

# **I.I.S. "PAOLO FRISI"**

Via Otranto angolo Cittadini, 1 - 20157 - MILANO

[www.ipsfrisi.it](http://www.ipsfrisi.it)

I docenti del corso alberghiero diurno e pomeridiano-serale, si riservano la facoltà di adeguare in itinere abilità e conoscenze, e quindi le relative U.D.A., in funzione del monte ore stabilito dalle disposizioni Ministeriali riguardanti gli specifici quadri orari.

*Anno Scolastico: 2014-2015*

**CLASSI: PRIME**

**CORSI: DIURNO / POMERIDIANO-SERALE**

**Nuovo ordinamento SERVIZI per L'ENOGASTRONOMIA e L'OSPITALITA'  
ALBERGHIERA**

## PROGRAMMAZIONE DIDATTICA DISCIPLINARE DI

**Scienza degli alimenti****Primo biennio****DOCENTI :****BUONO CARMELA / CIRIGLIANO FRANCESCA / MATTEI ALESSANDRA**

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<p><b>Applicare le norme igienico-sanitarie vigenti in materia di sicurezza alimentare nelle specifiche lavorazioni (preparazione, stoccaggio, conservazione, servizio).</b></p>	<p><b>Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli.</b></p> <p>Conoscere i principali microrganismi responsabili delle tossinfezioni alimentari e le condizioni ambientali più favorevoli per il loro sviluppo.</p> <p>Conoscere i requisiti fondamentali che i locali adibiti alla manipolazione degli alimenti devono avere.</p> <p>Conoscere le regole igieniche che gli operatori del settore alimentare devono rispettare.</p>	<p><b>Igiene degli alimenti, nozioni di microbiologia ed igiene professionale.</b></p> <p>1° MODULO: IGIENE NEI SERVIZI RISTORATIVI</p> <p>U.D.A.1.Cause di contaminazione alimentare. Contaminazione biologica.</p> <p>U.D.A.2. I Microrganismi: virus, batteri, lieviti, muffe: caratteristiche morfologiche, riproduttive.</p> <p>Condizioni di crescita dei microrganismi.</p> <p>Tossinfezioni alimentari e contaminazione biologica degli alimenti.</p> <p>U.D.A.3. Igiene del personale, dei locali, delle attrezzature.</p>
<p><b>Classificare gli alimenti secondo le loro caratteristiche nutrizionali.</b></p>	<p><b>Descrivere differenze ed analogie tra i diversi P.N. ed indicarne la funzione nutrizionale.</b></p>	<p><b>Macro e micronutrienti : classificazioni; proprietà, funzioni; fabbisogno.</b></p>

	<p><b>Classificare gli alimenti in base alla loro funzione prevalente. Individuare analogia e differenze tra i diversi alimenti e classificarli.</b></p> <p>Conoscere nelle linee generali la struttura della materia.</p> <p>Conoscere le caratteristiche dei principi nutritivi Distinguere le funzioni più importanti di ciascun principio nutritivo nei confronti del nostro organismo. Valutare le necessità metaboliche dell'organismo umano. Saper catalogare gli alimenti in base al loro contenuto in nutrienti.</p> <p><b>Interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare (grafici, istogrammi, dati statistici, etichette, ecc.)</b> Conoscere i principali fattori che influiscono sulle abitudini alimentari.</p>	<p><b>Classificazione degli alimenti.</b></p> <p>2° MODULO: I PRINCIPI NUTRITIVI Nozioni propedeutiche alla chimica degli alimenti: U.D.A.1. L'atomo e la tavola periodica degli elementi, gli ioni, le molecole, i legami chimici. Gruppi funzionali. U.D.A.2. Concetto di alimento, concetto di principio nutritivo, funzione dei principi nutritivi. U.D.A.3. GLUCIDI: aspetti chimici. Funzioni. Fabbisogno. Fonti alimentari. U.D.A.4. LIPIDI: aspetti chimici. Funzioni. Fabbisogno. Fonti alimentari. U.D.A.5. PROTIDI: aspetti chimici. Funzioni. Fabbisogno. Fonti alimentari. U.D.A.6. VITAMINE e SALI MINERALI: fonti alimentari e funzioni nell'organismo. Carenze. U.D.A.7. ACQUA. Fonti alimentari e funzioni nell'organismo.</p> <p>3° MODULO: EDUCAZIONE ALIMENTARE U.D.A.1. Consumi alimentari.</p>
--	---	--

