

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 CUCINA

CLASSI TERZE ARTICOLAZIONE CUCINA

DOCENTI :

CONTE – MAGLIONE – FERRARO

Classe Terza

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, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche ▪ Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale, gastronomico ▪ Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi ▪ Utilizzare l'alimentazione come strumento di benessere della persona ▪ Leggere ed interpretare correttamente le tabelle di composizione chimica degli alimenti 	<p>Funzioni nutrizionali dei principi nutritivi Principi di alimentazione equilibrata MOD.01. ALIMENTAZIONE E RISTORAZIONE U.D.A.1. Definizione di alimento Classificazione degli alimenti I principi nutritivi negli alimenti Linee guida per una sana alimentazione Fabbisogni nutrizionali ed energetici Criteri per costruire una dieta equilibrata e piramide alimentare U.D.A.2. Dietetica applicata alla ristorazione Tabelle di composizione degli alimenti Calcolo calorico e nutritivo Formulazione di menu equilibrati nella ristorazione collettiva Valutazione calorico nutrizionale dei piatti proposti</p> <p>Caratteristiche merceologiche chimico fisiche, organolettiche e nutrizionali di alimenti di origine animale MOD.02. ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE U.D.A.1. carne: composizione chimica e valore nutrizionale, confronto tra carni bianche e rosse, sistemi di conservazione, modificazioni in cottura. I salumi Analisi sensoriale U.D.A.2. ci: composizione chimica e valore nutrizionale, classificazione, sistemi di conservazione, valutazione della freschezza U.D.A.3. a: composizione chimica e valore nutrizionale,</p>

		<p>sistemi di conservazione, valutazione della freschezza</p> <p>U.D.A.4. Latte e derivati: composizione chimica e valore nutrizionale, sistemi di conservazione; produzione, composizione e valore nutrizionale di formaggi, yogurt e burro, classificazione dei formaggi</p> <p>Analisi sensoriale</p> <p>I prodotti DOP e IGP di origine animale</p>
--	--	---

SECONDO QUADRIMESTRE

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale, gastronomico ▪ Applicare le normative vigenti nazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di bevande e alimenti ▪ Riconoscere la qualità di una bevanda o di un alimento dal punto di vista merceologico, nutrizionale e organolettico ▪ Individuare i prodotti tipici di un territorio ▪ Applicare le tecniche di conservazione agli alimenti idonee alla prevenzione delle tossinfezioni alimentari 	<p>MOD.03: ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE</p> <p>U.D.A.1. reali: struttura, composizione chimica e valore nutrizionale-calorico; intolleranze; produzione di sfarinati, pane e pasta. Il frumento, il riso, il mais e l'orzo</p> <p>U.D.A.2. Legumi: composizione chimica e valore nutrizionale- calorico, i derivati della soia</p> <p>U.D.A.3. Ortaggi e frutta: composizione chimica e valore nutrizionale-calorico, classificazione anche in base ai sistemi di conservazione</p> <p>U.D.A.4. Serie prime, estrazione, classificazione degli oli di oliva e valore nutrizionale- calorico e organolettico, gli oli e la frittura: punto di fumo</p> <p>MODULO 4 :CENNI SULLA MERCEOLOGIA DELLE BEVANDE alcoliche e analcoliche</p> <p>MODULO 5: CRITERI DI SICUREZZA ALIMENTARE nella preparazione e conservazione di alimenti e bevande</p> <p>U.D.A.1.HACCP – Autocontrollo e formazione del personale</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

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 del prodotto
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 Terza**Materia DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA****PRIMO 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. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Distinguere le caratteristiche del mercato turistico con particolare attenzione al settore ristorativo. ▪ Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle strutture turistico/ristorative. ▪ Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle strutture turistico/ristorative. 	UdA 1 Strumenti operativi (di calcolo, fattura, registri IVA, titoli di credito, strumenti di pagamento) UdA 2 Caratteristiche del mercato turistico. UdA 3 L'impresa e la società UdA 4 Le imprese turistico-ristorative

SECONDO QUADRIMESTRE

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. ▪ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Riconoscere diritti e doveri relativi al rapporto di lavoro e utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico/ristorativo. ▪ Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie. 	UdA 5 Requisiti strutturali e norme igienico-sanitarie La ristorazione commerciale UdA 6 La ristorazione collettiva UdA 7 Le principali tipologie contrattuali I contratti in generale ed i contratti di settore UdA 8 Legislazione turistica e normativa per l'esercizio UdA 9 La legislazione sociale e la sicurezza sul lavoro

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

STRUMENTI DI LAVORO	Barrare le caselle
Manuale	X
Laboratorio multimediale	
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	
Interrogazione breve	X
Risposte dal posto	X
Prova in laboratorio	
Prova pratica	
Prova strutturata	
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) Conoscere le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza.
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 Terza**Materia LABORATORIO DI CUCINA****PRIMO QUADRIMESTRE**

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Accetta la ripartizione del lavoro e le attività assegnate dall'insegnante, collaborando con gli altri al raggiungimento dei risultati previsti ▪ Valorizza e promuove le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera. ▪ 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 ▪ Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. ▪ Utilizza le tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione e prodotti enogastronomici. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Saper individuare gli elementi caratterizzanti della cucina delle varie epoche storiche ▪ Saper riconoscere gli elementi caratterizzanti la cucina del XXI secolo ▪ 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 	<p>MODULO 1: VALORE CULTURALE DEL CIBO E RAPPORTO TRA GASTRONOMIA E SOCIETÀ' UD Il valore sociale del cibo UD. Gli stili alimentari nella ristorazione commerciale e collettiva.</p> <p>MODULO 2: CARATTERISTICHE DELLA CUCINA REGIONALE, ITALIANA UD l'Italia e la gastronomia dei localismi</p>

SECONDO QUADRIMESTRE

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Accetta la ripartizione del lavoro e le attività assegnate dall'insegnante, collaborando con gli altri al raggiungimento dei risultati previsti ▪ Valorizza e promuove le tradizioni locali, nazionali e internazionali. ▪ Applica le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ saper riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazione ▪ 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 	<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 tipologie</p>

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Controlla e utilizza gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico ▪ Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. ▪ Utilizza le tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione e prodotti enogastronomici. 	<p>relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Saper rispettare le regole per l'elaborazione dei menù ▪ Saper definire menù adeguati alle tipologie di ristorazione <ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicare le diverse tecniche di taglio a seconda delle preparazioni ▪ Applicare le diverse tecniche di pulitura e filettatura del pesce ▪ Applicare le diverse tecniche di preparazione per i pezzi interi e la carne al taglio ▪ Conoscere i metodi, le tecniche di cottura e i loro effetti 	<p>UD. Il menù, le ricette e le portate UD. Le tecniche di redazione</p> <p>MODULO 5 SCHEDE TECNICHE DI PREPARAZIONE E SISTEMI DI COTTURA UD. La preparazione dei prodotti ittici UD. La preparazione della carne UD. La cottura degli alimenti</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	
Compito assegnato a casa	
Simulazioni	X

VERIFICHE 1° QUADRIMESTRE: Pratico n°3

VERIFICHE 2° QUADRIMESTRE: Pratico 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