

# I.I.S. "PAOLO FRISI"

sez. IPSEOA "Olmo" di Cornaredo (MI)

[www.ipsfrisi.it](http://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*

### **CLASSI PRIME - OLMO DI CORNAREDO**

#### **DOCENTI :**

CONTE – CELESTE – CRAPANZANO – VULLO – SETTEMBRALE

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

<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Applicare le norme igienico-sanitarie vigenti in materia di sicurezza alimentare nelle specifiche lavorazioni (preparazione, stoccaggio, conservazione, servizio).</li> <li>▪ Classificare gli alimenti secondo le loro caratteristiche nutrizionali.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli.</li> <li>▪ Conoscere i principali microrganismi responsabili delle tossinfezioni alimentari e le condizioni ambientali più favorevoli per il loro sviluppo.</li> <li>▪ 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.</li> <li>▪ Descrivere differenze ed analogie tra i diversi P.N. ed indicarne la funzione nutrizionale.</li> <li>▪ Classificare gli alimenti in base alla loro funzione prevalente.</li> </ul>	<p>Modulo 1 Igiene degli alimenti, nozioni di microbiologia ed igiene professionale. <b>IGIENE NEI SERVIZI RISTORATIVI</b> 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. <b>I PRINCIPI NUTRITIVI</b> 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"> <li>▪ Classificare gli alimenti secondo le loro caratteristiche nutrizionali.</li> <li>▪ Comprendere la differenza esistente tra stato di nutrizione e stato di salute</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Individuare analogia e differenze tra i diversi alimenti e classificarli.</li> <li>▪ Conoscere nelle linee generali la struttura della materia.</li> <li>▪ Conoscere le caratteristiche dei principi nutritivi Distinguere le funzioni più importanti di ciascun principio nutritivo nei confronti del nostro organismo.</li> <li>▪ Valutare le necessità metaboliche dell'organismo umano.</li> <li>▪ Saper catalogare gli alimenti in base al loro contenuto in nutrienti.</li> <li>▪ Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare (grafici, istogrammi, dati statistici, etichette, ecc.)</li> </ul> <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	

<b>STRUMENTI DI LAVORO</b>	<b>Barrare le caselle</b>
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	

<b>STRUMENTI DI VERIFICA</b>	<b>Barrare le caselle</b>
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**

**Materia DIRITTO ED ECONOMIA****PRIMO QUADRIMESTRE**

<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Distinguere le differenti fonti normative e la loro gerarchia con particolare riferimento alla Costituzione italiana e alla sua struttura.</li> <li>▪ Essere consapevoli della finalità preventiva, non punitiva, delle sanzioni previste in caso di inosservanza delle norme giuridiche.</li> <li>▪ Riconoscere i vari soggetti giuridici che operano nell'ordinamento individuandone le relative capacità.</li> <li>▪ Cogliere l'importanza della forma scritta come elemento di certezza del diritto.</li> <li>▪ Capire l'ispirazione democratica e pluralista alla base della Costituzione vigente attraverso l'esame della sua struttura, nonché delle modalità attraverso le quali è stata formata.</li> <li>▪ Comprendere l'importanza dei diritti civili e la necessità di garantirli sia sotto l'aspetto sociale, sia sotto quello politico, sia sotto quello economico.</li> <li>▪ Utilizzare correttamente la terminologia giuridica di base.</li> </ul>	<p><b>MODULO 1</b> Le norme giuridiche e i loro caratteri. Fonti normative e loro gerarchia. Il Rapporto Giuridico</p> <p><b>MODULO 2</b> I soggetti giuridici, con particolare riferimento alle imprese.</p> <p><b>MODULO 3</b> L'evoluzione storica del diritto: lo Stato e i suoi caratteri generali. Costituzione e cittadinanza: principi, libertà, diritti e doveri.</p> <p><b>MODULO 4</b> I rapporti civili, etico-sociali ed economici</p>

**SECONDO QUADRIMESTRE**

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Individuare gli elementi che compongono lo Stato e riconoscere, e contestualizzare storicamente, le varie forme di stato               <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Individuare la normativa del settore alberghiero e ristorativo e adottare i comportamenti responsabili per preservare l'igiene degli alimenti e dei luoghi di lavoro.</li> <li>▪ Individuare le esigenze fondamentali che ispirano scelte e comportamenti economici, nonché i vincoli a cui essi sono subordinati.</li> <li>▪ Individuare i fattori produttivi e differenziarli per natura e tipi di remunerazione.</li> <li>▪ Utilizzare correttamente la terminologia di base dell'economica</li> <li>▪ Riconoscere gli aspetti giuridici ed economici che connotano l'attività imprenditoriale.</li> </ul> </li> </ul>	<p>MODULO 5 Lo Stato e la sua struttura secondo la Costituzione. Forme di Stato e forme di governo.</p> <p>MODULO 6 Le norme del settore alberghiero e ristorativo</p> <p>MODULO 7 Fondamenti dell'attività economica e soggetti economici: consumatori, imprese, pubblica amministrazione, enti no profit.</p> <p>MODULO 8 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	

