

I.I.S. "PAOLO FRISI"

Via Otranto angolo Cittadini, 1 - 20157 - MILANO

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: TERZE – ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

CORSI: DIURNO / POMERIDIANO-SERALE

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

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA DISCIPLINARE DI

Scienza e cultura dell'alimentazione Secondo biennio

DOCENTI :

BUONO CARMELA / CIRIGLIANO FRANCESCA/ MATTEI ALESSANDRA

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<p>Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</p>	<p>Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi Utilizzare l'alimentazione come strumento di benessere della persona</p>	<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</p>
<p>Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale, gastronomico</p>	<p>Leggere ed interpretare correttamente le tabelle di composizione chimica degli alimenti</p> <p>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,</p>	<p>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</p>

<p>Applicare le normative vigenti nazionali in fatto di sicurezza</p>	<p>Applicare le tecniche di conservazione agli alimenti idonee alla prevenzione delle tossinfezioni alimentari</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>
--	---	--

OBIETTIVI GENERALI MINIMI DA RAGGIUNGERE AL TERMINE DELLA CLASSE TERZA:

- Leggere correttamente le tabelle di composizione chimica degli alimenti
- Esprimere un giudizio sul valore calorico di una preparazione
- Riconoscere lo stato di freschezza di alcuni alimenti
- Conoscere le fonti, i sistemi di produzione, trasformazione e conservazione degli alimenti
- Riconoscere le caratteristiche igienico-sanitarie e merceologiche degli alimenti
- Conoscere i processi produttivi delle bevande alcoliche ed analcoliche

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	

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	

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.

VERIFICHE 1° QUADRIMESTRE: Orali (o scritte con validità orale) n° 3

VERIFICHE 2° QUADRIMESTRE: Orali (o scritte con validità orale) n° 3

PROGRAMMAZIONE PLURIDISCIPLINARE (TERZA ENOGASTRONOMIA)

DISCIPLINE COINVOLTE

Scienza e cultura dell'alimentazione / Cucina

N. ORE PREVISTE (2 ore settimanali di copresenza)

OBIETTIVI DA RAGGIUNGERE

Compilare una relazione gastronomica in termini tecnici
 Confrontare criticamente due alimenti o due preparazioni
 Individuare i prodotti tipici di un territorio

CONTENUTI

- Analisi strutturale della ricetta che costituisce la scheda piatto
- analisi strutturale del menù proposto
- Schedatura dei prodotti tipici e "biologici" presenti nel territorio
- Degustazione guidata e valutazione del piatto consumato
- Discussione dei risultati ottenuti

PROGRAMMAZIONE PLURIDISCIPLINARE (TERZA ENOGASTRONOMIA)

DISCIPLINE COINVOLTE

Scienza e cultura dell'alimentazione / Cucina

N. ORE PREVISTE da svolgere prima dello stage di gennaio 2013

OBIETTIVI DA RAGGIUNGERE

Competenze professionali prioritarie:

- sa organizzare gli spazi di lavoro, assicurando il rispetto degli standard predefiniti e delle disposizioni di tutela igienico sanitaria (HACCP)
- applica tecniche di ispezione e controllo delle materie prime
- adotta uno stile comunicativo adeguato al proprio ruolo

CONTENUTI

ore

Lezioni in aula con il docente di Scienza dell'alimentazione: normativa vigente REG. CE 852/04 (applicazione del sistema HACCP in ambito ristorativo, classificazione dei pericoli, punti critici di controllo). Valutazione dei requisiti igienico sanitari relativi agli ambienti di lavoro.	6
Applicazione di piani di autocontrollo relativi a sanificazione del laboratorio, delle attrezzature e degli utensili (CUCINA)	3
Uso dei moduli di registrazione (CUCINA e ALIMENTAZIONE)	3
Esercitazioni e simulazioni (Laboratorio Cucina) / Identificazione dei pericoli prevenzione (Scienza degli alimenti), prevenzione delle contaminazioni crociate (CUCINA)	6
Organizzazione spazio temporale delle operazioni di cucina (CUCINA)	3
Lezioni in aula sulle caratteristiche merceologiche degli alimenti (ALIMENTAZIONE e CUCINA)	12
Controlli sulle merci in consegna e registrazione delle osservazioni eseguite (CUCINA)	3
Esercitazioni sul riconoscimento dei parametri per la valutazione della freschezza e della qualità delle materie prime. Integrità delle confezioni, data di scadenza, temperatura di consegna, ecc. (ALIMENTAZIONE e CUCINA)	3
Applicazione del piano di autocontrollo al ricevimento: misure preventive ed azioni correttive. Gestione della non conformità al ricevimento. (CUCINA)	3
Applicazione del protocollo operativo di buona prassi igienico sanitaria relativo all'igiene del personale e alle regole comportamentali. (ALIMENTAZIONE e CUCINA)	6
Esercitazioni di laboratorio volte ad acquisire la conoscenza del lavoro di squadra (spirito di collaborazione, sapersi collocare all'interno di una brigata di cucina). (CUCINA)	12