## OBIETTIVI GENERALI MINIMI DA RAGGIUNGERE AL TERMINE DELL'ANNO SCOLASTICO CLASSI PRIME:

### CONOSCENZE:

- I principali microrganismi responsabili delle tossinfezioni alimentari
- Le regole igieniche che gli operatori del settore devono rispettare
- L'importanza dei principi nutritivi nella valutazione delle funzioni principali degli alimenti: energetica, plastica e bioregolatrice

### COMPETENZE:

- Mettere in relazione determinate condizioni ambientali e rischi di tossinfezioni
- Applicare metodi igienicamente sicuri nella manipolazione degli alimenti
- Distinguere l'alimento dal principio nutritivo
- Distinguere gli alimenti in relazione alla funzione nutritiva prevalente

## CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche orali saranno valutate secondo i criteri deliberati dal Collegio dei Docenti e contenuti nel POF del corrente anno scolastico.

Tutte le verifiche scritte saranno corredate da una griglia di valutazione.

VERIFICHE 1° QUADRIMESTRE: Orali ( o scritte con validità orale) n° 2

VERIFICHE 2° QUADRIMESTRE: Orali ( o scritte con validità orale) n° 2

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	

<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	

### **PROGRAMMAZIONE PLURIDISCIPLINARE (PRIMA)**

#### DISCIPLINE COINVOLTE

Scienza degli alimenti / Cucina / Sala bar

N. ORE PREVISTE 6

#### OBIETTIVI DA RAGGIUNGERE

Rispetto della normativa HACCP

#### CONTENUTI

Sicurezza degli alimenti

Milano, 10 OTTOBRE 2014

IL DOCENTE

---

## PROGRAMMAZIONE DIDATTICA DISCIPLINARE DI

**Sala e vendita****Primo biennio****DOCENTI :****VILLA / FAZIO / RUBINACCI / VULLO / VARONE**

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera enogastronomica.</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</p>	<p>Acquisire un corretto atteggiamento nei confronti della professione</p> <p>Relazionarsi positivamente con i colleghi e operare nel rispetto del proprio ruolo</p> <p>Essere consapevole dell'importanza di un corretto comportamento</p> <p>Indossare regolarmente la divisa completa e in ordine</p> <p>Distinguere le aree di lavoro della sala</p> <p>Identificazione attrezzature e utensili di uso comune</p> <p>Scegliere gli utensili in base all'uso</p> <p>Rispettare le buone pratiche inerenti all'igiene personale,</p>	<p>L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie della brigata di sala</p> <p>Le funzioni di ogni componente della brigata</p> <p>La deontologia professionale</p> <p>Le norme di comportamento nelle relazioni sociali</p> <p>La composizione della divisa</p> <p>Il laboratorio di sala e di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili</p> <p>Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente</p> <p>Norme di previdenza e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso</p> <p>Tecniche di base di sala:: mise</p>

	dei prodotti e dei processi di lavoro Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio dei prodotti enogastronomici e nelle preparazioni del bar	en place e stili di servizio Tecniche di base di bar: caffetteria
--	---	---

## PRIMO QUADRIMESTRE

CONTENUTI	OBIETTIVI	TEMPI
Modulo1. La brigata di sala Il cameriere e la sua professione La divisa del personale di sala	Conoscere il profilo professionale del cameriere, i requisiti richiesti, le principali norme di comportamento da osservare per svolgere al meglio la professione	
Modulo 2. L'igiene personale, dei locali e delle attrezzature	Sviluppare la conoscenza dell'igiene personale quale punto di fondamentale importanza per i rapporti con le altre persone e per i rischi legati alla manipolazione delle derrate utilizzate durante l'attività lavorativa	
Modulo 3. I vari tipi di servizio <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alla francese</li> <li>• All'inglese</li> <li>• Al guéridon</li> <li>• All'italiana</li> </ul>	Conoscere le principali tecniche di servizio e il modo corretto di porgere le vivande e le bevande	
Modulo 4. Le dotazioni di sala: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il tovagliato</li> <li>• La porcellana</li> <li>• La cristalleria</li> <li>• La posateria</li> <li>• Materiali vari per il servizio</li> </ul>	Conoscere in modo approfondito il materiale in dotazione alla sala ristorante per un servizio curato ed impeccabile.	

