

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 SECONDE

DOCENTI :

CONTE – TASSONE – CARUSO – CELESTE – FERRARO – MERCOGLIANO –

BISACCIA – FAZIO – VULLO – MALLIA – FULGINITI - CAPPUCCIA

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

Classe Seconda

Materia SCIENZA DEGLI ALIMENTI

PRIMO QUADRIMESTRE

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Comprendere la differenza esistente tra stato di nutrizione e stato di salute ▪ Classificare gli alimenti secondo le loro caratteristiche nutrizionali ▪ Applicare le norme igienico-sanitarie vigenti in materia di sicurezza alimentare nelle specifiche lavorazioni (preparazione, stoccaggio, conservazione, servizio) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conoscere il modo in cui vengono digeriti i principi nutritivi. ▪ Conoscere la fisiologia dell'apparato digerente. ▪ Comprendere il significato per il proprio benessere e per la propria salute, di un peso adeguato, di come è correlato all'età e al sesso. ▪ Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterli in relazione con la salute ▪ Individuare analogie e differenze tra i diversi alimenti e classificarli. ▪ Comprendere l'importanza di un'alimentazione sana ed equilibrata. ▪ Valutare in relazione all'età e all'attività dell'individuo, il giusto apporto energetico. ▪ Valutare le cause principali che incidono su patologie correlate con il cibo. Inquadrare le più comuni patologie correlate con il cibo, conseguenze e prevenzione. 	<p>1° MODULO DIETOLOGIA Digestione, assorbimento ed utilizzazione dei nutrienti U.D.A.1. Apparato digerente, digestione e assorbimento dei nutrienti U.D.A.2 Definizione di Metabolismo, Bilancio e Fabbisogno Energetico, Peso ideale, Indice di massa corporea</p> <p>2° MODULO DIETOLOGIA Alimentazione e nutrizione. alimentazione equilibrata e malnutrizioni U.D.A.3. Alimentazione sana ed equilibrata. Classificazione degli alimenti. Piramide alimentare. U.D.A.4. Alimentazione nelle diverse età. U.D.A.5. Alimentazione in condizioni particolari e regimi alimentari U.D.A.6. Dietoterapia: obesità, diabete, malattie cardiocircolatorie, tumori. Disturbi del comportamento alimentare: anoressia e bulimia.</p>

