

# I.I.S. "PAOLO FRISI"

Via Otranto angolo Cittadini, 1 - 20157 - MILANO

[www.ipsfrisi.it](http://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 SALA E VENDITA**

#### **DOCENTI :**

TASSONE – MAGLIONE – FAZIO - FERRARO

**Classe Quarta**  
**Materia SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

**PRIMO QUADRIMESTRE**

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

**SECONDO QUADRIMESTRE**

<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITÀ'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Applicare tecniche di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari</li> <li>Distinguere i metodi di conservazione più adatti per determinati alimenti</li> <li>▪ Applicare i metodi di</li> </ul>	<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>

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi della scienza, della tecnologia e delle tecniche nello specifico campo</li> <li>▪ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</li> </ul>	<p>conservazione per rallentare o bloccare l'alterazione degli alimenti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Applicare correttamente le tecniche di cottura agli Alimenti</li> <li>▪ Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e culture alimentari</li> </ul>	<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>
---	---	---

<b>MODALITÀ DI LAVORO</b>	<b>Barrare le caselle</b>
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: Scritte n° 2 Orali n° 2

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

**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 dei prodotti
C1) Riconoscere le normative vigenti nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità del prodotto
D) Controllare e 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**

<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</li> <li>▪ Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</li> <li>▪ applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> <li>▪ Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</li> <li>▪ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</li> <li>▪ Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cogliere le diverse modalità in cui è organizzato il lavoro in azienda.</li> <li>▪ Descrivere gli elementi che determinano il tipo di organizzazione.</li> <li>▪ Descrivere le principali teorie organizzative e i principali modelli organizzativi</li> <li>▪ Riconoscere il ruolo strategico delle risorse umane.</li> <li>▪ Impostare le fasi di un processo decisionale.</li> <li>▪ Comprendere il ruolo del management e coglierne l'importanza dei compiti.</li> <li>▪ Comprendere l'importanza della funzione finanziaria e descriverne i compiti.</li> <li>▪ Individuare le fonti di finanziamento interne ed esterne.</li> <li>▪ Distinguere tra i diversi tipi di Leasing e le motivazioni del suo utilizzo.</li> <li>▪ Comprendere le differenze tra gli aspetti monetari, finanziari ed economici della gestione aziendale.</li> <li>▪ Indicare il significato di: attività, passività, Patrimonio netto e distinguere le caratteristiche e la composizione.</li> </ul>	<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**

<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</li> <li>▪ Integrare le competenze professionali orientate al</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conoscere e saper applicare i fondamenti della contabilità analitica.</li> <li>▪ Capire la funzione del Break even point e saperlo calcolare.</li> <li>▪ Classificare e configurare i costi di un'azienda, analizzare il</li> </ul>	<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>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"> <li>▪ applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> <li>▪ Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</li> <li>▪ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</li> <li>▪ Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</li> </ul>	<p>loro rapporto con i ricavi, calcolare il costo del servizio e individuare il prezzo di vendita</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Descrivere gli elementi fondamentali e le tipologie più diffuse del budget.</li> <li>▪ Indicare il significato del budgetary control e dei costi standard e descriverne il meccanismo di funzionamento</li> <li>▪ Calcolare gli scostamenti fra i risultati previsti e risultati raggiunti.</li> <li>▪ Conoscere le operazioni di gestione interna ed esterna e sapere come si rilevano contabilmente.</li> <li>▪ Conoscere i fondamenti della contabilità generale e dei conti.</li> <li>▪ Saper determinare il saldo di un conto.</li> <li>▪ Conoscere gli elementi basilari del bilancio d'esercizio delle aziende ristorative e turistiche e i principi da seguire per la sua redazione.</li> <li>▪ Redigere un bilancio in forma semplificata.</li> <li>▪ Conoscere le caratteristiche delle imposte dirette, indirette e delle tasse.</li> <li>▪ Conoscere le principali imposte vigenti in Italia e saperle classificare.</li> </ul>	<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	

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

<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	
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, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
A1) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici 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, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi in ambiente di lavoro.
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) Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando 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, ricerca e approfondimento disciplinare nel settore enogastronomico.
F) Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
F1) Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali del settore di riferimento.

(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**

<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</li> <li>▪ applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> <li>▪ attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali.</li> <li>▪ Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande.</li> <li>▪ Realizzare porzionature in sala.</li> <li>▪ Simulare l'uso di tecniche per la presa della comanda.</li> <li>▪ Elaborare e realizzare proposte di cucina alla lampada.</li> <li>▪ Riporta le esigenze del cliente con il corretto linguaggio</li> <li>▪ Esegue con precisione i compiti affidati.</li> <li>▪ Si propone per dare una mano, si inserisce nel team di lavoro senza difficoltà, eventualmente accetta di prolungare l'orario di servizio</li> </ul>	<p>Modulo 1            L'abbinamento vino-piatto            Individuare le componenti del cibo e del vino            Graduare le percezioni derivanti dal cibo e dal vino            La scheda grafica di abbinamento</p> <p>Modulo 2            Tecniche avanzate di bar            L'american bartending system:            Il flair o freestyle            Attrezzature specifiche            L'area operativa            Free pouring system            Premix            Composizione dei cocktail            Le regole del flair</p>