## SECONDO QUADRIMESTRE

CONTENUTI	OBIETTIVI	TEMPI
Modulo 5. Le diverse mise ne place Preparazioni dei coperti Le mise en place dei tavoli di servizio	Conoscere le diverse mise en place al tavolo del cliente e le principali posate utilizzate	
Modulo 6. Le principali tipologie della prima colazione <ul style="list-style-type: none"> <li>• English breakfast</li> <li>• Continental breakfast</li> </ul>	Riconoscere le diverse tipologie della prima colazione ed individuare le principali fasi del servizio	
Modulo 7. Il bar Vari tipi di bar Le aree di servizio del bar Attrezzature e utensileria del bar	Conoscere le tipologie di bar con le varie classificazioni, orari, differenze di servizio e personale	
Modulo 8. Le insalate La classificazione delle insalate I condimenti Le salse vinaigrette e citronette	Conoscere i vari metodi con cui si può preparare un condimento e servirlo al cliente, evidenziando le mise en place necessarie e le attenzioni in base alle necessità	

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	X



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	
L.I.M.	X
Registratore	
Appunti	X
Fotocopie	X
Carte geografiche	
Video	
Palestra	

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

VERIFICHE 2° QUADRIMESTRE: Pratiche n° 2

**OBIETTIVI GENERALI MINIMI DA RAGGIUNGERE AL TERMINE DELL'ANNO SCOLASTICO:**

- Compilare con cura il quaderno degli appunti e delle esercitazioni pratiche, utilizzandolo al pari di un libro di testo.
- Eseguire con regolarità i compiti assegnati.
- Comprendere e usare correttamente la terminologia professionale.
- Collaborare attivamente con gli altri membri della brigata.
- Organizzare e gestire il proprio posto di lavoro.

- Acquisire dimestichezza con le tecniche di preparazione, presentazione e servizio delle vivande e delle bevande al cliente.

### **CRITERI DI VALUTAZIONE**

Le verifiche scritte, pratiche ed orali saranno valutate secondo i criteri deliberati dal Collegio dei Docenti e contenuti nel POF del corrente anno scolastico.

Tutte le verifiche scritte saranno corredate da una griglia di valutazione.

Milano, 10 OTTOBRE 2014

IL DOCENTE

---

## PROGRAMMAZIONE DIDATTICA DISCIPLINARE DI

**Laboratorio di servizi enogastronomici****Primo biennio****DOCENTI :****CARMINE SANTAGATA, CRAPANZANO SALVATORE,****FERRARO PASQUALE, MAURIZIO SANFRANCESCO**

CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE
<b>MODULO 1:</b> <b>LE FIGURE PROFESSIONALI DEL SETTORE ENOGASTRONOMICO</b>  UD 1 Le aziende enogastronomiche UD 2 Le risorse umane	<ul style="list-style-type: none"> <li>Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Applicare le norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sul posto di lavoro</li> </ul>
<b>MODULO 2:</b> <b>I SETTORI DELLA CUCINA</b>  <b>UD1 La struttura dei locali</b> UD 2 Le grandi attrezzature UD 3 Le piccole attrezzature	<ul style="list-style-type: none"> <li>Identificare attrezzature ed utensili di uso comune</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera enogastronomica</li> </ul>
<b>MODULO 3:</b> <b>IGIENE E SICUREZZA</b>  UD 1 L'igiene degli ambienti	<ul style="list-style-type: none"> <li>Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti gastronomici</li> </ul>

<p>di lavoro e delle attrezzature UD 2 L'igiene dei prodotti alimentari UD 3 La sicurezza sul posto di lavoro</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione e la pulizia del laboratorio</li> </ul>	
<p><b>MODULO 4:</b> <b>I PRODOTTI GASTRONOMICI</b> UD 1: Le materie prime di origine vegetare (caratteristiche di ortaggi e cereali) UD 2 Gli ingredienti di origine animale: latte e uova UD 3 I condimenti di origine animale, vegetale e minerale</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere le principale materie prime di origine animale e vegetale.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio ed il coordinamento con i colleghi</li> </ul>
<p><b>MODULO 5:</b> <b>SCHEDE TECNICHE DI PREPARAZIONE E SISTEMI DI COTTURA</b> UD1 La preparazione degli alimenti di origine vegetale. L'organizzazione del lavoro e la mise en place. Le tecniche di taglio e le lavorazioni preliminari UD2 La cottura degli alimenti UD3 Il sistema di cottura del riso e delle uova</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere alcune schede di preparazione e di sistemi di cottura</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Intervenire nella valorizzazione, trasformazione e conservazione dei prodotti enogastronomici</li> </ul>

