

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: QUINTE – ARTICOLAZIONE 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

DOCENTI :

BUONO CARMELA / CIRIGLIANO FRANCESCA/ MATTEI ALESSANDRA

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<p>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.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento</p> <p>Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.</p> <p>Promuovere e gestire i servizi di</p>	<p>Individuare e distinguere gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.</p> <p>Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale.</p> <p>Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento.</p> <p>Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.</p>	<p>Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.</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>Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.</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>accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.</p> <p>Applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p>	<p>Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.</p>	<p>Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche.</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>Dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie.</p>
--	---	--

<p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>	<p>Individuare i pericoli di contaminazione nelle procedure enogastronomiche Prevenire il rischio sanitario mediante autocontrollo del processo Identificare gli elementi di tracciabilità del prodotto</p> <p>Redigere un piano di HACCP.</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>Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.</p> <p>5° MODULO: La sicurezza alimentare e contaminazioni 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	

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

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, oltreché 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
MODULO 1: TECNICHE DI COTTURA E PRESENTAZIONE PIATTO. -UD.1 LA COTTURA DEGLI ALIMENTI: CONOSCENZE E TECNICHE OPERATIVE. -UD.2 LA PRESENTAZIONE DEI PIATTI: GUARNIRE, DECORARE E RACCONTARE.	- SAPER RICONOSCERE I FENOMENI CHE SI VERIFICANO DURANTE LA COTTURA DEGLI ALIMENTI - SAPER RICONOSCERE ED APPLICARE LE TECNICHE DI COTTURA TRADIZIONALI	- SPIEGA E RACCONTA UN PIATTO DALLA MATERIA PRIMA ALLA REALIZZAZIONE TECNICA - APPLICA ALCUNE DECORAZIONI INNOVATIVE AI PIATTI.
MODULO 2: RISTORAZIONE TRADIZIONALE, COMMERCIALE E INDUSTRIALE. -UD.1 CARATTERISTECHE DELLA RISTORAZIONE COMMERCIALE - UD. 2 CARATTERISTICHE DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA	-IMPARA A RICONOSCERE LE DIFFERENZE DELLE DIVERSE FORME DI AZIENDA RISTORATIVA - CONOSCERE LA DISTINZIONE TRA AZIENDE COMMERCIALI E COLLETTIVE	-IDENTIFICA E TRACCIA UN PROFILI DELLA POTENZIALE UTENZA DELL' AZIENDA RISTORATIVA -DISTINGUE LE PRINCIPALI FIGURE PROFESSIONALI OPERANTI NEL SETTORE DELLE AZIENDE RISTORATIVE
MODULO 3 : POGRAMMAZIONE ED ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE NELLA	-SAPER RICONOSCERE I MODELLI ORGANIZZATIVI TRADIZIONALI ED INNOVATIVI - SAPER DISTINGUERE LE	- ORGANIZZA LA DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI UTILIZZANDO LE TECNICHE A LEGAME CALDO, FREDDO E MISTO.

RISTORAZIONE UD.1 L'ORGANIZZAZIONE DEGLI AMBIENTI DELLA PRODUZIONE UD. 2. L'ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	VARIE FIGURE PROFESSIONALI CHE OPERANO NEL SETTORE RISTORATIVO E CONOSCERNE LE MANSIONI.	- PROGRAMMA ED ORGANIZZA LA PRODUZIONE
MODULO 4: SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE E DELL'AMBIENTE NEL LUOGO DI LAVORO UD.1 DIRIITI E DOVERI NEL LUOGO DI LAVORO. UD. 2 SICUREZZA ALIMENTARE, SISTEMA E PIANO HACCP	-SAPER APPLICARE I CRITERI E GLI STRUMENTI DI SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE SUL POSTO DI LAVORO - SAPER ORGANIZZARE LA ZONA PRODUTTIVA PER EVITARE CONTAMINAZIONE	-APPLICA IL PIANO HACCP - SA IDENTIFICARE ALL'INTERNO DELL'INTERO CICLO PRODUTTIVO I POSSIBILI CCP E CREA PROCEDURE PER LA PREVENZIONE
MODULO 5: SOFTWARE DI SETTORE	-SAPERE CALCOLARE TRAMITE UN SOFTWARE DI SETTORE I VALORI NUTRIZIONALI E IL COSTO DEL PIATTO	SA RICALCOLARE LE GRAMMATURE DEGLI INGREDIENTI DI OGNI RICETTA- CREA NUOVE RICETTE.-CREA LA LISTA DELLA SPESA

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

STRUMENTI DI LAVORO	Barrare le caselle
Manuale	X
Laboratorio multimediale	
Laboratorio linguistico	
Lavagna	
L.I.M.	X
Registratore	
Appunti	X
Fotocopie	
Carte geografiche	
Video	X
Palestra	