Milano, 10 OTTOBRE 2014

IL DOCENTE

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA DISCIPLINARE DI

Laboratorio di Servizi Enogastronomici

Secondo biennio

DOCENTI :

CARMINE SANTAGATA, SALVATORE CRAPANZANO,

PASQUALE FERRARO, MAURIZIO SANFRANCESCO

CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE
<p>MODULO 1: VALORE CULTURALE DEL CIBO E RAPPORTO TRA GASTRONOMIA E SOCIETÀ'</p> <ul style="list-style-type: none">• UD Il valore sociale del cibo• UD. Gli stili alimentari nella ristorazione commerciale e collettiva.	<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	<ul style="list-style-type: none">• Riconosce il cibo come marcatore di un rapporto tra gastronomia e società• Riconosce le nuove abitudini alimentari
<p>MODULO 2: CARATTERISTICHE DELLA CUCINA REGIONALE, ITALIANA</p> <ul style="list-style-type: none">• UD l'Italia e la gastronomia dei localismi	<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• Conosce molti alimenti e piatti tipici del territorio.• Valorizza e rivisita alcuni piatti delle diverse cucine regionali.
<p>MODULO 3: PRODOTTI ENOGASTRONOMICI E TUTELA DEL MARCHIO DI QUALITÀ'</p> <ul style="list-style-type: none">• UD: sistemi di tutela e	<ul style="list-style-type: none">• saper riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazione	<ul style="list-style-type: none">• saper applicare le normative vigenti nazionali ed internazionali

certificazione degli ingredienti		
<p>MODULO 4:</p> <p>CRITERI DI ELABORAZIONI DI MENU E “CARTE”</p> <ul style="list-style-type: none"> • UD Il menù: funzioni e tipologie • UD. Il menù, le ricette e le portate • UD. Le tecniche di redazione 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela • Saper rispettare le regole per l’elaborazione dei menù • Saper definire menù adeguati alle tipologie di ristorazione 	<ul style="list-style-type: none"> • Elabora menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti • Elabora menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela • Elabora menu adeguati alle tipologie di ristorazione
<p>MODULO 5</p> <p>SCHEDE TECNICHE DI PREPARAZIONE E SISTEMI DI COTTURA</p> <p>UD. La preparazione dei prodotti ittici</p> <p>UD. La preparazione della carne</p> <p>UD. La cottura degli alimenti</p>	<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 	<ul style="list-style-type: none"> • Conosce per ciascun ortaggio le preparazioni principali • Applica le diverse tecniche di pulitura a seconda del crostaceo da preparare • Applica le diverse tecniche di preparazione dei volatili • Cuoce in modo corretto i cibi in base al tipo di preparazione

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	

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	x
Compito assegnato a casa	
Simulazioni	

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

VERIFICHE 2° QUADRIMESTRE: Orali n° 2 pratiche n° 2

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

- Saper individuare gli elementi caratterizzanti della cucina delle varie epoche storiche
- Saper individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale
- Saper riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazione.
- Saper applicare tecniche di preparazione e cotture della carne e dei prodotti ittici.

- Saper elaborare menù e carte in base alle esigenze del cliente e del territorio.

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

Didattica e Tecnica Amministrativa

Secondo biennio

DOCENTI :

SPINOSO, SCEBBA, PITZALIS, LOPEZ

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.	<ul style="list-style-type: none">• Strumenti operativi (di calcolo, fattura, registri IVA, titoli di credito, strumenti di pagamento) UdA 1, pag. 2;• Caratteristiche del mercato turistico. UdA 2, pag.32• L'impresa e la società UdA 3, pag. 46;• Le imprese turistico-ristorative UdA 4, pag 58;• Requisiti strutturali e norme igienico-sanitarie UdA 10, pag.

<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"> • Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle strutture turistico/ristorative. • 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. 	<p>172;</p> <ul style="list-style-type: none"> • La ristorazione commerciale UdA 5, pag 84; • La ristorazione collettiva UdA 6 pag. 96; • Le principali tipologie contrattuali UdA 12, paragrafi 7, 8, e 9, pag. 216; • I contratti in generale ed i contratti di settore UdA 7, pag. 107; • Legislazione turistica e normativa per l'esercizio UdA 8, pag. 136; • La legislazione sociale e la sicurezza sul lavoro UdA 9, pag 148
---	--	---

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	

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

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

Vedi conoscenze, abilità e competenze del documento.

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 COORDINATORE
