

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 DI SERVIZI SALA E VENDITA

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, nutrizionale e organolettico</p>	<p>Formulazione di menù 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 :BEVANDE U.D.A.1. Bevande alcoliche: materie prime, processo produttivo, composizione chimica e valore nutrizionale, classificazione di vino,</p>

<p>Applicare le normative vigenti nazionali in fatto di sicurezza</p>	<p>Individuare i prodotti tipici di un territorio</p> <p>Applicare le tecniche di conservazione agli alimenti idonee alla prevenzione delle tossinfezioni alimentari</p>	<p>birra, distillati e liquori. Bevande alcoliche e rapporto con la salute.</p> <p>U.D.A.2. Bevande analcoliche: materie prime, produzione, composizione chimica e valore nutrizionale, classificazione di acque minerali, bibite, succhi e nettari di frutta.</p> <p>Bevande nervine: materie prime, produzione, composizione chimica e valore nutrizionale, classificazione di caffè', te', tisane, cacao e cioccolato. Bevande nervine e rapporto con la salute</p> <p>MOD.03: CENNI SULLA MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI</p> <p>U.D.A.1. Alimenti di origine animale (composizione chimica, valore nutrizionale, modificazioni da cottura, sistemi di conservazione, valutazione della freschezza di carne, prodotti ittici, uova, latte e i derivati)</p> <p>U.D.A.2. Alimenti di origine vegetale (composizione chimica, valore nutrizionale-calorico organolettico, conservazione di cereali e i derivati, legumi, ortaggi, frutta, oli)</p> <p>I prodotti DOP e IGP</p> <p>MOD04: 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 SALA e VENDITA)

DISCIPLINE COINVOLTE

Scienza e cultura dell'alimentazione / SALA BAR

N. ORE PREVISTE (2 ore settimanali di copresenza)

OBIETTIVI DA RAGGIUNGERE

Abbinare correttamente i cibi tra loro e il cibo con il vino
Saper esprimere un giudizio critico sulla qualità merceologica delle bevande alcoliche e analcoliche

CONTENUTI per Servizi di sala e vendita

- Analisi organolettica - sensoriale di bevande e/o alimenti (acqua, latte, caffè, succhi di frutta, vino)
- Analisi dell'abbinamento cibo – vino proposto per la scheda piatto
- Analisi strutturale del menù proposto
- Verifica delle modalità di servizio di alimenti e bevande
- valutazione dell'abbinamento cibo-vino e degustazione guidata del piatto

PROGRAMMAZIONE PLURIDISCIPLINARE (TERZA SALA e VENDITA)

DISCIPLINE COINVOLTE

Scienza e cultura dell'alimentazione / SALA BAR / LINGUE STRANIERE / ITALIANO

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 le tecniche relative alle diverse tipologie di servizio
- adotta uno stile comunicativo adeguato al proprio ruolo

CONTENUTI:

	ore
Esercitazioni sulla mise en place del posto di lavoro nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti, predisposizione e cura degli spazi di lavoro. (SALA)	3
Esercitazioni sull'organizzazione del lavoro di sala: servizio nei diversi reparti del ristorante, uso delle attrezzature. (panadora, office, caffetteria) (SALA)	3
Gestione pratica del tovagliato. Controllo lavaggio tovagliato, gestione delle bolle di accompagnamewnto della lavanderia. (SALA)	3
Esecuzione del lavaggio, sanificazione delle attrezzature di sala e delle stoviglie. Stoccaggio appropriato. (SALA E ALIMENTAZIONE)	3

Esercitazioni sulla mise en place sui vari tipi di buffet; organizzazione del servizio con il personale preposto. (SALA)	3
Simulazioni delle diverse tipologie di banchetti e sulle fasi principali dell'organizzazione del servizio. (SALA)	3
Esercitazioni di laboratorio sul servizio di caffetteria al bar e relativa la mise en place. (SALA E ALIMENTAZIONE)	3
Esercitazioni sulle preparazioni e mise en place dell'american bar. (SALA)	3
Controllo delle materie prime e conservazione appropriata. Rotazione delle derrate. (SALA E ALIMENTAZIONE)	6
Esercitazioni in laboratorio, tirocini interni ed esterni sulla mise en place di buffet, banchetti, bar. (SALA)	12
Esercitazioni in Laboratorio Sala: verifica della conoscenza delle norme comportamentali e igieniche del personale di sala, della cura e manutenzione della divisa e della persona. (SALA E ALIMENTAZIONE)	6
Lezioni ed esercitazioni di portamento, postura, immagine personale, espressione, linguaggio. (ESPERTO / SALA / LINGUE)	6
Simulazioni e role playing sull'utilizzo del linguaggio formale, educato, cordiale appropriato al ruolo nel ricevere e smistare ordini anche in lingua straniera usando tono cortese e linguaggio appropriato. (ESPERTO / SALA / LINGUE)	12

