

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 E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE*
- DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA
RICETTIVA*
- LABORATORIO DI SALA E VENDITA*
- LABORATORIO DI CUCINA*

CLASSI QUARTE ARTICOLAZIONE CUCINA

DOCENTI :

CONTE – MAGLIONE – MALLIA - CRAPANZANO

Classe Quarta
Materia SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

PRIMO QUADRIMESTRE

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela in relazione a specifiche necessità dietologiche ▪ Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse ▪ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conoscere le nozioni fondamentali della chimica organica ▪ Conoscere le caratteristiche chimico fisiche, le fonti e il fabbisogno dei principi nutritivi ▪ Distinguere i concetti di qualità ▪ Riconoscere la qualità di filiera di un prodotto agro-alimentare ▪ Comprendere l'importanza della standardizzazione dei processi ▪ Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti ▪ Conoscere le caratteristiche chimico fisiche, le fonti e il fabbisogno dei principi nutritivi ▪ Saper catalogare gli alimenti in base alla loro composizione in nutrienti 	<p>PRINCIPI NUTRITIVI:</p> <p>I GLUCIDI: classificazione, composizione chimica. Funzioni, fonti alimentari, danni da carenza e da eccesso. Digestione. Metabolismo energetico</p> <p>LIPIDI: composizione chimica, principali lipidi alimentari (trigliceridi e colesterolo), funzioni, fonti alimentari, fabbisogni, danni da carenza ed eccesso. Digestione. Metabolismo energetico</p> <p>I PROTIDI: composizione chimica, gli amminoacidi essenziali e il valore biologico. Funzioni e fonti alimentari. Digestione. Metabolismo energetico</p> <p>LE VITAMINE: classificazione, funzioni e fonti alimentari, danni da carenza ed eccesso.</p> <p>I SALI MINERALI: funzioni e fonti alimentari. Danni da carenza e da eccesso.</p> <p>ACQUA: funzioni, fonti alimentari, fabbisogni, danni da carenza ed eccesso.</p>

SECONDO QUADRIMESTRE

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico ▪ Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi della scienza, della tecnologia 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicare tecniche di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari ▪ Distinguere i metodi di conservazione più adatti per determinati alimenti ▪ Applicare i metodi di 	<p>I criteri di qualità degli alimenti</p> <p>La qualità soggettiva e oggettiva, la qualità imposta e volontaria di un prodotto enogastronomico</p> <p>Il sistema della rintracciabilità dei prodotti alimentari</p>

<p>e delle tecniche nello specifico campo</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera 	<p>conservazione per rallentare o bloccare l'alterazione degli alimenti</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicare correttamente le tecniche di cottura agli Alimenti ▪ Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e culture alimentari 	<p>Le tecniche di conservazione degli alimenti Cause di alterazione degli alimenti Classificazione dei metodi di conservazione Metodi fisici di conservazione Metodi chimici di conservazione Metodi chimico-fisici e biologici di conservazione Conoscere i principali metodi di conservazione Comprendere gli effetti delle diverse tecniche conserviere sul valore nutrizionale degli alimenti Saper individuare un metodo di conservazione appropriato per tipo di alimento</p> <p>Trasformazioni e tecniche di cottura degli alimenti Modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti in cottura Modificazioni dei principi nutritivi in cottura</p> <p>Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale. Storia dell'alimentazione e della gastronomia</p> <p>Risorse enogastronomiche del territorio</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: Scritte n° 2 Orali n° 2

VERIFICHE 2° QUADRIMESTRE: Scritte n° 2 Orali n° 2

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

COMPETENZE MINIME DA RAGGIUNGERE NEL SECONDO BIENNIO (III E IV ANNO)

A) Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
A1) Conoscere e collocare ai diversi prodotti i relativi marchi di qualità
B) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
B1) Identificare i prodotti tipici ed il loro legame con il territorio
C) Applicare le normative vigenti nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità del prodotto
C1) Riconoscere le normative vigenti nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
D) Controllare utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico merceologico chimico fisico nutrizionale e gastronomico
D1) Riconoscere le alterazioni dei prodotti ed il loro corretto metodo di conservazione
E) Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
E1) Classificare di alimenti dal punto di vista chimico
E2) Conoscere le differenze e le caratteristiche generali dei costituenti degli alimenti
F) Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi della scienza, della tecnologia e delle tecniche nello specifico campo

