

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 SALA E VENDITA

DOCENTI :

TASSONE – SCEBBA – FAZIO – BONTEMPONE – VULLO

Classe Quinta

Materia SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

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 ▪ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. ▪ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti ▪ 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 ▪ 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. ▪ Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare. ▪ Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. ▪ Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale. ▪ Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. 	<p>Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari</p> <p>1° MODULO: NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI</p> <p>U.D.A.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>2° MODULO: LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE</p> <p>UDA 2.1: 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; nella terza età. La piramide alimentare.</p> <p>UDA 2.2: DIETE E STILI ALIMENTARI. Dieta e benessere; stili alimentari; la dieta mediterranea; vegetariana; macrobiotica; eubiotica; nordica; la dieta e lo sport.</p> <p>U.D.A.2.3: L'ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA. La ristorazione e quella di servizio. La mensa scolastica e aziendale. La ristorazione nelle case di riposo e ospedaliera. Dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie.</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 Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
A1 descrivere la qualità di un alimento
B Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
B1 Promuovere le specialità del territorio nazionali e internazionali
C Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
C1 Applicare le normative vigenti sulla sicurezza e tracciabilità
D Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
D1 Riconoscere la qualità di una bevanda o di un alimento dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.
E Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
E1 formulare menu coerenti con le esigenze della clientela
F 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.
F1 Saper individuare gli alimenti e le regole di alimentazione principali delle diverse religioni e conoscere i gruppi di nuovi alimenti sviluppati grazie alle nuove tecnologie
G Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento
G1 Saper individuare le relazioni tra cibo e salute nelle principali malattie riconducibili ad una non corretta alimentazione e saper definire gli elementi di un'alimentazione corretta ed equilibrata

(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"> ▪ 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. 	<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 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale. ▪ Tecniche di marketing turistico e web-marketing.

SECONDO QUADRIMESTRE

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<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. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fasi e procedure di redazione di un Business plan. ▪ Prodotti a chilometro zero. ▪ Abitudini alimentari ed economia del territorio ▪ Normativa di settore. ▪ Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.

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) adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
A1) Organizzare le vendite in relazione ai prodotti tipici
B) utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
B1) Saper utilizzare il computer per la ricerca dei prodotti turistici
C) applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
C1) Saper applicare le principali norme in materia di sicurezza e di tracciabilità dei prodotti

(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"> ▪ predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. ▪ adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. ▪ valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. ▪ utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi. ▪ Individuare la produzione enoica internazionale. ▪ Individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane ed estere. ▪ Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio. ▪ Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative. ▪ Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione. 	<p>1° MODULO: Abbinamento cibo-vino U.D. 1</p> <p>1.1 I criteri di abbinamento cibo-vino 1.2 L'analisi del piatto e l'abbinamento 1.3 La successione dei vini in un menu 1.4 Gli abbinamenti gastronomici della lista 1.5 L'abbinamento cibo drink 1.6 Abbinamento cibo-vini dolci o spumanti</p> <p>2° MODULO: Enografia nazionale e internazionale U.D. 1</p> <p>1.1 L'enografia 1.2 L'enografia italiana 1.3 L'enografia europea 1.4 L'enografia extraeuropea</p> <p>3° MODULO: Produzione gastronomica italiana e internazionale U.D. 1</p> <p>1.1 La tipicità come elemento strategico 1.2 Definizione di prodotto tipico 1.3 Il valore del prodotto tipico 1.4 Forze e debolezze del prodotto tipico 1.5 I marchi di tutela dei prodotti 1.6 La gastronomia regionale 1.7 I prodotti tradizionali 1.8 La gastronomia internazionale</p> <p>4° MODULO: Il menù e la lista delle vivande U.D. 1</p> <p>1.1 L'ordine delle vivande 1.2 Le tipologie dei menù 1.3 Le funzioni del menù 1.4 Come predisporre un menù La grafica del menù</p>

SECONDO QUADRIMESTRE

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ▪ adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. ▪ attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. ▪ utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost). ▪ Simulare la gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina. ▪ Elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione . 	<p>5° MODULO: La gestione degli acquisti economato e approvvigionamenti U.D. 1</p> <ul style="list-style-type: none"> 1.1 Acquisti ed economato 1.2 Approvvigionamento e fornitori 1.3 Tipologie di prodotti 1.4 Magazzino e scorte 1.5 Gestione delle scorte 1.6 Acquisto del vino 1.7 Supporti informatici per la gestione del magazzino <p>6° MODULO: Costi e prezzi nella ristorazione food-cost and beverage-cost U.D. 1</p> <ul style="list-style-type: none"> 1.1 I costi delle aziende ristorative 1.2 Calcolo del food-cost 1.3 Calcolo del beverage-cost 1.4 Il prezzo di vendita <p>7° MODULO: Gestione informatizzata dell'azienda ristorativa</p> <ul style="list-style-type: none"> 1.1 Lavorare con la gestione informatizzata 1.2 Software di settore 1.3 Gestione del servizio 1.4 Gestione del cliente <p>L'hardware necessari</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	
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	
Prova pratica	X
Prova strutturata	
Prova semistrutturata	
Relazione	
Esercizi	
Compito scritto	
Compito assegnato a casa	X
Simulazioni	X

