

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 QUINTE ARTICOLAZIONE CUCINA

DOCENTI :

CONTE - MAGLIONE – FAZIO – FERRARO – GALASSO – MERCOGLIANO

Classe Quinta**Materia SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE****PRIMO QUADRIMESTRE**

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo. ▪ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. ▪ Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. ▪ Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Individuare e distinguere gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni. ▪ Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale. ▪ Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento. ▪ Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. ▪ Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. 	<p>Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.</p> <p>1° MODULO: CIBO E RELIGIONI U.D.A.1.: il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose. Le regole alimentari nella tradizione ebraica, nel Cristianesimo, nell'islam, nell'Induismo. Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.</p> <p>2° MODULO: NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI U.D.A.2.1.: alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti. Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare. Gli integratori alimentari. Gli alimenti funzionali. I novel foods. Gli alimenti geneticamente modificati. I "superfoods". Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche.</p> <p>3° MODULO: LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE U.D.A.3.1 LA DIETA NELLE DIVERSE FASCE D'ETA' E CONDIZIONI FISIOLOGICHE. Aspetti generali. La dieta nell'età evolutiva: del neonato e del lattante; l'alimentazione complementare; del bambino; dell'adolescente. La dieta nell'adulto; in gravidanza e nella nutrice;</p>

		<p>nella terza età. La piramide alimentare.</p> <p>U.D.A.3.2 DIETE E STILI ALIMENTARI.</p> <p>Dieta e benessere; stili alimentari; la dieta mediterranea; vegetariana; macrobiotica; eubiotica; nordica; la dieta e lo sport.</p> <p>U.D.A.3.3: L'ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA.</p> <p>La ristorazione e quella di servizio. La mensa scolastica e aziendale. La ristorazione nelle case di riposo e ospedaliera.</p> <p>Dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie</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. ▪ Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche ▪ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Individuare i pericoli di contaminazione nelle procedure enogastronomiche ▪ Prevenire il rischio sanitario mediante autocontrollo del processo ▪ Identificare gli elementi di tracciabilità del prodotto ▪ Redigere un piano di HACCP. ▪ Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. 	<p>4° MODULO: LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE. LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI. Le malattie cardiovascolari, ipertensione arteriosa, iperlipidemie e aterosclerosi.</p> <p>LA DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE. Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.</p> <p>5° MODULO: La sicurezza alimentare e contaminazioni Qualità degli alimenti e sicurezza alimentare Le frodi alimentari</p> <p>U.D.A.5.1.: Certificazioni di qualità e Sistema HACCP.</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 Scritte n° 2

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

COMPETENZE MINIME DA RAGGIUNGERE AL TERMINE DELL'ANNO SCOLASTICO

A) Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo.
A1) Conoscere il valore simbolico degli alimenti e le regole alimentari nelle grandi fedi religiose.
B) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
B1) Conoscere nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari
C) Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
C1) Conoscere le allergie e intolleranze e malattie correlate all'alimentazione
D) Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
D1) Conoscere la dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie
E) Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
E1) Conoscere nuove tendenze nel settore sicurezza alimentare
F) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
F1) Classificazione sistemica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni HACCP e certificazione di qualità 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 Quinta**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. <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche. ▪ Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato. ▪ Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali ▪ Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan. 	<p>MODULO 1 Le nuove dinamiche del mercato turistico.</p> <p>MODULO 2 Tecniche di marketing turistico e web-marketing.</p> <p>MODULO 3 Business plan e gestione strategica.</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 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. <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche. ▪ Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato. ▪ Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali ▪ Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan. ▪ Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing. ▪ Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari. ▪ Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto. ▪ Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti. 	<p>MODULO 4 Le filiere alimentari e i prodotti a chilometro zero.</p> <p>MODULO 5 Abitudini alimentari ed economia del territorio.</p> <p>MODULO 6 La tracciabilità dei prodotti: procedure e normative.</p>

MODALITÀ DI LAVORO	Barrare le caselle
Lezione frontale	X
Lezione con esperti	
Lezione multimediale	X
Lezione pratica	
Problem solving	
Metodo induttivo	
Lavoro di gruppo	X
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	
L.I.M.	X
Registratore	
Appunti	
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	X
Esercizi	X
Compito scritto	X
Compito assegnato a casa	X
Simulazioni	X

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

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

COMPETENZE MINIME DA RAGGIUNGERE AL TERMINE DELL'ANNO SCOLASTICO

A) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
A1) Conoscere le principali caratteristiche del mercato turistico nazionale ed internazionale e le attuali tendenze
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) Saper utilizzare le tecniche di marketing per promuovere prodotti e servizi turistici, in particolar modo attraverso il web marketing
C) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
C1) Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti. Conoscere i più importanti standard su rintracciabilità e settore alimentare in genere
D) Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
D1) Analizzare la domanda e la concorrenza dei mercati e conoscere i contenuti di una ricerca di marketing
E) Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
E1) Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nell'attività di ricerca
F) Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
F1) Redigere relazioni e documentare attività giornaliere