(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 Quarta**Materia DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA****PRIMO QUADRIMESTRE**

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. ▪ Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi ▪ applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. ▪ Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. ▪ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. ▪ Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cogliere le diverse modalità in cui è organizzato il lavoro in azienda. ▪ Descrivere gli elementi che determinano il tipo di organizzazione. ▪ Descrivere le principali teorie organizzative e i principali modelli organizzativi ▪ Riconoscere il ruolo strategico delle risorse umane. ▪ Impostare le fasi di un processo decisionale. ▪ Comprendere il ruolo del management e coglierne l'importanza dei compiti. ▪ Comprendere l'importanza della funzione finanziaria e descriverne i compiti. ▪ Individuare le fonti di finanziamento interne ed esterne. ▪ Distinguere tra i diversi tipi di Leasing e le motivazioni del suo utilizzo. ▪ Comprendere le differenze tra gli aspetti monetari, finanziari ed economici della gestione aziendale. ▪ Indicare il significato di: attività, passività, Patrimonio netto e distinguere le caratteristiche e la composizione. 	<p>Le più comuni modalità di organizzazione del lavoro in azienda.</p> <p>Le principali teorie e modelli organizzativi.</p> <p>Le più comuni rappresentazioni grafiche di una struttura organizzativa</p> <p>Le norme e le fonti del diritto del lavoro e del diritto sindacale.</p> <p>Il ruolo e i compiti del management.</p> <p>Come avvengono, il reclutamento, la selezione, la formazione e l'assunzione del personale.</p> <p>Le forme contrattuali che regolano i rapporti di lavoro subordinato.</p> <p>L'importanza del fabbisogno finanziario per l'impresa.</p> <p>I compiti della funzione finanziaria e le caratteristiche delle fonti di finanziamento interne ed esterne</p> <p>Gli aspetti monetari, finanziari ed economici della gestione aziendale.</p> <p>Le caratteristiche e la composizione dello Stato patrimoniale e del Conto economico.</p>

SECONDO QUADRIMESTRE

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. ▪ Integrare le competenze professionali 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conoscere e saper applicare i fondamenti della contabilità analitica. ▪ Capire la funzione del Break even point e saperlo calcolare. ▪ Classificare e configurare i costi di un'azienda, analizzare il 	<p>La contabilità analitica.</p> <p>Le caratteristiche dei costi fissi, variabili e semivariabili.</p> <p>Che cosa si intende per costo totale e per costo unitario, medio, fisso e variabile.</p>

<p>orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. ▪ Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. ▪ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. ▪ Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici 	<p>loro rapporto con i ricavi, calcolare il costo del servizio e individuare il prezzo di vendita</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Descrivere gli elementi fondamentali e le tipologie più diffuse del budget. ▪ Indicare il significato del budgetary control e dei costi standard e descriverne il meccanismo di funzionamento ▪ Calcolare gli scostamenti fra i risultati previsti e risultati raggiunti. ▪ Conoscere le operazioni di gestione interna ed esterna e sapere come si rilevano contabilmente. ▪ Conoscere i fondamenti della contabilità generale e dei conti. ▪ Saper determinare il saldo di un conto. ▪ Conoscere gli elementi basilari del bilancio d'esercizio delle aziende ristorative e turistiche e i principi da seguire per la sua redazione. ▪ Redigere un bilancio in forma semplificata. ▪ Conoscere le caratteristiche delle imposte dirette, indirette e delle tasse. ▪ Conoscere le principali imposte vigenti in Italia e saperle classificare. 	<p>Il concetto di budget e le sue principali tipologie. Che cosa si intende per Budgetary control I diversi tipi di controllo. Che cosa sono i costi standard Quali sono i budget di settore Che cosa sono e come si rilevano le operazioni di gestione interna e di gestione esterna. Che cosa si intende per contabilità generale e conto. Quali sono i libri contabili obbligatori come funzionano i conti finanziari e i conti economici. Che cos'è il metodo della Partita doppia Che cos'è il Bilancio d'esercizio. Il contenuto, la struttura e i principi di redazione del bilancio. Che cosa sono l'analisi patrimoniale, finanziaria ed economica. Le caratteristiche e le tipologie delle più importanti imposte dirette, indirette e delle tasse</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	X
Simulazione	X
Esercitazione	X
Studio individuale	X
Visite didattiche	
Viaggi d'istruzione	