Milano, 10 OTTOBRE 2014

IL DOCENTE

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA DISCIPLINARE DI

Sala e Vendita Secondo biennio

DOCENTI :

VILLA- FAZIO- RUBINACCI –VULLO-VARONE

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. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento. • Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta. • Simulare l'uso di tecniche per la presa della comanda • Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione. • Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, di bevande a base di latte e/o di frutta e infusi. • Simulare la realizzazione di buffet e banchetti. • Individuare la produzione enoica italiana. • Classificare vini e birre in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione. • Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande. 	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche delle aziende enogastronomiche • Classificazione di alimenti e bevande analcoliche, alcoliche e distillati • Principi di enologia, modalità di produzione e utilizzo. • Caratteristiche dell'enografia nazionale. • Modalità di produzione delle birre. • Metodi di analisi organolettica di cibi e vini • Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail

PRIMO QUADRIMESTRE

CONTENUTI	OBIETTIVI	TEMPI
-----------	-----------	-------

<p>Modulo 1: Il mercato della ristorazione:</p> <p>1) Ristorazione commerciale caratteristiche e classificazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ristorazione commerciale classica • Neoristorazione o ristorazione veloce • Ristorazione viaggiante • Ristorazione domiciliare <p>2) Ristorazione collettiva</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche • Principali forme di ristorazione collettiva 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le diverse tipologie e le caratteristiche delle aziende della ristorazione commerciale e collettiva • Conoscere le novità nel mercato della ristorazione 	
<p>Modulo 2: Le bevande</p> <p>1. Le bevande alcoliche</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bevande alcoliche fermentate • Bevande alcoliche distillate • Bevande alcoliche liquorose • Mescolanze alcoliche <p>2. Le bevande analcoliche</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bibite gassate • Bevande sportive ed energetiche • Succhi di frutta • Acque minerali 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le principali tipologie di bevande alcoliche fermentate, distillate e liquorose. • Conoscere le caratteristiche salienti della birra • Conoscere i principali tipologie di bevande analcoliche e le componenti che le costituiscono 	
<p>Modulo 3: Principi di enologia</p> <p>1. La vite</p> <p>2. Le tecniche produttive</p> <p>3. La classificazione</p> <p>4. La conservazione</p> <p>5. Enografia nazionale</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le nozioni tecniche enologiche di base indispensabili ad ogni professionista 	

SECONDO QUADRIMESTRE

CONTENUTI	OBIETTIVI	TEMPI
-----------	-----------	-------

<p>Modulo 4: La birra</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ingredienti 2. Produzione 3. Classificazione 4. Il servizio 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire la piena conoscenza sulle tipologie di birra e sulle modalità di servizio con approfondite cognizioni pratiche. 	
<p>Modulo 5: Analisi organolettica di cibi e vini</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. L'interpretazione dei sapori 2. Fisiologia della degustazione: <ul style="list-style-type: none"> • Degustazione del vino • Degustazione del cibo 3. Abbinamento cibo-vino 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere metodi e tecniche per l'abbinamento vino-piatto, l'interpretazione dei sapori, degustazione del vino, degustazione del cibo 	
<p>Modulo 6: I cocktail</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Linea per i cocktail 2. Preparazione 3. L'alcol consumo e dosi 4. Cocktail internazionali 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza dei cocktail più importanti a livello internazionali, con attenzione anche al loro contenuto di alcol e ai momenti più indicati per proporli. 	

MODALITA' 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	
Palestra	

STRUMENTI DI VERIFICA	Barrare le caselle
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	
Simulazioni	X

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

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

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.
- Riuscire a codificare correttamente un menù.
- Acquisire dimestichezza con le tecniche di preparazione, presentazione e servizio delle vivande e delle bevande al cliente.
- Acquisire le competenze necessarie per organizzare la disposizione dei tavoli in caso di banchetti o buffet.
- Conoscere le caratteristiche principali delle bevande alcoliche e miscelate proposte al bar.
- Riconoscere le attrezzature specifiche per la preparazione delle bevande miscelate.

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

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.• Utilizzare tecniche di	<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. 172;

<p>lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<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
