

# **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: QUINTE – 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

**DOCENTI :**

**BUONO CARMELA / CIRIGLIANO FRANCESCA/ MATTEI ALESSANDRA**

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<p><b>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.</b></p> <p><b>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</b></p>	<p><b>Individuare e distinguere gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.</b></p> <p><b>Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale.</b></p>	<p><b>Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.</b></p> <p>1° MODULO: CIBO E RELIGIONI</p> <p>U.D.A.1.: il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose. Le regole alimentari nella tradizione ebraica, nel Cristianesimo, nell'islam, nell'Induismo.</p>
<p><b>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</b></p> <p><b>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento</b></p>	<p><b>Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento.</b></p> <p><b>Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.</b></p>	<p><b>Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.</b></p> <p>2° MODULO: NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI</p> <p>U.D.A.2.1.: 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".</p>
<p><b>Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.</b></p>		

<p><b>Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.</b></p> <p><input type="checkbox"/> <b>applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti.</b></p> <p><b>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</b></p> <p><b>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</b></p>	<p><b>Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.</b></p>	<p><b>Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche.</b></p> <p>3° MODULO: LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE</p> <p>U.D.A.3.1.: 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>U.D.A.3.2.: 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.3.3: L'ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA. La ristorazione e quella di servizio. La mensa scolastica e aziendale. La ristorazione nelle case di riposo e ospedaliera.</p> <p><b>Dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie.</b></p>
---	---	--

<p><b>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</b></p>	<p><b>Individuare i pericoli di contaminazione nelle procedure enogastronomiche</b> Prevenire il rischio sanitario mediante autocontrollo del processo Identificare gli elementi di tracciabilità del prodotto</p> <p><b>Redigere un piano di HACCP.</b></p> <p>Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.</p>	<p>4° MODULO: LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE.</p> <p>U.D.A.4.1.: LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI. Le malattie cardiovascolari, ipertensione arteriosa, iperlipidemie e aterosclerosi.</p> <p>U.D.A.4.2.: LA DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE.</p> <p><b>Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.</b></p> <p>5° MODULO: La sicurezza alimentare e contaminazioni</p> <p>Qualità degli alimenti e sicurezza alimentare Le frodi alimentari</p> <p>U.D.A.5.1.: Certificazioni di qualità e Sistema HACCP.</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	

<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	

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

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

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

#### **CLASSI QUINTE:**

Conoscere il valore simbolico degli alimenti e le regole alimentari nelle grandi fedi religiose.

Conoscere i principali nuovi prodotti alimentari

Conoscere la dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche, patologie, in situazioni di intolleranze e allergie.

HACCP e certificazione di qualità

Conoscere i criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare.

#### **COMPETENZE:**

Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti.

Applicare tecniche di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari

Formulare menù coerenti con le esigenze del 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.

N. ORE PREVISTE 3

## OBIETTIVI DA RAGGIUNGERE

Competenze pluridisciplinari in modo tale da formare il pensiero critico su questioni relative all'indirizzo professionale, oltretutto 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, 10 OTTOBRE 2014

IL COORDINATORE

---

# PROGRAMMAZIONE DIDATTICA DISCIPLINARE DI

## Laboratorio di Servizi Enogastronomici

### DOCENTI :

**CARMINE SANTAGATA, SALVATORE CRAPANZANO, PASQUALE  
FERRARO, MAURIZIO SANFRANCESCO**

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<b>MODULO 1:</b> I PRODOTTI DEL TERRITORIO NELLA CUCINA DEI LOCALISMI E DELL'ALIMENTAZIONE GLOBALIZZATA.  -UD.1 IL TERRITORIO ITALIANO NEI PIATTI. -UD.2 LA GLOBALIZZAZIONE NELLA CUCINA DEI LOCALISMI.	- CONOSCERE IN BREVE I PASSAGGI DELLA STORIA ALIMENTARE UMANA: DALLA PREISTORIA ALLA GLOBALIZZAZIONE.  - SAPER RECUPERARE, VALORIZZARE E SOSTENERE LA BIODIVERSITA' AGROALIMENTARE E IL PATRIMONIO AMBIENTALE A RISCHIO DI OMOLOGAZIONE.	- REALIZZA PIATTI TIPICI DEL TERRITORIO ITALIANO E DELLA CUCINA GLOBALE RICONOSCENDONE, ORIGINE, TIPICITA' E CARATTERISTICHE.