STRUMENTI DI LAVORO	Barrare le caselle
Manuale	X
Laboratorio multimediale	X
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	X
Prova pratica	
Prova strutturata	X
Prova semistrutturata	X
Relazione	
Esercizi	
Compito scritto	X
Compito assegnato a casa	X
Simulazioni	

VERIFICHE 1° QUADRIMESTRE: Scritte n° 2 Orali n° 2

VERIFICHE 2° QUADRIMESTRE: Scritte n° 3 Orali n° 3

COMPETENZE MINIME DA RAGGIUNGERE NEL SECONDO BIENNIO (III E IV ANNO)

A) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici
A1) Conoscere le tecniche di lavorazione e gli strumenti gestionali nel settore della ristorazione commerciale.
B) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
B1) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche.
C) applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
C1) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti nelle situazioni lavorative.
D) Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
D1) Valorizzare i prodotti tipici del settore ristorativo.
E) Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
E1) Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio.
F) Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
F1) Redigere relazioni tecniche e documentare le attività professionali.

(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 Quarta
Materia LABORATORIO DI SALA E VENDITA

PRIMO QUADRIMESTRE

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ▪ integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. ▪ controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande. ▪ Progettare servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting. 	<p>MODULO 1</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gli alimenti La qualità degli alimenti I prodotti vegetariani e biologici La conservazione degli alimenti I preparati - Le bevande -Le bevande alcoliche Bevande alcoliche fermentate Bevande alcoliche distillate Bevande alcoliche liquorose Mescolanze alcoliche -Le bevande Analcoliche Bibite gassate Bevande sportive ed energetiche Succhi di frutta Acque minerali <p>MODULO 2</p> <ul style="list-style-type: none"> Analisi di cibi e vini - L'interpretazione dei sapori - Fisiologia della degustazione -Degustazione del vino -Degustazione del cibo -Abbinamento cibo-vino <p>MODULO 3</p> <ul style="list-style-type: none"> -Catering e banqueting Principali eventi La location Organizzazione preliminare Esecuzione di un banchetto Disposizione dei commensali

SECONDO QUADRIMESTRE

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ▪ controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. ▪ predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ .Valutare le caratteristiche organolettiche bevande. ▪ Progettare menu e "carte" rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato. ▪ Progettare menu funzionali. ▪ Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le 	<p>MODULO 4</p> <ul style="list-style-type: none"> -I cocktail Linea per i cocktail Preparazione L'alcol consumo e dosi Cocktail internazionali <p>MODULO 5</p> <ul style="list-style-type: none"> -Caratteristiche organolettiche del vino. La degustazione L'esame visivo L'esame olfattivo L'esame gustativo

	tecniche di degustazione. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini. 	La somma delle sensazioni MODULO 6 -Il menù e la lista delle vivande L'ordine delle vivande Le tipologie dei menù Le funzioni del menù Come predisporre un menù La grafica del menù
--	--	---

MODALITÀ DI LAVORO	Barrare le caselle
Lezione frontale	X
Lezione con esperti	
Lezione multimediale	
Lezione pratica	
Problem solving	
Metodo induttivo	
Lavoro di gruppo	X
Discussione guidata	
Simulazione	
Esercitazione	
Studio individuale	
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	
Interrogazione breve	X
Risposte dal posto	X
Prova in laboratorio	
Prova pratica	X
Prova strutturata	
Prova semistrutturata	
Relazione	
Esercizi	
Compito scritto	
Compito assegnato a casa	X
Simulazioni	X

VERIFICHE 1° QUADRIMESTRE: Orale n° 2

VERIFICHE 2° QUADRIMESTRE: Orale n° 2

COMPETENZE MINIME DA RAGGIUNGERE NEL SECONDO BIENNIO

A) integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
A1) utilizzare le tecniche di comunicazione per ottimizzare la qualità del servizio
B) controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
B1) controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico
C) predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
C1) proporre menu 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 Quarta
Materia LABORATORIO DI CUCINA