<b>STRUMENTI DI LAVORO</b>	<b>Barrare le caselle</b>
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	

<b>STRUMENTI DI VERIFICA</b>	<b>Barrare le caselle</b>
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**

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

**Materia LABORATORIO DI CUCINA****PRIMO QUADRIMESTRE**

<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Saper riconoscere le principali ricette locali, regionali e della cucina internazionale</li> <li>▪ Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo standard di qualità e in conformità alle norme igienico-sanitarie vigenti</li> <li>▪ 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</li> <li>▪ Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia nel rispetto delle norme igieniche</li> <li>▪ Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conoscere le figure professionali del reparto cucina e le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale.</li> </ul>	<p><b>MODULO 1:</b>  <b>LE FIGURE PROFESSIONALI DEL SETTORE ENOGASTRONOMICO</b>            UDA 1 L'Etica professionale.            UDA 2 Le risorse umane.            UDA 3 La brigata di cucina e il personale del settore ristorativo.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conosce le attrezzature in uso in cucina, la grande attrezzatura, la piccola attrezzatura, attrezzi elettrici e non.</li> <li>▪ Conosce la suddivisione della cucina in reparti (partite) e le figure che vi lavorano.</li> <li>▪ Conosce la differenza delle diverse leghe metalliche utilizzate in cucina.</li> <li>▪ Conosce le varie tipologie di coltelli.</li> </ul>	<p><b>MODULO 2:</b>  <b>LA CUCINA E LA SUA SUDDIVISIONE</b>            UDA 1 La struttura dei locali.            UDA 2 Le grandi attrezzature.            UDA 3 Le piccole attrezzature.            UDA 4 La coltelleria</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.</li> <li>▪ Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione e la pulizia del laboratorio .</li> </ul>	<p><b>MODULO 3:</b>  <b>IGIENE E SICUREZZA</b>            UDA 1 L'igiene degli ambienti di lavoro e delle attrezzature.            UDA 2 L'igiene dei prodotti alimentari.            UDA 3 La sicurezza sul posto di lavoro</p>

**SECONDO QUADRIMESTRE**

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Saper riconoscere le principali ricette locali, regionali e della cucina internazionale</li> <li>▪ Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo standard di qualità e in conformità alle norme igienico-sanitarie vigenti</li> <li>▪ 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</li> <li>▪ Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia nel rispetto delle norme igieniche</li> <li>▪ Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Riconoscere la maggior parte delle materie prime di origine vegetale e la loro stagionalità.</li> <li>▪ Riconosce la maggior parte delle materie prime di origine animale e il loro utilizzo.</li> <li>▪ Riconosce i condimenti di origine animale, vegetale e minerale.</li> </ul>	<p><b>MODULO 4:</b> <b>LE MATERIE PRIME IN GASTRONOMIA</b> UDA 1: Le materie prime di origine vegetale (caratteristiche di ortaggi e cereali). UDA 2 Le materie prime di origine animale: (latte, burro, uova, ecc.). UDA 3 I condimenti di origine animale, vegetale e minerale.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sa organizzare le fasi preliminari della mise-en-place di base del giorno e di partita.</li> <li>▪ Conosce le varie tecniche di cottura e precottura da abbinare ai singoli alimenti.</li> <li>▪ Conosce in modo superficiale le nuove tecniche di cottura.</li> </ul>	<p><b>MODULO 5:</b> <b>SCHEDE TECNICHE DI PREPARAZIONE E SISTEMI DI COTTURA</b> UDA 1 L'organizzazione del lavoro e la mise en place. Le tecniche di taglio e le lavorazioni di pulizia preliminari degli alimenti. UDA 2 tecniche di cottura e di pre cottura degli alimenti in base alla loro natura. UDA 3 I sistemi di cottura del riso e delle uova.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Riconoscere le materie prime del territorio.</li> <li>▪ Conoscere le basi della cucina classica (fondi e salse)</li> <li>▪ Conoscere alcuni impasti e creme basi della pasticceria</li> </ul>	<p><b>MODULO 6</b> <b>SCHEDE TECNICHE DELLE PREPARAZIONI DI BASE</b> UDA 1 Le materie prime del territorio e a km0 UDA 2 La basi della cucina ( i fondi e le salse) UDA 3 Le creme di base in pasticceria UDA 4 li impasti di base.</p>