SECONDO QUADRIMESTRE

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ▪ . Comprendere la differenza esistente tra stato di nutrizione e stato di salute ▪ Classificare gli alimenti secondo le loro caratteristiche nutrizionali ▪ Applicare le norme igienico-sanitarie vigenti in materia di sicurezza alimentare nelle specifiche lavorazioni (preparazione, stoccaggio, conservazione, servizio) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Scegliere i metodi di conservazione più adatti ai diversi tipi di alimenti ▪ Saper descrivere in che modo le temperature influenzano il processo di crescita e riproduttivo dei microrganismi. Saper valutare in che modo ciascun metodo chimico inibisce la crescita dei microrganismi e protegge i principi nutritivi all'interno dell'alimento. ▪ Scegliere i metodi di conservazione più adatti ai diversi tipi di alimenti ▪ Interpretare le etichette alimentari e riconoscere la tracciabilità dell'alimento. Individuare confezioni ed imballaggi a norma ▪ Elencare le indicazioni obbligatorie delle etichette alimentari. ▪ Saper interpretare un'etichetta alimentare. ▪ Comprendere il concetto di tracciabilità. ▪ Valutare le principali modificazioni degli alimenti in cottura ▪ Saper esporre le più importanti modificazioni nutrizionali che il cibo subisce a seguito della cottura. 	<p>3° MODULO: CONSERVAZIONE Conservazione U.D.A.1.metodo di alterazione. Classificazione metodi. U.D.A.2.metodi fisici: basse e alte temperature; disidratazione; radiazioni. U.D.A.3.metodi chimici: naturali ed artificiali U.D.A.4.metodi chimico fisici e biologici</p> <p>4° MODULO: ETICHETTATURA Confezioni alimentari ed etichette U.D.A.1. Confezioni alimentari ed etichette.</p> <p>5° MODULO: COTTURA DEGLI ALIMENTI Cottura U.D.A.1. Principali modificazioni dei principi nutritivi con la cottura.</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 Seconda**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"> ▪ Reperire le fonti normative con riferimento al settore di studio. ▪ Comunicare le conoscenze acquisite con un lessico disciplinare adeguato. ▪ Distinguere la composizione e le funzioni di ciascun organo costituzionale; i compiti e gli organi degli enti territoriali. ▪ Individuare gli obiettivi e le funzioni principali dell'ONU e dell'UE. ▪ Illustrare il concetto di cittadinanza europea. ▪ Individuare varietà, specificità e dinamiche elementari dei mercati locali, nazionali e internazionali. 	<p>MODULO 1 La Costituzione italiana: principi, libertà, diritti e doveri.</p> <p>MODULO 2 Gli organi costituzionali dello Stato: il Parlamento, il Governo, la Magistratura, il Presidente della Repubblica, la corte costituzionale e le Autonomie Locali.</p> <p>MODULO 3 Organizzazioni internazionali: l'ONU e l'Unione Europea.</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"> ▪ Distinguere i diversi mezzi di pagamento oggi utilizzati e i vantaggi e gli svantaggi che essi presentano. ▪ Illustrare i diversi significati di valore della moneta. ▪ Riconoscere le cause e gli effetti dell'inflazione. ▪ Illustrare il concetto di crescita economica e le cause del sottosviluppo. ▪ Individuare quali caratteristiche deve avere lo sviluppo per essere sostenibile. ▪ Riconoscere le caratteristiche e le prospettive verso cui evolve il mercato del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio e dalla rete. ▪ Saper redigere correttamente un curriculum vitae secondo il modello europeo. 	<p>MODULO 5 IL MERCATO DELLA MONETA La moneta oggi: tipi di moneta e rispettive funzioni.</p> <p>MODULO 6 DINAMICHE DEI SISTEMI ECONOMICI, CRESCITA E SQUILIBRI DELLO SVILUPPO. Ricchezza e povertà nel nostro pianeta. Le principali cause del sottosviluppo. Lo sviluppo sostenibile.</p> <p>MODULO 7 MERCATO DEL LAVORO Caratteristiche di mercato e come si cerca lavoro. Il curriculum vitae secondo il modello europeo e le tipologie di colloquio di lavoro.</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	
Laboratorio multimediale	
Laboratorio linguistico	
Lavagna	X
L.I.M.	
Registratore	
Appunti	X
Fotocopie	
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	
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 Seconda**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"> ▪ RISPETTARE LE BUONE PRATICHE DI LAVORAZIONE INERENTI LA PREPARAZIONE, LA COTTURA E LA CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI. ▪ IDENTIFICARE LE MATERIE PRIME E I PRINCIPALI E I PRINCIPALI ELEMENTI DI QUALITÀ E CONSERVARLE CORRETTAMENTE. ▪ DISTINGUERE IL MENU DALLA CARTA ▪ CONOSCERE I PRODOTTI E IL TERRITORIO DELLA DIETA MEDITERRANEA ▪ DISTINGUERE I PRODOTTI TIPICI E I PIATTI TRADIZIONALI DEL TERRITORIO IN CUI SI OPERA. 	<p>MODULO 1: I PRODOTTI GASTRONOMICI UD 1 LE MATERIE PRIME DI ORIGINE ANIMALE (CARATTERISTICHE E CLASSIFICAZIONE PESCE E CARNE).</p> <p>MODULO 2: LA CULTURA ENOGASTRONOMICA UD 1 LA PRESENTAZIONE DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI: IL MENU' UD 2 LA TRADIZIONE E IL TERRITORIO UD 3 LA DIETA MEDITERRANEA E LA TUTELA DEI PRODOTTI ITALIANI.</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"> ▪ CONOSCERE LE TECNICHE DI TAGLIO E LE LAVORAZIONI PRELIMINARI DEI PRODOTTI ITTICI E DELLA CARNE. ▪ UTILIZZARE LE PRINCIPALI TECNICHE DI BASE NELLA PRODUZIONE GASTRONOMICA DI CUCINA E DI PASTICCERIA ▪ PRESENTARE I PIATTI NEL RISPETTO DELLE REGOLE TECNICHE 	<p>MODULO 3: SCHEDE TECNICHE DI PREPARAZIONE E SISTEMI DI COTTURA UD 1 LA PREPARAZIONE DEI PRODOTTI ITTICI E DELLA CARNE UD 2 LE TECNICHE DI TAGLIO E LE LAVORAZIONI PRELIMINARI UD 3 LE TECNICHE DI COTTURA</p> <p>MODULO 4: SCHEDE TECNICHE DELLE PREPARAZIONI DI BASE UD 1 LE SALSE E LE MINESTRE LEGATE UD 2 LE CREME DI BASE IN PASTICCERIA UD 3 GLI IMPASTI DI BASE UD 4 REALIZZAZIONE CULINARIE DI BASE</p> <p>MODULO 5 LA RICETTA STANDARD E IL RICETTARIO. UD 1 GLI ANTIPASTI I PRIMI PIATTI I SECONDI PIATTI I DOLCI</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 Seconda**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 ▪ Servire in sala pasti/bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti ▪ Predisporre la comanda/ordine secondo lo standard aziendale richiesto ▪ 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"> ▪ Provvedere alle corrette operazioni di pulizia funzionamento ordinario delle attrezzature di caffetteria ▪ Eseguire le principali tecniche di base di caffetteria ▪ Utilizzare la principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici ▪ Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomici e le regole fondamentali di comportamento professionale. ▪ Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. 	<p>1° MODULO: Conoscere il mondo della ristorazione per potersi orientare e interagire come cliente e come operatore di settore. Conoscere la classificazione delle imprese della ristorazione I diversi tipi di ristorazione U.D. 1</p> <p>1.1 la ristorazione collettiva a carattere sociale 1.2 la ristorazione collettiva a carattere commerciale</p> <p>2° MODULO: Acquisire i concetti di brigata, di collaborazione e di rispetto delle regole. Conoscere le diverse figure professionali degli addetti di sala e loro abbigliamento. Sapersi collocare all'interno di una brigata di sala L'organizzazione del lavoro di sala U.D. 1</p> <p>1.1 presentazione dei ruoli e dei compiti in un ristorante 1.2 organizzazione dei ranghi 1.3 organizzazione delle sezioni 1.4 organizzazione del servizio</p> <p>3° MODULO: Conoscere il ristorante e i suoi ambienti. Conoscere i diversi reparti di un ristorante e di un albergo. Saper individuare i reparti di un ristorante La ripartizione delle aree e dei locali nel ristorante U.D. 1</p> <p>1.1 locali destinati alla clientela</p>

