VERIFICHE 2° QUADRIMESTRE: Pratiche n° 3

COMPETENZE MINIME DA RAGGIUNGERE AL TERMINE DELL'ANNO SCOLASTICO

A) Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute
B) Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso, monitorandone il loro funzionamento
C) Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia nel rispetto delle norme igieniche
C1) Pulire continuamente gli ambienti di lavoro
C2) Predisporre e curare gli spazi di lavoro nel rispetto delle norme igienico-sanitarie
D) Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari, secondo standard di qualità e in conformità alle norme igienico-sanitarie vigenti
D1) Saper individuare gli alimenti sulla base delle loro peculiari caratteristiche
E) Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo standard di qualità e in conformità alle norme igienico-sanitarie vigenti
E1) Saper realizzare piatti semplici seguendo le istruzioni delle ricette
E2) Saper riconoscere le principali ricette locali, regionali e della cucina internazionale
E3) Saper riconoscere i principali abbinamenti cibi-bevande
E4) Saper eseguire l'analisi sensoriale degli alimenti

(Righe in bianco competenze, righe in giallo relative competenze minime)

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche scritte, pratiche ed orali saranno valutate secondo i criteri deliberati dal Collegio dei Docenti e contenuti nel PTOF.

Le griglie di valutazione delle prove scritte, orali e pratiche vengono allegate alla presente programmazione. Tutte le verifiche scritte saranno corredate da una griglia di valutazione.

Classe Prima**Materia LABORATORIO DI SALA E VENDITA****PRIMO QUADRIMESTRE**

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Somministrare bevande, cibi, caffetteria/pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti ▪ Predisporre la comanda/ordine secondo lo standard aziendale richiesto ▪ Servire in sala pasti/bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti ▪ Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia nel rispetto delle norme igieniche e prevenendo l'affaticamento e le malattie professionali 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomici e le regole fondamentali di comportamento professionale. ▪ Identificare gli utensili di uso comune. ▪ Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario degli utensili. ▪ Rispettare le "buone pratiche" inerenti l'igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio. 	<p>MODULO 1 La brigata di sala Il cameriere e la sua professione La divisa del personale di sala Conoscere il profilo professionale del cameriere, i requisiti richiesti, le principali norme di comportamento da osservare per svolgere al meglio la professione.</p> <p>MODULO 2 L'igiene personale, dei locali e delle attrezzature Sviluppare la conoscenza dell'igiene personale quale punto di fondamentale importanza per i rapporti con le altre persone e per i rischi legati alla manipolazione delle derrate utilizzate durante l'attività lavorativa</p> <p>MODULO 3 I vari tipi di servizio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alla francese • All'inglese • Al guéridon • All'italiana <p>Conoscere le principali tecniche di servizio e il modo corretto di porgere le vivande e le bevande</p> <p>MODULO 4 Le dotazioni di sala:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il tovagliato • La porcellana • La cristalleria • La posateria • Materiali vari per il servizio <p>Conoscere in modo approfondito il materiale in dotazione alla sala ristorante per un servizio curato ed impeccabile.</p>

SECONDO QUADRIMESTRE

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Somministrare bevande, cibi, caffetteria/pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti ▪ Predisporre la comanda/ordine secondo lo standard aziendale richiesto ▪ Servire in sala pasti/bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti ▪ Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia nel rispetto delle norme igieniche e prevenendo l'affaticamento e le malattie professionali 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identificare attrezzature di uso comune. ▪ Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature. ▪ Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar 	<p>MODULO 5 Le diverse mise ne place Preparazioni dei coperti Le mise en place dei tavoli di servizio Conoscere le diverse mise en place al tavolo del cliente e le principali posate utilizzate</p> <p>MODULO 6 Le principali tipologie della prima colazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • English breakfast • Continental breakfast <p>Riconoscere le diverse tipologie della prima colazione ed individuare le principali fasi del servizio</p> <p>MODULO 7 Il bar:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Vari tipi di bar · Le aree di servizio del bar <p>Attrezzature e utensileria del bar Conoscere le tipologie di bar con le varie classificazioni, orari, differenze di servizio e personale</p> <p>MODULO 8 Le insalate: La classificazione delle insalate I condimenti Le salse vinaigrette e citronette Conoscere i vari metodi con cui si può preparare un condimento e servirlo al cliente, evidenziando le mise en place necessarie e le attenzioni in base alle necessità</p>