MODALITÀ DI LAVORO	Barrare le caselle
--------------------	--------------------

Lezione frontale	X
Lezione con esperti	
Lezione multimediale	
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	
<b>STRUMENTI DI LAVORO</b>	<b>Barrare le caselle</b>
Manuale	X
Laboratorio multimediale	
Laboratorio linguistico	
Lavagna	
L.I.M.	
Registratore	
Appunti	X
Fotocopie	X
Carte geografiche	
Video	
Palestra	
Piattaforma di e-learning Moodle	

<b>STRUMENTI DI VERIFICA</b>	<b>Barrare le caselle</b>
Colloquio	X
Interrogazione breve	
Risposte dal posto	X
Prova in laboratorio	X
Prova pratica	
Prova strutturata	
Prova semistrutturata	
Relazione	
Esercizi	
Compito scritto	
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**

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

A) Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale
A1) Riconoscere le principali figure professionali
B) Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia nel rispetto delle norme igieniche
B1) Pulire continuamente gli ambienti di lavoro
B2) Identificare attrezzature ed utensili di uso comune
C) 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
C1) Saper individuare gli alimenti sulla base delle loro peculiari caratteristiche.
D) Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo standard di qualità e in conformità alle norme igienico-sanitarie vigenti
D1) Saper realizzare piatti semplici seguendo le istruzioni delle ricette
E) Saper riconoscere le principali ricette locali, regionali e della cucina internazionale
E1) Saper riconoscere le principali ricette locali e regionali
E2) Saper eseguire l'analisi sensoriale degli alimenti
E3) Saper riconoscere i principali abbinamenti cibi-bevande

(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 allegare alla presente programmazione. Tutte le verifiche scritte saranno corredate da una griglia di valutazione.

### **Classe Prima**

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

<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Somministrare bevande, cibi, caffetteria/pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti</li> <li>▪ Predisporre la comanda/ordine secondo lo standard aziendale richiesto</li> <li>▪ Servire in sala pasti/bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti</li> <li>▪ 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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Riconoscere le principali tipologie di aziende enogastronomiche; riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico; acquisire un corretto atteggiamento nei confronti della professione.</li> <li>▪ Acquisire un corretto atteggiamento nei confronti della professione; Collaborare attivamente con i colleghi e tutti i reparti della struttura; Indossare regolarmente la divisa completa e in ordine.</li> <li>▪ Distinguere le aree di lavoro della sala; identificare attrezzature e utensili di uso comune; scegliere gli utensili in base all'uso.</li> <li>▪ Mantenere pulito e ordinato il luogo di lavoro.</li> <li>▪ Rispettare le regole di sicurezza nell'uso delle attrezzature.</li> <li>▪ Provvedere alle corrette operazioni di pulizia delle attrezzature, eseguire le principali tecniche di base della predisposizione della sala.</li> <li>▪ Eseguire correttamente i vari stili di servizio, utilizzare le principali tecniche di base nel servizio dei prodotti enogastronomici.</li> <li>▪ Utilizzare le principali tecniche nel servizio della piccola colazione.</li> <li>▪ Utilizzare le principali tecniche nel servizio dei prodotti enogastronomici e interagire con il cliente.</li> </ul>	<p>MODULO1 IL MONDO DELL'ENOGASTRONOMIA, LA SALA E LA VENDITA U1- Le aziende e le figure professionali dell'enogastronomiche. U2- La brigata di sala; -La brigata del bar; -Le divise professionali; -La deontologia professionale. U3- Le aree di lavoro del ristorante; -I criteri progettuali e organizzativi della sala; - L'arredamento della sala; - Gli elementi della tavola.</p> <p>MODULO 2 IGIENE E SICUREZZA SUL LAVORO U1- Igiene dell'operatore di sala e vendita -Igiene dell'ambiente e delle attrezzature U2- La prevenzione degli infortuni nel settore enogastronomico</p> <p>MODULO 3 LA TECNICA DI SALA U1- La pulizia della sala e della piccola attrezzatura; -La mise en place della sala e del coperto. U2 -Gli stili di servizio; -Le tecniche di base nel servizio. U3 -La piccola colazione (english and continental breakfast); -il buffet. U4 -Il servizio della frutta, -Il servizio delle insalate</p>