		<p>1.2 locali annessi alla sala ristorante utilizzata per il servizio</p> <p>1.3 locali di stoccaggio</p> <p>4° MODULO: Conoscenza del menù proposto in un ristorante classico. Saper illustrare il menù alla carta. Saper prendere un ordinazione anche dei vini La commercializzazione dei prodotti al ristorante U.D. 1</p> <p>1.1 il menù del ristorante lessico</p> <p>1.2 le diverse tipologie di</p> <p>1.3 menù</p> <p>1.4 la carta dei vini</p>
--	--	---

SECONDO QUADRIMESTRE

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Somministrare bevande, cibi, caffetteria/pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti ▪ Servire in sala pasti/bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti ▪ Predisporre la comanda/ordine secondo lo standard aziendale richiesto ▪ 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"> ▪ Essere consapevoli dell'importanza del menu come strumento di vendita ▪ Distinguere il menu dalla carta ▪ Distinguere i marchi di qualità del vino in base alla normativa ▪ Leggere e interpretare l'etichetta del vino ▪ Utilizzare la principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici 	<p>5° MODULO: Conoscere nel dettaglio i vari tipi di buffet e relativa mise en place. Saper allestire un buffet ed organizzare il servizio dello stesso con il personale preposto Le diverse tipologie di buffet U.D. 1 1.1 definizione e presentazione del buffet 1.2 i diversi tipi di buffet 1.3 la preparazione dei buffet</p> <p>6°MODULO Conoscere il servizio delle prime colazioni all'inglese e continentale. Conoscere le attrezzature per il servizio delle colazioni ai piani e per il controllo dei minibar. Saper effettuare la mise en place e il servizio delle colazioni. Le prime colazioni e room service U.D. 1 1.1 le prime colazioni 1.2 i servizi ai piani 1.3 i mini bar 1.4 ubicazione e attrezzature dei room service 1.5 le comande delle colazioni 1.6 mise en place della sala per le prime colazioni</p> <p>7°MODULO: Conoscere la classificazione delle insalate ed il loro utilizzo sia come contorno che come piatto unico. Conoscere i vari metodi con cui si può preparare un condimento e servirlo al cliente. Le insalate U.D. 1 1.1 classificazione delle</p>