<p><b>MODULO 2:</b> L'ARTE DEL BANQUETING ALL'INTERNO DEL CATERING</p> <p><b>UD.1</b> LE TECNICHE DI CATERING- <b>UD.2</b> IL BANQUETING</p>	<p>-CONOSCERE L'ORGANIZZAZIONE DI UNA CUCINA CHE SI OCCUPA DI CATERING INDUSTRIALE E A DOMICILIO</p> <p>-SAPER COMPRENDERE I VANTAGGI E GLI SVANTAGGI DEI DIVERSI SISTEMI DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI.</p> <p>-SAPER ORGANIZZARE IL SERVIZIO DI BANQUETING ATTRAVERSO LA PROGRAMMAZIONE E IL COORDINAMENTO DI STRUMENTI, MEZZI E SPAZZI.</p> <p>-SAPER COMPILARE LE CHECK LIST INDISPENSABILI PER PIANIFICARE UN EVENTO DI BANQUETING.</p>	<p>- SAPER DEFINIRE IL CATERING E I SOGGETTI COINVOLTI IN QUESTO TIPO DI SERVIZIO.</p> <p>- SAPER UTILIZZARE UN SOFTWARE DI SETTORE PER PIANIFICARE LA PRODUZIONE GIORNALIERA.</p> <p>- SAPER PIANIFICARE MENU DIVERSIFICATI PER TIPOLOGIA DI RISTORAZIONE.</p> <p>- SAPER PROGETTARE E REALIZZARE MENU' COERENTI CON IL CONTESTO E LE ESIGENZE DELLA CLIENTELA.</p>
<p><b>MODULO 3:</b> TUTELA DELLA SALUTE E TIPOLOGIE DI INTOLLERANZE.</p> <p><b>-UD.1</b> IL CLIENTE CON INTOLLERANZE ALIMENTARI.</p>	<p>- SAPER CONSULTARE GLI ELENCHI UFFICIALI PER TIPOLOGIA DI INTOLLERANZA CHE RIPORTANO I PRODOTTI RITENUTI IDONEI.</p>	<p>- REALIZZA PIATTI FUNZIONALI ALLE ESIGENZE DELLA CLIENTELA CON PROBLEMI DI INTOLLERANZE ALIMENTARI</p>
<p><b>MODULO 4:</b> IL SISTEMA HACCP NELLA RISTORAZIONE.</p> <p><b>-UD.1</b> SICUREZZA ALIMENTARE:SISTEMA E PIANO HACCP.</p>	<p>-CONOSCERE IL SEISTEMA HACCP</p> <p>-SAPER IDENTIFICARE ALL'INTERNO DELL'INTERO CICLO PRODUTTIVO I POSSIBILI CCP E CREARE PROCEDURE PER LA PREVENZIONE E LA SORVEGLIANZA DEI POSSIBILI PERICOLI DI CONTAMINAZIONE.</p>	<p>-APPLICA UN PIANO HACCP ALL'INTERNO DI UNA STRUTTURA RISTORATIVA</p> <p>-ORGANIZZA LA ZONA PRODUTTIVA PER EVITARE CONTAMINAZIONE</p>



<p><b>MODULO 5:</b> IL CUOCO E LA QUALITA' OGGETTIVA E SOGGETTIVA</p> <p>-<b>UD.1</b> MARCHI DI QUALITA', SISTEMI DI TUTELA E CERTIFICAZIONI DEGLI INGREDIENTI, DEI PIATTI E DELLE AZIENDE ENOGASTRONOMICHE.</p> <p>-<b>UD.2</b> LA QUALITA' ORGANOLETTICA O SENSORIALE.</p> <p><b>UD.3</b> LA QUALITA': UN CONNUBIO TRA BUONO E BELLO.</p>	<p>-SAPER RICONOSCERE I MARCHI DI QUALITA'</p> <p>- SAPER APPLICARE LE NORMATIVE VIGENTI, NAZIONALI E INTERNAZIONALI, IN FATTO DI SICUREZZA, TRASPARENZA E TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI.</p> <p>- SAPER PROPORRE PER PERCORSI GASTRONOMICI PER VALORIZZARE I PRODOTTI TIPICI E PROMUOVERE IL TERRITORIO</p> <p>- SAPER RICONOSCERE I PARAMENTRI QUALITATIVI DEGLI ALIMENTI</p>	<p>-UTILIZZA IN MODO CORRETTO I SISTEMI DI TUTELA E CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI</p> <p>-ESEGUE L'ANALISI SENSORIALE DEGLI ALIMENTI E SA ORGANIZZARNE LA DEGUSTAZIONE</p> <p>-PROGETTA LA PRESENTAZIONE DI UN PIATTO</p> <p>-SPIEGA E RACCONTA UN PIATTO DALLA MATERIA PRIMA ALLA REALIZZAZIONE TECNICA</p>
<p><b>MODULO 6:</b> CRITERI E STRUMENTI PER LA SICUREZZA E LA TUTELA DELLA SALUTE NEL LUOGO DI LAVORO.</p> <p>-<b>UD.1</b> SICUREZZA E TUTELA NELLA RISTORAZIONE: DIRITTI E DOVERI.</p>	<p>-SAPER APPLICARE I CRITERI E GLI STRUMENTI DI SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE SUL POSTO DI LAVORO.</p>	<p>-GESTISCE IN MODO APPROPRIATO GLI STRUMENTI E LE APPARECCHIATURE DI LAVORO</p>
<p><b>MODULO 7:</b> SOFTWARE DI SETTORE.</p>	<p>-SAPER CALCOLARE TRAMITE UN SOFTWARE DI SETTORE I VALORI NUTRIZIONALI E IL COSTO DEL PIATTO</p>	<p>- SA RICALCOLARE LE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI DI OGNI RICETTA</p> <p>- CREA NUOVE RICETTE</p> <p>-CREA LA LISTA DELLA SPESA</p>
<p><b>MODULO 8:</b> LESSICO E FRASEOLOGIA DI SETTORE ANCHE IN LINGUA STRANIERA</p>	<p>-SA RICONOSCERE ALCUNI TAGLI DI CARNE E PESCE IN FRANCESE</p>	<p>-USA LA TERMINOLOGIA APPROPRIATA NEL REALIZZARE LE RICETTE.</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	X
Simulazione	X
Esercitazione	X
Studio individuale	X
Visite didattiche	X