<p><b>MODULO 6</b></p> <p><b>SCHEDE TECNICHE DELLE PREPARAZIONI DI BASE</b></p> <p>UD 1 La basi della cucina ( i fondi e le salse)</p> <p>UD 2 Le creme di base in pasticceria</p> <p>UD 3 li impasti di base</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere alcuni impasti e creme base della pasticceria</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controllare gli alimenti sotto il profilo qualitativo e gastronomico</li> </ul>
---	---	--

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

<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: pratiche n° \_\_\_\_3\_\_\_\_

VERIFICHE 2° QUADRIMESTRE: pratiche n° \_\_\_\_3\_\_\_\_

**OBIETTIVI GENERALI MINIMI DA RAGGIUNGERE AL TERMINE DELL'ANNO SCOLASTICO:**

- Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale
- Identificare attrezzature ed utensili di uso comune
- Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature
- Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione e la pulizia del laboratorio
- Riconoscere le principali materie prime di origine animale e vegetale.
- Riconoscere alcune schede di preparazione e di sistemi di cottura

Le verifiche scritte, pratiche ed orali saranno valutate secondo i criteri deliberati dal Collegio dei Docenti e contenuti nel POF del corrente anno scolastico.

Tutte le verifiche scritte saranno corredate da una griglia di valutazione.

Milano, 10 OTTOBRE 2014

IL DOCENTE

---

## PROGRAMMAZIONE DIDATTICA DISCIPLINARE DI

**Diritto – Economia politica**      **Primo biennio****DOCENTI :****MARI / CIPOLLONE**

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
Collocare l'esperienza personale e formativa in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente	<p>Distinguere le differenti fonti normative e la loro gerarchia con particolare riferimento alla Costituzione italiana e alla sua struttura.</p> <p>Reperire le fonti normative con riferimento al settore di studio</p> <p>Analizzare aspetti e comportamenti delle realtà personali e sociali e confrontarli con il dettato della norma giuridica.</p> <p>Riconoscere gli aspetti giuridici ed economici che connotano l'attività imprenditoriale</p> <p>Utilizzare correttamente la terminologia giuridica di base</p>	<p>MODULO 1 Fonti normative e loro gerarchia</p> <p>MODULO 2 I soggetti giuridici, con particolare riferimento alle imprese</p> <p>MODULO 3 Costituzione e cittadinanza: principi, libertà, diritti e doveri</p> <p>MODULO 4 Lo Stato e la sua struttura secondo la Costituzione. Forme di Stato e forme di governo</p>
Riconoscere le caratteristiche	Individuare le esigenze fondamentali che ispirano scelte e comportamenti economici, nonché i vincoli a cui essi sono subordinati	MODULO 5 Fondamenti dell'attività economica e soggetti economici: consumatori,

essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio	<p>Individuare i fattori produttivi e differenziarli per natura e tipo di remunerazione</p> <p>Utilizzare correttamente la terminologia di base dell'economia</p>	<p>imprese, pubblica amministrazione, enti no profit.</p> <p><b>MODULO 6</b> Fattori della produzione</p>
---	---	---

MODALITÀ DI LAVORO	Barrare le caselle
Lezione frontale	X
Lezione con esperti	X
Lezione multimediale	X
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	X
Laboratorio multimediale	X
Laboratorio linguistico	
Lavagna	X
L.I.M.	X
Registratore	
Appunti	X
Fotocopie	X
Carte geografiche	
Video	X
Palestra	

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	
Compito assegnato a casa	X
Simulazioni	

VERIFICHE 1° QUADRIMESTRE: Orali n° 2

VERIFICHE 2° QUADRIMESTRE: Orali n° 2

**OBIETTIVI GENERALI MINIMI DA RAGGIUNGERE AL TERMINE DELL'ANNO SCOLASTICO:**

Vedi conoscenze/abilità/competenze del documento.

**CRITERI DI VALUTAZIONE**

Le verifiche orali saranno valutate secondo i criteri deliberati dal Collegio dei Docenti e contenuti nel POF del corrente anno scolastico.

Milano, 10 OTTOBRE 2014

IL COORDINATORE

---