MODALITÀ DI LAVORO	Barrare le caselle
Lezione frontale	X
Lezione con esperti	
Lezione multimediale	
Lezione pratica	X
Problem solving	
Metodo induttivo	
Lavoro di gruppo	X
Discussione guidata	
Simulazione	X
Esercitazione	X
Studio individuale	X
Visite didattiche	X
Viaggi d'istruzione	

STRUMENTI DI LAVORO	Barrare le caselle
Manuale	
Laboratorio multimediale	
Laboratorio linguistico	
Lavagna	
L.I.M.	X
Registratore	
Appunti	X
Fotocopie	X
Carte geografiche	
Video	
Palestra	
Piattaforma di e-learning Moodle	

STRUMENTI DI VERIFICA	Barrare le caselle
Colloquio	
Interrogazione breve	X
Risposte dal posto	X
Prova in laboratorio	X
Prova pratica	X
Prova strutturata	
Prova semistrutturata	
Relazione	
Esercizi	
Compito scritto	
Compito assegnato a casa	X
Simulazioni	X

VERIFICHE 1° QUADRIMESTRE: Pratiche n° 2

VERIFICHE 2° QUADRIMESTRE: Pratiche n° 3

COMPETENZE MINIME DA RAGGIUNGERE AL TERMINE DELL'ANNO SCOLASTICO

A) Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia nel rispetto delle norme igieniche e prevenendo l'affaticamento e le malattie professionali
A1) Predisporre, curare e pulire gli ambienti di servizio
B) Predisporre la comanda/ordine secondo lo standard aziendale richiesto
B1) Utilizzare correttamente i principali stili di servizio appresi
B2) Controllare continuamente lo stato e la conservazione degli alimenti e delle bevande sotto il profilo organolettico e gastronomico
C) Servire in sala pasti/bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
C1) Somministrare bevande e cibi rispettando le norme igienico-sanitarie
D) Somministrare bevande, cibi, caffetteria/pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
D1) Servire in sala bevande e cibi rispettando le norme igienico-sanitarie e le tecniche di servizio

(Righe in bianco competenze, righe in giallo relative competenze minime)

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche scritte, pratiche ed orali saranno valutate secondo i criteri deliberati dal Collegio dei Docenti e contenuti nel PTOF.

Le griglie di valutazione delle prove scritte, orali e pratiche vengono allegate alla presente programmazione. Tutte le verifiche scritte saranno corredate da una griglia di valutazione.

Classe Prima**Materia LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA****PRIMO QUADRIMESTRE**

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Effettuare procedure di prenotazione, check-in e check-out ▪ Evadere le pratiche amministrativo-contabili relative al prodotto/servizio offerto ▪ Acquisire ed archiviare informazioni sul prodotto/servizio offerto, secondo criteri di fruibilità e aggiornamento ▪ Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute ▪ Riconoscere, comprendere e promuovere il patrimonio artistico e letterario del territorio, producendo anche testi multimediali 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Individuare le integrazioni tra ospitalità, enogastronomia ed economia. ▪ Identificare le risorse ambientali del proprio territorio. ▪ Individuare le risorse storico-artistiche e culturali del proprio territorio. ▪ Identificare le strutture ricettive e di ospitalità. ▪ Riconoscere le differenze tra i vari tipi di struttura ricettiva. ▪ Identificare le differenti aziende ristorative. ▪ Identificare le caratteristiche essenziali degli spazi e dei servizi di un hotel. ▪ Distinguere le diverse tipologie di sistemazione alberghiera. ▪ Decodificare un semplice organigramma d'albergo. 	<p>UDA 1 Promuovere il turismo nel proprio territorio La terminologia turistica. Le tipologie di turismo. I bisogni e la domanda turistica. I beni e l'offerta turistica. Le risorse naturalistiche e i parchi. Località d'arte e di interesse turistico.</p> <p>UDA 2 Le strutture ricettive La classificazione delle strutture ricettive. La tipologia di strutture ricettive. La tipologia di aziende ristorative. Le strutture ricettive semoventi. Il resort.</p> <p>UDA 3 I servizi e l'organizzazione dell'hotel L'albergo: caratteristiche e spazi operativi. Le camere d'albergo. La ristorazione e i servizi complementari. L'organigramma e la room division. L'housekeeping</p>