Viaggi d'istruzione	X
---------------------	---

<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	
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	X
Prova pratica	X
Prova strutturata	
Prova semistrutturata	
Relazione	
Esercizi	
Compito scritto	X
Compito assegnato a casa	
Simulazioni	X

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

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

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

   VENGONO ELENCATI GLI ARGOMENTI CHE GLI ALLIEVI DOVRANNO ACQUISIRE PER OTTENERE LA VOTAZIONE 6/10.

- SAPER RICONOSCERE E DISTINGUERE LE VARIE TIPOLOGIE RISTORATIVE.
- SAPER RICONOSCERE LA QUALITA' DEGLI ALIMENTI E CONSERVARLI IN MODO CORRETTO.
- SAPER REALIZZARE PREPARAZIONI CON PRODOTTI DEL TERRITORIO
- SAPER ORGANIZZARE IL SERVIZIO DI CATERING ATTRAVERSO LA PROGRAMMAZIONE E IL COORDINAMENTO DI STRUMENTI, MEZZI E SPAZI.
- SAPER REALIZZARE PIATTI FUNZIONALI ALLE ESIGENZE DELLA CLIENTELA CON PROBLEMI DI INTOLLERANZA E STILI ALIMENTARI.

- CONOSCERE IL MANUALE DI AUTOCONTROLLO HACCP E SAPERLO APPLICARE
- SAPER APPLICARE LE NORMATIVE VIGENTI NAZIONALI ED INTERNAZIONALI IN FATTO DI SICUREZZA, TRASPARENZA E TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI
- SAPER APPLICARE I CRITERI E GLI STRUMENTI DI SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE SUL POSTO DI LAVORO.

### **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

## Sala e Vendita

**DOCENTI :**

**VILLA / FAZIO / RUBINACCI / VULLO / VARONE**

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"><li>• Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</li><li>• Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.</li><li>• Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Simulare la gestione di un'azienda turistico-ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie.</li><li>• Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici.</li><li>• Esecuzione di piatti alla lampada, dal primo piatto al dessert per flambè di prestigio.</li><li>• Eseguire analisi sensoriali del vino.</li><li>• Riconoscere il sistema enografico nazionale ed internazionale.</li><li>• Utilizzare il sistema informativo di un'impresa turistico-ristorativa.</li><li>• Utilizzare lessico e</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa.</li><li>• Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala.</li><li>• Principi di analisi sensoriale dei vini.</li><li>• Enografia nazionale e internazionale.</li><li>• Software del settore turistico-ristorativo.</li><li>• Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</li><li>• Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.</li></ul>

	<p>fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute.</li> </ul>	
--	---	--

### PRIMO QUADRIMESTRE

CONTENUTI	OBIETTIVI	TEMPI
<p>Modulo 1: Organizzare l'azienda ristorativa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il personale di sala figura di responsabilità manageriale</li> <li>• L'organizzazione del lavoro di sala</li> <li>• I costi dell'azienda ristorativa e i prezzi di vendita</li> <li>• L'avvio di un'azienda ristorativa</li> <li>• Gestione delle risorse umane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere i principi organizzativi in funzione delle diverse realtà operative</li> <li>• Conoscere e saper predisporre l'organizzazione delle risorse umane e l'organizzazione degli strumenti</li> <li>• Conoscere e saper predisporre l'organizzazione degli spazi e il servizio</li> </ul>	
<p>Modulo 2: Valorizzazione dei prodotti tipici</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La tipicità come elemento strategico</li> <li>• Definizione dei prodotti tipici</li> <li>• Il valore del prodotto tipico</li> <li>• Forze e debolezze dei prodotti tipici</li> <li>• Il ruolo dei consumatori</li> <li>• I marchi di tutela dei prodotti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere le principali caratteristiche della cucina regionale italiana</li> <li>• Conoscere e saper esporre le forze e le debolezze dei prodotti tipici e il loro marchi di tutela</li> </ul>	
<p>Modulo 3: La cucina di sala</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cenni storici</li> <li>• Utensili e attrezzature per la cucina di sala</li> <li>• Distillati e liquori da utilizzare durante il flambé</li> <li>• Regole per svolgere un servizio impeccabile</li> <li>• Ricette: primi secondi e dessert</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere le principali ricette classiche della cucina di sala</li> <li>• Conoscere le tecniche del flambé</li> <li>• Saper preparare la mise en place del gueridon durante il servizio alla fiamma</li> <li>• Conoscere e saper predisporre le attrezzature per la cucina di sala</li> </ul>	