		<p>insalate</p> <p>1.2 l'insalata, un contorno o un piatto unico</p> <p>1.3 tipi di servizio</p> <p>1.4 come preparare le salse davanti al cliente</p> <p>1.5 le salse</p> <p>1.6 ricette di alcune salse</p> <p>8°MODULO</p> <p>Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti.</p> <p>Elementi di enologia tipica del territorio in cui si opera.</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 Seconda**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 ▪ Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute ▪ Acquisire ed archiviare informazioni sul prodotto/servizio offerto, secondo criteri di fruibilità e aggiornamento ▪ Evadere le pratiche amministrativo-contabili relative al prodotto/servizio offerto ▪ Riconoscere, comprendere e promuovere il patrimonio artistico e letterario del territorio, producendo anche testi multimediali 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Eseguire le operazioni della fase ante. ▪ Decodificare un semplice listino prezzi. 	<p>La prenotazione (UDA 7)* La fase ante o prenotazione. Le tariffe e il listino prezzi. L'iter della prenotazione. La prenotazione diretta. La prenotazione indiretta. Il foglio prenotazioni, il voucher e la caparra. Registrare e archiviare le prenotazioni.</p>

SECONDO QUADRIMESTRE

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Effettuare procedure di prenotazione, check-in e check-out ▪ Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute ▪ Acquisire ed archiviare informazioni sul prodotto/servizio offerto, secondo criteri di fruibilità e aggiornamento ▪ Evadere le pratiche amministrativo-contabili relative al prodotto/servizio offerto ▪ Riconoscere, comprendere e promuovere il patrimonio artistico e letterario del territorio, producendo anche testi multimediali 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Accogliere clienti con prenotazione o senza prenotazione. ▪ Compilare correttamente la modulistica del check-in. ▪ Fornire informazioni agli ospiti. ▪ Compilare correttamente la modulistica del live-in. ▪ Assistere il cliente durante la sua permanenza. ▪ Compilare una semplice ricevuta fiscale o una fattura. ▪ Congedarsi dal cliente con una comunicazione appropriata. 	<p>Il check-in (UDA 8)* L'accoglienza del cliente. Il check-in di un cliente con prenotazione. Il cliente senza prenotazione e i gruppi. Le registrazioni di legge.</p> <p>Il live-in (UDA 9)* L'assistenza all'ospite. La custodia valori. Il conto d'albergo. La maincourante. La gestione dei reclami.</p> <p>Il check-out (UDA 10)* La partenza del cliente. Il pagamento del conto. L'emissione del documento fiscale. Il back-office e la gestione dei sospesi. *(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	X
Carte geografiche	
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 Seconda**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>EXCEL:</p> <p>Predisporre tabelle, creare, modificare e stampare grafici Saper impostare formule (le quattro operazioni, calcoli percentuali)</p> <p>Word:</p> <p>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>POWER POINT Realizzazione di presentazioni inerenti al settore Tecniche di archiviazione e classificazione digitale delle informazioni e della documentazione Terminologia tecnica specifica del settore.</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 / Chimica / Cucina/ Sala bar / Scienze

N. ORE PREVISTE 12

OBIETTIVI DA RAGGIUNGERE

- Conservare correttamente le derrate e gestione delle attrezzature (dispensa e celle)
- Conoscere la fisiologia dell'apparato digerente e la digestione dei P.N.
- Principi di chimica organica propedeutici alla chimica degli alimenti

CONTENUTI

Sicurezza e igiene degli alimenti; composizione degli alimenti; modificazioni dei P.N. con la cottura; alimentazione equilibrata, dieta mediterranea (menù e visite didattiche per la valorizzazione dei prodotti tipici).

Milano, 12/10/2016

IL COORDINATORE

Prof. Fazio Michelino