SECONDO QUADRIMESTRE

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Effettuare procedure di prenotazione, check-in e check-out ▪ Evadere le pratiche amministrativo-contabili relative al prodotto/servizio offerto ▪ Acquisire ed archiviare informazioni sul prodotto/servizio offerto, secondo criteri di fruibilità e aggiornamento ▪ Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute ▪ Riconoscere, comprendere e promuovere il patrimonio artistico e letterario del territorio, producendo anche testi multimediali 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identificare ed utilizzare i principali strumenti e le attrezzature presenti nel settore. ▪ Riconoscere le figure e le funzioni del personale del Front Office. ▪ Identificare le doti fondamentali degli addetti al Front Office. ▪ Gestire un semplice dialogo al front office (anche in lingua straniera per i moduli CLIL, ove erogati). ▪ Adeguare la corretta procedura per rispondere in maniera adeguata al telefono. ▪ Cogliere il contenuto essenziale di una comunicazione professionale scritta. ▪ Elaborare un semplice menu. ▪ Elaborare una semplice lettera, un fax ed e-mail di risposta. 	<p>UDA 4 Il front Office e il Back Office Il reparto dell'accoglienza Lo staff del front e del back office. L'etica professionale. Le norme di comportamento.</p> <p>UDA 5* La Comunicazione in hotel La comunicazione La comunicazione al Front Office. L'empatia e l'assertività. La comunicazione telefonica.</p> <p>UDA 6* La comunicazione scritta in albergo La comunicazione scritta e il menu. La corrispondenza alberghiera. Come si scrive una lettera d'albergo. Il fax e la posta elettronica.</p> <p>*(Anche in lingua straniera ove erogati moduli CLIL).</p>

MODALITÀ DI LAVORO	Barrare le caselle
Lezione frontale	X
Lezione con esperti	
Lezione multimediale	X
Lezione pratica	X
Problem solving	X
Metodo induttivo	X
Lavoro di gruppo	X
Discussione guidata	X
Simulazione	X
Esercitazione	X
Studio individuale	X
Visite didattiche	X
Viaggi d'istruzione	X

STRUMENTI DI LAVORO	Barrare le caselle
Manuale	X
Laboratorio multimediale	X
Laboratorio linguistico	
Lavagna	
L.I.M.	X
Registratore	
Appunti	X
Fotocopie	
Carte geografiche	X
Video	X
Palestra	
Piattaforma di e-learning Moodle	X

STRUMENTI DI VERIFICA	Barrare le caselle
Colloquio	X
Interrogazione breve	X
Risposte dal posto	X
Prova in laboratorio	X
Prova pratica	X
Prova strutturata	
Prova semistrutturata	
Relazione	X
Esercizi	X
Compito scritto	X
Compito assegnato a casa	X
Simulazioni	X

VERIFICHE 1° QUADRIMESTRE: Pratiche n° 2

VERIFICHE 2° QUADRIMESTRE: Pratiche n° 3

COMPETENZE MINIME DA RAGGIUNGERE AL TERMINE DELL'ANNO SCOLASTICO

A) Riconoscere, comprendere e promuovere il patrimonio artistico e letterario del territorio, producendo anche testi multimediali
B) Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute
B1) Saper eseguire le operazioni di accoglienza generiche sulla base delle istruzioni ricevute
C) Acquisire ed archiviare informazioni sul prodotto/servizio offerto, secondo criteri di fruibilità e aggiornamento
C1) Saper archiviare materiale cartaceo e informatico relativo al prodotto-servizio offerto
D) Evadere le pratiche amministrativo-contabili relative al prodotto/servizio offerto
E) Effettuare procedure di prenotazione, check-in e check-out
E1) Saper effettuare in maniera semplificata le operazioni di prenotazione, check-in e check-out

(Righe in bianco competenze, righe in giallo relative competenze minime)

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche scritte, pratiche ed orali saranno valutate secondo i criteri deliberati dal Collegio dei Docenti e contenuti nel PTOF.

Le griglie di valutazione delle prove scritte, orali e pratiche vengono allegate alla presente programmazione. Tutte le verifiche scritte saranno corredate da una griglia di valutazione.