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

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ▪ valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenze di filiera. ▪ adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Simulare la gestione di un'azienda ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie. ▪ Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici. ▪ Esecuzione di piatti alla lampada, dal primo piatto al dessert per flambè di prestigio. ▪ Utilizzare lessico e fraseologia di settore 	<p>MODULO 1 -Organizzare l'azienda ristorativa Il personale di sala figura di responsabilità manageriale L'organizzazione del lavoro di sala I costi dell'azienda ristorativa e i prezzi di vendita L'avvio di un'azienda ristorativa Gestione delle risorse umane</p> <p>MODULO 2 -Valorizzazione dei prodotti tipici La tipicità come elemento strategico Definizione dei prodotti tipici Il valore del prodotto tipico Forze e debolezze dei prodotti tipici Il ruolo dei consumatori I marchi di tutela dei prodotti</p> <p>MODULO 3 -La cucina di sala Cenni storici Utensili e attrezzature per la cucina di sala Distillati e liquori da utilizzare durante il flambé Regole per svolgere un servizio impeccabile Ricette: primi secondi e dessert</p>

SECONDO QUADRIMESTRE

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ▪ utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. ▪ utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Eseguire analisi sensoriali del vino. ▪ Riconoscere il sistema enografico nazionale ed internazionale. ▪ Utilizzare il sistema informativo di un'impresa turistico-ristorativa. ▪ Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute. 	<p>MODULO 4 Tecnica di degustazione del vino e analisi sensoriale Esame visivo olfattivo gustativo Schede di valutazione</p> <p>MODULO 5 L'enografia nazionale e internazionale La produzione vinicola italiana La produzione enologica nel mondo La produzione enologica internazionale</p> <p>MODULO 6 Gestione informatizzata dell'azienda Principali funzionalità di un software Gestione del servizio Gestione del magazzino Gestione del cliente Hardware necessario Gestione del personale</p> <p>MODULO 7 Sicurezza Sicurezza degli alimenti Sicurezza del luogo di lavoro Operazioni preventive Tutela della salute</p>

MODALITÀ DI LAVORO	Barrare le caselle
Lezione frontale	
Lezione con esperti	
Lezione multimediale	
Lezione pratica	
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	
Laboratorio linguistico	
Lavagna	
L.I.M.	
Registratore	
Appunti	
Fotocopie	
Carte geografiche	
Video	
Palestra	
Piattaforma di e-learning Moodle	

STRUMENTI DI VERIFICA	Barrare le caselle
Colloquio	
Interrogazione breve	
Risposte dal posto	
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) valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
A1) conoscere le tradizioni locali e nazionali
B) adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
B1) conoscere la domanda dei mercati e i prodotti tipici locali
C) utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
C1) conoscere il lessico di settore
D) utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
D1) saper usare gli strumenti informatici per le attività di studio.

(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 Quinta

Materia LABORATORIO DI CUCINA

PRIMO QUADRIMESTRE

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • CORRELARE LA CONOSCENZA STORICA GENERALE AGLI SVILUPPI DELLE SCIENZE, DELLE TECNOLOGIE E DELLE TECNICHE NEGLI SPECIFICI CAMPI PROFESSIONALI DI RIFERIMENTO. • 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. • ADEGUARE E ORGANIZZARE LA PRODUZIONE E LA VENDITA IN RELAZIONE ALLA DOMANDA DEI MERCATI, VALORIZZANDO I PRODOTTI TIPICI. • PREDISPORRE MENU COERENTI CON IL CONTESTO E LE ESIGENZE DELLA CLIENTELA, ANCHE IN RELAZIONE A SPECIFICHE NECESSITÀ DIETOLOGICHE. 	<p>CONOSCERE IN BREVE I PASSAGGI DELLA STORIA ALIMENTARE UMANA: DALLA PREISTORIA ALLA GLOBALIZZAZIONE.</p> <p>-SAPER RECUPERARE, VALORIZZARE E SOSTENERE LA BIODIVERSITA' AGROALIMENTARE E IL PATRIMONIO AMBIENTALE A RISCHIO DI OMOLOGAZIONE.</p> <p>CONOSCERE L'ORGANIZZAZIONE DI UNA CUCINA CHE SI OCCUPA DI CATERING INDUSTRIALE E ADOMICILIO</p> <p>-SAPER COMPRENDERE I VANTAGGI E GLI SVANTAGGI DEI DIVERSI SISTEMI DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI. SAPER ORGANIZZARE IL SERVIZIO DI BANQUETING ATTRAVERSO LA PROGRAMMAZIONE E IL COORDINAMENTO DI STRUMENTI, MEZZI E SPAZZI.</p> <p>SAPER COMPILARE LE CHECK LIST INDISPENSABILI PER PIANIFICARE UN EVENTO DI BANQUETING.</p> <p>SAPER CONSULTARE GLI ELENCHI UFFICIALI PER TIPOLOGIA DI INTOLLERANZA CHE RIPORTANO I PRODOTTI RITENUTI IDONEI.</p> <p>CONOSCERE IL SEISTEMA HACCP</p> <p>SAPER IDENTIFICARE ALL'INTERNO DELL'INTERO CICLO PRODUTTIVO I</p>	<p>MODULO 1 I PRODOTTI DEL TERRITORIO NELLA CUCINA DEI LOCALISMI E DELL'ALIMENTAZIONE GLOBALIZZATA.</p> <p>-UD.1 IL TERRITORIO ITALIANO NEI PIATTI.</p> <p>-UD.2 LA GLOBALIZZAZIONE NELLA CUCINA DEI LOCALISMI.</p> <p>MODULO 2 L'ARTE DEL BANQUETING ALL'INTERNO DEL CATERING</p> <p>UD.1 LE TECNICHE DI CATERING-UD.2 IL BANQUETING</p> <p>MODULO 3 TUTELA DELLA SALUTE E TIPOLOGIE DI INTOLLERANZE.</p> <p>-UD.1 IL CLIENTE CON INTOLLERANZE ALIMENTARI.</p> <p>MODULO 4 IL SISTEMA HACCP NELLA RISTORAZIONE.</p> <p>-UD.1 SICUREZZA ALIMENTARE:SISTEMA E PIANO HACCP.</p>