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)valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
A1) conoscere le tradizioni locali, nazionali
B)attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
B1) conoscere le strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione di beni e servizi
C) predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
C1) predisporre menu coerenti con il contesto
D) adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
D1) conoscere la domanda dei mercati per organizzare la vendita
E) utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
E1) 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 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. 	<p>SAPER RICONOSCERE I FENOMENI CHE SI VERIFICANO DURANTE LA COTTURA DEGLI ALIMENTI SAPER RICONOSCERE ED APPLICARE LE TECNICHE DI COTTURA TRADIZIONALI</p>	<p>MODULO 1: TECNICHE DI COTTURA E PRESENTAZIONE PIATTO. -UD.1 LA COTTURA DEGLI ALIMENTI: CONOSCENZE E TECNICHE OPERATIVE. -UD.2 LA PRESENTAZIONE DEI PIATTI: GUARNIRE, DECORARE E RACCONTARE.</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ ADEGUARE E ORGANIZZARE LA PRODUZIONE E LA VENDITA IN RELAZIONE ALLA DOMANDA DEI MERCATI, VALORIZZANDO I PRODOTTI TIPICI. ▪ 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. ▪ PREDISPORRE MENU COERENTI CON IL CONTESTO E LE ESIGENZE DELLA CLIENTELA, ANCHE IN RELAZIONE A SPECIFICHE NECESSITÀ DIETOLOGICHE. 	<p>-IMPARA A RICONOSCERE LE DIFFERENZE DELLE DIVERSE FORME DI AZIENDA RISTORATIVA - CONOSCERE LA DISTINZIONE TRA AZIENDE COMMERCIALI E COLLETTIVE</p>	<p>MODULO 2: RISTORAZIONE TRADIZIONALE, COMMERCIALE E INDUSTRIALE. -UD.1 CARATTERISTECHE DELLA RISTORAZIONE COMMERCIALE - UD. 2 CARATTERISTICHE DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA</p>

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. • ADEGUARE E ORGANIZZARE LA 	<p>SAPER RICONOSCERE I MODELLI ORGANIZZATIVI TRADIZIONALI ED INNOVATIVI SAPER DISTINGUERE LE VARIE FIGURE PROFESSIONALI CHE OPERANO NEL SETTORE RISTORATIVO E CONOSCKERNE LE MANSIONI.</p>	<p>MODULO 3 : POGRAMMAZIONE ED ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE NELLA RISTORAZIONE UD.1 L'ORGANIZZAZIONE DEGLI AMBIENTI DELLA PRODUZIONE UD. 2. L'ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE</p>

PRODUZIONE E LA VENDITA IN RELAZIONE ALLA DOMANDA DEI MERCATI, VALORIZZANDO I PRODOTTI TIPICI. <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. • PREDISPORRE MENU COERENTI CON IL CONTESTO E LE ESIGENZE DELLA CLIENTELA, ANCHE IN RELAZIONE A SPECIFICHE NECESSITÀ DIETOLOGICHE. 	SAPER APPLICARE I CRITERI E GLI STRUMENTI DI SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE SUL POSTO DI LAVORO SAPER ORGANIZZARE LA ZONA PRODUTTIVA PER EVITARE CONTAMINAZIONE	MODULO 4: SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE E DELL'AMBIENTE NEL LUOGO DI LAVORO UD.1 DIRIITI E DOVERI NEL LUOGO DI LAVORO. UD. 2 SICUREZZA ALIMENTARE, SISTEMA E PIANO HACCP
	-SAPERE CALCOLARE TRAMITE UN SOFTWARE DI SETTORE I VALORI NUTRIZIONALI E IL COSTO DEL PIATTO	MODULO 5: SOFTWARE DI SETTORE

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	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	
Laboratorio linguistico	
Lavagna	
L.I.M.	X
Registratore	
Appunti	X
Fotocopie	
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	X
Prova strutturata	
Prova semistrutturata	
Relazione	
Esercizi	
Compito scritto	X
Compito assegnato a casa	
Simulazioni	X

VERIFICHE 1° QUADRIMESTRE: Orali n° 2

VERIFICHE 2° QUADRIMESTRE: 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.

PROGRAMMAZIONE PLURIDISCIPLINARE

DISCIPLINE COINVOLTE

Scienza degli alimenti / Sala e vendita / Enogastronomia

N. ORE PREVISTE 3

OBIETTIVI DA RAGGIUNGERE

Competenze pluridisciplinari in modo tale da formare il pensiero critico su questioni relative all'indirizzo professionale, oltreché ampliare le conoscenze fortificando i contetti fondamentali delle singole discipline.

CONTENUTI

Consuetudini alimentari nelle grandi religioni: CIBO E RELIGIONI

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: NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI 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:

LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE NELLE DIVERSE FASCE D'ETA'. 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; nella terza età. La piramide alimentare.

DIETE E STILI ALIMENTARI. Dieta e benessere; stili alimentari; la dieta mediterranea; vegetariana; macrobiotica; eubiotica; nordica; la dieta e lo sport.

L'ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA.

La ristorazione e quella di servizio. La mensa scolastica e aziendale. La ristorazione nelle case di riposo e ospedaliera.

Dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie: LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE.

Le malattie cardiovascolari, ipertensione arteriosa, iperlipidemie e aterosclerosi. LA DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE.

Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.

SICUREZZA ALIMENTARE E SISTEMA HACCP: Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni. Certificazioni di qualità e Sistema HACCP.

Milano, 12/10/2016

IL COORDINATORE

Prof. Fazio Michelino