**SECONDO QUADRIMESTRE**

<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</li> <li>▪ applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> <li>▪ attuare strategie di pianificazione, compensazione,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</li> <li>▪ Mantiene pulito e ordinato il proprio ambiente di lavoro, sa preparare una mise en place di base.</li> <li>▪ Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute</li> </ul>	<p>Modulo 3            Tecniche avanzate di sala            Cucinare in sala            Preparazione di ingredienti e attrezzatura            Le ricette            Elaborare e realizzare proposte di cucina alla lampada.</p> <p>Modulo 4            Lessico e fraseologia di settore            Tipologie di cliente            La prossemica nei rapporti con il cliente dalla prenotazione al commiato            Gestire i reclami            La mancia</p>

<p>monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</li> </ul>		<p>Modulo 5          Normative relative alla sicurezza e alla tutela ambientale          L'applicazione dei principi di sicurezza          La sicurezza delle attrezzature          La sicurezza antincendio          La segnaletica di sicurezza          Modulo 6          Software di settore</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	
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	X
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° 3

VERIFICHE 2° QUADRIMESTRE: Pratiche 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, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera..
A1) conoscere le tecniche e gli strumenti gestionali
B) applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
B1) conoscere le normative vigenti nazionali
C) attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
C1) conoscere le strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione di beni e servizi
D) utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
D1) utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio
E) 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.
E1) conoscere le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
F) controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
F1) controllare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico
G) utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
G1) utilizzare il patrimonio lessicale del settore

(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 Quarta**  
**Materia LABORATORIO DI CUCINA**

**PRIMO QUADRIMESTRE**

<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</li> <li>▪ Controlla e utilizza gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</li> <li>▪ Applica le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> <li>▪ Valorizza e promuove le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper individuare gli elementi caratterizzanti della cucina delle varie epoche storiche</li> <li>• Saper riconoscere gli elementi caratterizzanti la cucina del XXI secolo</li>   <li>• Saper individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale</li> <li>• Saper individuare il contributo apportato dagli alimenti alle diverse cucine territoriali</li> <li>• Saper valorizzare i piatti del territorio</li> </ul>	<p>MODULO 1:            VALORE CULTURALE DEL CIBO E RAPPORTO TRA GASTRONOMIA E SOCIETÀ'            UD. IL VALORE SOCIALE DEL CIBO.</p> <p>MODULO 2:            CARATTERISTICHE DELLA CUCINA REGIONALE, ITALIANA            UD l'Italia e la gastronomia dei localismi</p>

**SECONDO QUADRIMESTRE**

<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</li> <li>▪ Controlla e utilizza gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, chimico-fisico, merceologico, nutrizionale e gastronomico</li> <li>▪ Applica le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> <li>▪ Valorizza e promuove le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper riconoscere il ruolo del menù nel settore ristorativo</li> <li>• Saper riconoscere le varie tipologie di menù</li> <li>• Saper elaborare menù e carte in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti</li> <li>• Saper costruire menù in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela</li> <li>• Saper rispettare le regole per l'elaborazione dei menù</li> <li>• Saper definire menù adeguati alle tipologie di ristorazione</li>   <li>• Saper distinguere tra loro i servizi offerti in base all'azienda ristorativa</li> <li>• Saper cogliere l'evoluzione</li> </ul>	<p>MODULO 3:            PRODOTTI ENOGASTRONOMICI E TUTELA DEL MARCHIO DI QUALITÀ'            UD: sistemi di tutela e certificazione degli ingredienti</p> <p>MODULO 4:            CRITERI DI ELABORAZIONI DI MENU E "CARTE"            UD Il menù: funzioni e</p>

	<p>del mercato ristorativo in rapporto alle esigenze della società odierna</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper individuare le componenti di una dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva</li> <li>• Saper riconoscere i vari stili alimentari</li> <li>• Saper individuare e applicare i principi della cucina salutistica</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sapere calcolare tramite un software di settore i valori nutrizionali e il costo del piatto</li> </ul>	<p>tipologie UD. Il menù, le ricette e le portate UD. Le tecniche di redazione</p> <p>MODULO 5: STILI ALIMENTARI 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 6: SOFTWARE DI SETTORE.</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	

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

<b>STRUMENTI DI VERIFICA</b>	<b>Barrare le caselle</b>
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: Orali n° 2

VERIFICHE 2° QUADRIMESTRE: Orali n° 3

**COMPETENZE MINIME DA RAGGIUNGERE NEL SECONDO BIENNIO**

A) Valorizza e promuove le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera..
A1) Valorizza e promuove le tradizioni locali e nazionali.
B) Applica le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
B1) Applica le basilari norme di sicurezza per prevenire infortuni e contaminazioni
C) Controlla e utilizza gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
C1) Conosce la differenza degli alimenti di natura diversa e il loro apporto nutrizionale .
D) Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
D1) Costruisce un menu semplice di diverse tipologie.

(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