**SECONDO QUADRIMESTRE**

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Somministrare bevande, cibi, caffetteria/pasticceri a nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti</li> <li>▪ Predisporre la comanda/ordine secondo lo standard aziendale richiesto</li> <li>▪ Servire in sala pasti/bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti</li> <li>▪ 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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identificare attrezzature e utensili di uso comune e provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.</li> <li>▪ Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature di caffetteria, eseguire le principali tecniche di base di caffetteria, interagire con il cliente nell'esecuzione delle tecniche.</li> <li>▪ Eseguire le principali tecniche di base della preparazione e del servizio delle bevande analcoliche.</li>   <li>▪ Essere consapevoli dell'importanza del menu come strumento di vendita, distinguere i vari tipi di menu.</li> </ul>	<p>MODULO 4 LA TECNICA DI BAR</p> <p>U1- I momenti della giornata al bar</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Le aree di vendita e di consumo</li> <li>-L'attrezzatura del bar</li> <li>-Il servizio al bar</li> </ul> <p>U2-La produzione del caffè</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-I metodi per ottenere il caffè</li> <li>-Il caffè espresso e i suoi derivati (cappuccino, latte macchiato, marocchino)</li> </ul> <p>U3-Le bevande industriali</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Le bevande analcoliche preparate al bar</li> </ul> <p>MODULO 5 GLI STRUMENTI DI VENDITA</p> <p>U1- Il menu come strumento di vendita</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-La successione delle portate nel menu</li> <li>-Introduzione all'uso della comanda</li> </ul>

<b>MODALITÀ DI LAVORO</b>	<b>Barrare le caselle</b>
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	

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

<b>STRUMENTI DI VERIFICA</b>	<b>Barrare le caselle</b>
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° 3

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**

<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Effettuare procedure di prenotazione, check-in e check-out</li> <li>▪ Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute</li> <li>▪ Acquisire ed archiviare informazioni sul prodotto/servizio offerto, secondo criteri di fruibilità e aggiornamento</li> <li>▪ Evadere le pratiche amministrativo-contabili relative al prodotto/servizio offerto</li> <li>▪ Riconoscere, comprendere e promuovere il patrimonio artistico e letterario del territorio, producendo anche testi multimediali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Individuare le integrazioni tra ospitalità, enogastronomia ed economia.</li> <li>▪ Identificare le risorse ambientali del proprio territorio.</li> <li>▪ Individuare le risorse storico-artistiche e culturali del proprio territorio.</li>   <li>▪ Identificare le strutture ricettive e di ospitalità.</li> <li>▪ Riconoscere le differenze tra i vari tipi di struttura ricettiva.</li> <li>▪ Identificare le differenti aziende ristorative.</li>   <li>▪ Identificare le caratteristiche essenziali degli spazi e dei servizi di un hotel.</li> <li>▪ Distinguere le diverse tipologie di sistemazione alberghiera.</li> <li>▪ Decodificare un semplice organigramma d'albergo.</li> </ul>	<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"> <li>▪ Effettuare procedure di prenotazione, check-in e check-out</li> <li>▪ Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute</li> <li>▪ Acquisire ed archiviare informazioni sul prodotto/servizio offerto, secondo criteri di fruibilità e aggiornamento</li> <li>▪ Evadere le pratiche amministrativo-contabili relative al prodotto/servizio offerto</li> <li>▪ Riconoscere, comprendere e promuovere il patrimonio artistico e letterario del territorio, producendo anche testi multimediali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identificare ed utilizzare i principali strumenti e le attrezzature presenti nel settore.</li> <li>▪ Riconoscere le figure e le funzioni del personale del Front Office.</li> <li>▪ Identificare le doti fondamentali degli addetti al Front Office.</li>   <li>▪ Gestire un semplice dialogo al front office (anche in lingua straniera per i moduli CLIL, ove erogati).</li>   <li>▪ Adeguare la corretta procedura per rispondere in maniera adeguata al telefono.</li>   <li>▪ Cogliere il contenuto essenziale di una comunicazione professionale scritta.</li> <li>▪ Elaborare un semplice menu.</li> <li>▪ Elaborare una semplice lettera, un fax ed e-mail di risposta.</li> </ul>	<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>

<b>MODALITÀ DI LAVORO</b>	<b>Barrare le caselle</b>
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

<b>STRUMENTI DI LAVORO</b>	<b>Barrare le caselle</b>
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

<b>STRUMENTI DI VERIFICA</b>	<b>Barrare le caselle</b>
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
<b>B1) Saper eseguire le operazioni di accoglienza generiche sulla base delle istruzioni ricevute</b>
C) Acquisire ed archiviare informazioni sul prodotto/servizio offerto, secondo criteri di fruibilità e aggiornamento
<b>C1) Saper archiviare materiale cartaceo e informatico relativo al prodotto-servizio offerto</b>
D) Evadere le pratiche amministrativo-contabili relative al prodotto/servizio offerto
E) Effettuare procedure di prenotazione, check-in e check-out
<b>E1) Saper effettuare in maniera semplificata le operazioni di prenotazione, check-in e check-out</b>

(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.

Milano, 12/10/2016

IL COORDINATORE

Prof. Fazio Michelino