Classe Prima**Materia INFORMATICA****PRIMO QUADRIMESTRE**

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi ▪ Utilizzare e produrre testi multimediali ▪ Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico ▪ Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Riconoscere le caratteristiche logico-funzionali di un computer e il ruolo strumentale svolto nei vari ambiti (calcolo, elaborazione, comunicazione, ecc.). ▪ Riconoscere e utilizzare le funzioni di base di un sistema operativo. ▪ Raccogliere, organizzare e rappresentare dati/informazioni sia di tipo testuale che multimediale. ▪ Analizzare, risolvere problemi e codificarne la soluzione. ▪ Utilizzare programmi di scrittura, di grafica e il foglio elettronico. ▪ Utilizzare software gestionali per le attività del settore di studio. ▪ Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati di tipo 	<p>La struttura del PC Principali software per la gestione dei flussi informativi: Office (word – excel – power point)</p> <p>Word: Impostazione di testi di vario tipo applicando la formattazione richiesta (margini, paragrafi, rientranze, sillabazione); inserimento di immagini, caselle di testo, tabella con la formattazione necessaria.</p>

SECONDO QUADRIMESTRE

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi ▪ Utilizzare e produrre testi multimediali ▪ Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico ▪ Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Riconoscere le caratteristiche logico-funzionali di un computer e il ruolo strumentale svolto nei vari ambiti (calcolo, elaborazione, comunicazione, ecc.). ▪ Riconoscere e utilizzare le funzioni di base di un sistema operativo. ▪ Raccogliere, organizzare e rappresentare dati/informazioni sia di tipo testuale che multimediale. ▪ Analizzare, risolvere problemi e codificarne la soluzione. ▪ Utilizzare programmi di scrittura, di grafica e il foglio elettronico. ▪ Utilizzare software gestionali per le attività del settore di studio. ▪ Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati di tipo 	<p>EXCEL: Inserire e modificare i dati, dimensionare righe e colonne, formattare le celle con bordi e sfondi colorati e applicare i formati numerici</p> <p>Internet: motori di ricerca</p>

MODALITÀ DI LAVORO	Barrare le caselle
Lezione frontale	X
Lezione con esperti	
Lezione multimediale	X
Lezione pratica	X
Problem solving	
Metodo induttivo	
Lavoro di gruppo	
Discussione guidata	
Simulazione	
Esercitazione	
Studio individuale	
Visite didattiche	
Viaggi d'istruzione	

STRUMENTI DI LAVORO	Barrare le caselle
Manuale	
Laboratorio multimediale	X
Laboratorio linguistico	
Lavagna	
L.I.M.	X
Registratore	
Appunti	
Fotocopie	X
Carte geografiche	
Video	
Palestra	
Piattaforma di e-learning Moodle	

STRUMENTI DI VERIFICA	Barrare le caselle
Colloquio	
Interrogazione breve	
Risposte dal posto	X
Prova in laboratorio	X
Prova pratica	
Prova strutturata	X
Prova semistrutturata	
Relazione	
Esercizi	
Compito scritto	
Compito assegnato a casa	
Simulazioni	

VERIFICHE 1° QUADRIMESTRE: Pratiche n° 2

VERIFICHE 2° QUADRIMESTRE: Pratiche n° 2

COMPETENZE MINIME DA RAGGIUNGERE AL TERMINE DELL'ANNO SCOLASTICO

A) Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi
A1) Saper usare consapevolmente i software applicativi
B) Utilizzare e produrre testi multimediali
C) Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico
C1) Saper applicare comandi appropriati per la formattazione di un testo;
C2) Saper applicare formule di calcolo e costruire grafici.
D) Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.
D1) Saper utilizzare Internet per la ricerca, la gestione della posta e della corrispondenza elettronica

(Righe in bianco competenze, righe in giallo relative competenze minime)

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche scritte, pratiche ed orali saranno valutate secondo i criteri deliberati dal Collegio dei Docenti e contenuti nel PTOF.

Le griglie di valutazione delle prove scritte, orali e pratiche vengono allegate alla presente programmazione. Tutte le verifiche scritte saranno corredate da una griglia di valutazione.

PROGRAMMAZIONE PLURIDISCIPLINARE

DISCIPLINE COINVOLTE

Scienza degli alimenti / Cucina / Sala bar

N. ORE PREVISTE 6

OBIETTIVI DA RAGGIUNGERE

-Rispetto della normativa HACCP CONTENUTI

-Sicurezza degli alimenti

-Sviluppare la conoscenza dell'igiene personale quale punto di fondamentale importanza per i rapporti con le altre persone e per i rischi legati alla manipolazione delle derrate utilizzate durante l'attività lavorativa

CONTENUTI

-Igiene degli alimenti, nozioni di microbiologia ed igiene professionale.

-L'igiene degli ambienti di lavoro e delle attrezzature

-La sicurezza sul posto di lavoro

Milano, 12/10/2016

IL COORDINATORE

Prof. Fazio Michelino