	POSSIBILI CCP E CREARE PROCEDURE PER LA PREVENZIONE E LA SORVEGLIANZA DEI POSSIBILI PERICOLI DI CONTAMINAZIONE.	
--	---	--

SECONDO QUADRIMESTRE

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • CORRELARE LA CONOSCENZA STORICA GENERALE AGLI SVILUPPI DELLE SCIENZE, DELLE TECNOLOGIE E DELLE TECNICHE NEGLI SPECIFICI CAMPI PROFESSIONALI DI RIFERIMENTO. • 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. • ADEGUARE E ORGANIZZARE LA PRODUZIONE E LA VENDITA IN RELAZIONE ALLA DOMANDA DEI MERCATI, VALORIZZANDO I PRODOTTI TIPICI. • PREDISPORRE MENU COERENTI CON IL CONTESTO E LE ESIGENZE DELLA CLIENTELA, ANCHE IN RELAZIONE A SPECIFICHE NECESSITÀ DIETOLOGICHE. 	<p>SAPER RICONOSCERE I MARCHI DI QUALITÀ SAPER APPLICARE LE NORMATIVE VIGENTI, NAZIONALI E INTERNAZIONALI, IN FATTO DI SICUREZZA, TRASPARENZA E TRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI. SAPER PROPORRE PER PERCORSI GASTRONOMICI PER VALORIZZARE I PRODOTTI TIPICI E PROMUOVERE IL TERRITORIO SAPER RICONOSCERE I PARAMENTRI QUALITATIVI DEGLI ALIMENTI</p> <p>SAPER APPLICARE I CRITERI E GLI STRUMENTI DI SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE SUL POSTO DI LAVORO</p> <p>SAPER CALCOLARE TRAMITE UN SOFTWARE DI SETTORE I VALORI NUTRIZIONALI E IL COSTO DEL PIATTO</p> <p>SA RICONOSCERE ALCUNI TAGLI DI CARNE E PESCE IN FRANCESE</p>	<p>MODULO 5 IL CUOCO E LA QUALITÀ OGGETTIVA E SOGGETTIVA -UD.1 MARCHI DI QUALITÀ, SISTEMI DI TUTELA E CERTIFICAZIONI DEGLI INGREDIENTI, DEI PIATTI E DELLE AZIENDE ENOGASTRONOMICHE. -UD.2 LA QUALITÀ ORGANOLETTICA O SENSORIALE. UD.3 LA QUALITÀ: UN CONNUBIO TRA BUONO E BELLO.</p> <p>MODULO 6 CRITERI E STRUMENTI PER LA SICUREZZA E LA TUTELA DELLA SALUTE NEL LUOGO DI LAVORO. -UD.1 SICUREZZA E TUTELA NELLA RISTORAZIONE: DIRITTI E DOVERI. MODULO 7 SOFTWARE DI SETTORE.</p> <p>MODULO 8 LESSICO E FRASEOLOGIA DI SETTORE ANCHE IN LINGUA STRANIERA</p>

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

STRUMENTI DI LAVORO	Barrare le caselle
Manuale	X
Laboratorio multimediale	
Laboratorio linguistico	
Lavagna	
L.I.M.	X
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	X
Compito assegnato a casa	
Simulazioni	X

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

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

COMPETENZE MINIME DA RAGGIUNGERE AL TERMINE DELL'ANNO SCOLASTICO

A) predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
A1) predisporre menu in relazione alle esigenze della clientela
B) adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
B1) adeguare la produzione in relazione alla domanda di mercato
C) 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.
C1) utilizzare le competenze professionali e tecniche di comunicazione per il miglioramento del servizio
D) correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
D1) conoscenza delle tecniche passate e moderne di cottura e di conservazione.

(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