## SECONDO QUADRIMESTRE

CONTENUTI	OBIETTIVI	TEMPI
<p>Modulo 4: Tecnica di degustazione del vino e analisi sensoriale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esame visivo olfattivo gustativo</li> <li>• Schede di valutazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere le attrezzature e le tecniche per degustare i vini</li> <li>• Conoscere le schede grafiche di abbinamento e le schede analitiche descrittive</li> </ul>	
<p>Modulo 5: L'enografia nazionale e internazionale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La produzione vinicola italiana</li> <li>• La produzione enologica nel mondo</li> <li>• La produzione enologica internazionale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire le nozioni tecniche enologiche di base indispensabili ad ogni professionista</li> <li>• Conoscere le principali caratteristiche dei vini più rappresentativi di ogni regione</li> </ul>	
<p>Modulo 6: Gestione informatizzata dell'azienda</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali funzionalità di un software</li> <li>• Gestione del servizio</li> <li>• Gestione del magazzino</li> <li>• Gestione del cliente</li> <li>• Hardware necessario</li> <li>• Gestione del personale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentare un quadro completo delle attività gestionali sviluppate con l'ausilio di apposito hardware e software, e dei grandi vantaggi che ne derivano</li> </ul>	
<p>Modulo 7: Sicurezza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicurezza degli alimenti</li> <li>• Sicurezza del luogo di lavoro</li> <li>• Operazioni preventive</li> <li>• Tutela della salute</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Essere consapevoli dei rischi, come prevenirli</li> <li>• Evitare i rischi e lavorare in sicurezza nell'ambiente di lavoro</li> <li>• Conoscere ed individuare i fattori di rischio e attuazione di azioni per la prevenzione di incendi</li> </ul>	

MODALITA' DI LAVORO	Barrare le caselle
Lezione frontale	X
Lezione con esperti	
Lezione multimediale	
Lezione pratica	
Problem solving	

Metodo induttivo	
Lavoro di gruppo	X
Discussione guidata	
Simulazione	
Esercitazione	
Studio individuale	
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	
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: 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.
- 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, \_\_\_\_\_

**IL COORDINATORE**

\_\_\_\_\_



# PROGRAMMAZIONE DIDATTICA DISCIPLINARE DI

## **Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva**

**DOCENTI :**

**PITZALIS - SCEBBA LOPEZ - SPINOSO**

CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE
Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.</li><li>- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Sviluppare la crescita professionale attraverso una maggiore conoscenza e comprensione delle dinamiche del mercato turistico;</li><li>- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</li></ul>
Tecniche di marketing turistico e web-marketing.	Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali	<ul style="list-style-type: none"><li>- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera;</li><li>- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</li></ul>

<p>Fasi e procedure di redazione di un Business plan.</p>	<p>Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan.</p>	<p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Adeguare la produzione e la vendita e dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.</li> </ul>
<p>Prodotti a chilometro zero.</p>	<p>Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing.</p>	<p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici e a chilometro zero;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera con particolare riguardo al chilometro zero.</li> </ul>
<p>Abitudini alimentari ed economia del territorio</p>	<p>Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sviluppare la crescita professionale attraverso una maggiore conoscenza e comprensione delle diverse abitudini alimentari delle popolazioni che abitano nel</li> </ul>

<p>Normativa di settore.</p> <p>Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.</p>	<p>alimentari.</p> <p>Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto.</p> <p>Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.</p>	<p>Paese;</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;</p> <p>- Sviluppare la crescita professionale attraverso una maggiore conoscenza e comprensione delle norme che regolano il settore.</p>
--	--	--

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

<b>STRUMENTI DI LAVORO</b>	<b>Barrare le caselle</b>
Manuale	X
Laboratorio multimediale	X
Laboratorio linguistico	
Lavagna	
L.I.M.	X
Registratore	
Appunti	
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	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° 3

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

Vedi conoscenze/abilità/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

---