PRIMO QUADRIMESTRE

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. ▪ Applica le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. ▪ Controlla e utilizza gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico ▪ Valorizza e promuove le tradizioni locali, nazionali e internazionali. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Saper riconoscere il ruolo del menù nel settore ristorativo ▪ Saper riconoscere le varie tipologie di menù ▪ Saper elaborare menù e carte in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti ▪ Saper costruire menù in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela ▪ Saper rispettare le regole per l'elaborazione dei menù ▪ Saper definire menù adeguati alle tipologie di ristorazione ▪ Saper distinguere tra loro i servizi offerti in base all'azienda ristorativa ▪ Saper cogliere l'evoluzione del mercato ristorativo in rapporto alle esigenze della società odierna ▪ Saper individuare le componenti di una dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva ▪ Saper riconoscere i vari stili alimentari ▪ Saper individuare e applicare i principi della cucina salutistica ▪ Conoscere le tecniche di approvvigionamento, la determinazione delle scorte e la scelta dei fornitori ▪ Conoscere i canali di approvvigionamento ▪ Conoscere l'organizzazione del magazzino 	<p>MODULO 1 CRITERI DI ELABORAZIONI DI MENU E "CARTE" UD Il menù: funzioni e tipologie UD. Il menù, le ricette e le portate UD. Le tecniche di redazione</p> <p>MODULO 2 STILI ALIMETARI E DIETA EQUILIBRATA NELLA RISTORAZIONE COMMERCIALE E COLLETTIVA UD Gli stili alimentari nella ristorazione commerciale e collettiva UD La dieta equilibrata UD. Le diete e gli stili di vita</p> <p>MODULO 3 COSTI DI PRODUZIONE DEL SETTORE CUCINA: L'APPROVVIGIONAMENTO</p>

SECONDO QUADRIMESTRE

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. ▪ Applica le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. ▪ Controlla e utilizza gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico ▪ Valorizza e promuove le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Saper individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale ▪ Saper individuare il contributo apportato dagli alimenti alle diverse cucine territoriali ▪ Saper valorizzare i piatti del territorio ▪ Saper distinguere le varie figure professionali che operano nel settore ristorativo e conoscerne le mansioni ▪ Saper elaborare procedure standardizzate di lavoro ▪ Sapere riconoscere i fenomeni che si verificano durante la cottura degli alimenti ▪ Saper riconoscere ed applicare le tecniche di cottura tradizionali e innovative ▪ Conoscere i metodi di conservazione degli alimenti ▪ Saper riconoscere i modelli organizzativi tradizionali e innovativi ▪ Saper organizzare la distribuzione degli alimenti utilizzando le tecniche a legame caldo, freddo e misto. ▪ Saper individuare le attrezzature idonee ai vari modelli organizzativi. ▪ Saper produrre impasti base, creme e farce di base, torte e dolci al cucchiaio 	<p>MODULO 4 CARATTERISTICHE DELLA CUCINA REGIONALE, ITALIANA UD l'Italia e la gastronomia dei localismi</p> <p>MODULO 5 ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE DEL SETTORE CUCINA UD L'organizzazione del personale UD L'organizzazione degli spazi e il servizio di prevenzione e protezione</p> <p>MODULO 6 TECNICHE DI COTTURA E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI UD La cottura degli alimenti: conoscenze e tecniche operative UD metodi di conservazione degli alimenti</p> <p>MODULO 7 PROGRAMMAZIONE E ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE UD L'organizzazione degli ambienti della produzione</p> <p>MODULO 8: TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA.</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 NEL SECONDO BIENNIO (III E IV ANNO)

A) Utilizza le tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione e prodotti enogastronomici.
A1) Utilizza le principali tecniche di cottura adattandole alle principali derrate alimentari
B) Valorizza e promuove le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.
B1) Valorizza e promuove le tradizioni locali e nazionali.
C) Applica le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
C1) Applica le basilari norme di sicurezza.
D) Controlla e utilizza gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico
D1) Conosce la differenza degli alimenti di natura diversa e il loro apporto nutrizionale .
E) Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
E1) Costruisce un menu semplice di diverse tipologie.
F) Accetta la ripartizione del lavoro e le attività assegnate dall'insegnante, collaborando con gli altri al raggiungimento dei risultati previsti
F1) Accetta la ripartizione del lavoro e cerca di collaborare con i compagni .

(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