STRUMENTI DI VERIFICA	Barrare le caselle
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.
- CONOSCERE ALCUNE DELLE TECNICHE DI COTTURA PIU' IMPORTANTI
- SAPER ORGANIZZARE IL SERVIZIO DI CATERING ATTRAVERSO LA PROGRAMMAZIONE E IL COORDINAMENTO DI STRUMENTI, MEZZI E SPAZI.
- 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 CRETERI 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	CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none">• Controllare e utilizzare 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• Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici• Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.	<ul style="list-style-type: none">• Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu.• Caratteristiche dell'enografia estera.• Preparazioni tipiche della cucina regionale italiana e della cucina internazionale.• Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia.• Organizzazione e programmazione della produzione.• Software di settore	<ul style="list-style-type: none">• Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi.• Individuare la produzione enoica internazionale.• Individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane ed estere.• Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio.• Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative.• Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione.• Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost).

<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. 		<ul style="list-style-type: none"> • Simulare la gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina. • Elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione .
--	--	---

PRIMO QUADRIMESTRE

CONTENUTI	OBIETTIVI	TEMPI
<p>1° MODULO: Abbinamento cibo-vino</p> <p>U.D. 1</p> <p>1.1 I criteri di abbinamento cibo-vino</p> <p>1.2 L'analisi del piatto e l'abbinamento</p> <p>1.3 La successione dei vini in un menu</p> <p>1.4 Gli abbinamenti gastronomici della lista</p> <p>1.5 L'abbinamento cibo drink</p> <p>1.6 Abbinamento cibo-vini dolci o spumanti</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere metodi e tecniche per l'abbinamento vino-piatto, interpretazione dei sapori. • Conoscere le schede grafiche di abbinamento e le schede analitiche descrittive 	
<p>2° MODULO: Enografia nazionale e internazionale</p> <p>U.D. 1</p> <p>1.1 L'enografia</p> <p>1.2 L'enografia italiana</p> <p>1.3 L'enografia europea</p> <p>1.4 Lenografia extraeuropea</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire le nozioni tecniche enologiche di base indispensabile ad ogni professionista • Conoscere le principali caratteristiche dei vini più rappresentativi di ogni regione 	
<p>3° MODULO: Produzione gastronomica italiana e internazionale</p> <p>U.D. 1</p> <p>1.1 La tipicità come elemento strategico</p> <p>1.2 Definizione di prodotto tipico</p> <p>1.3 Il valore del prodotto tipico</p> <p>1.4 Forze e debolezze del prodotto tipico</p> <p>1.5 I marchi di tutela dei prodotti</p> <p>1.6 La gastronomia regionale</p> <p>1.7 I prodotti tradizionali</p> <p>1.8 La gastronomia internazionale</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere la cucina nazionale e internazionale e le principali caratteristiche 	
<p>4° MODULO: Il menù e la lista delle vivande</p> <p>U.D. 1</p> <p>1.1 L'ordine delle vivande</p> <p>1.2 Le tipologie dei menù</p> <p>1.3 Le funzioni del menù</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i significati del termine menù • Conoscere i diversi tipi di menù in funzione delle diverse tipologie 	

1.4	Come predisporre un menù	ristorative	
1.5	La grafica del menù		
		•Conoscere le caratteristiche tecnico pratiche e di buon gusto per la stesura di un menù adeguato	

SECONDO QUADRIMESTRE

CONTENUTI	OBIETTIVI	TEMPI
<p>5° MODULO: La gestione degli acquisti economato e approvvigionamenti</p> <p>U.D. 1</p> <p>1.1 Acquisti ed economato</p> <p>1.2 Approvvigionamento e fornitori</p> <p>1.3 Tipologie di prodotti</p> <p>1.4 Magazzino e scorte</p> <p>1.5 Gestione delle scorte</p> <p>1.6 Acquisto del vino</p> <p>1.7 Supporti informatici per la gestione del magazzino</p>	<p>•Approfondire uno degli argomenti più importanti nella gestione di un'azienda. Una corretta politica di acquisti è alla base di ogni moderna azienda di successo</p>	
<p>6° MODULO: Costi e prezzi nella ristorazione food-cost and beverage-cost</p> <p>U.D. 1</p> <p>1.1 I costi delle aziende ristorative</p> <p>1.2 Calcolo del food-cost</p> <p>1.3 Calcolo del beverage-cost</p> <p>1.4 Il prezzo di vendita</p>	<p>•Introdurre un approccio alla gestione dell'azienda un po' meno empirica con maggior analisi di tipo economico</p>	
<p>7° MODULO: Gestione informatizzata dell'azienda ristorativa</p> <p>1.1 Lavorare con la gestione informatizzata</p> <p>1.2 Software di settore</p> <p>1.3 Gestione del servizio</p> <p>1.4 Gestione del cliente</p> <p>1.5 L'hardware necessari</p>	<p>•Presentare un quadro completo delle attività gestionali sviluppate con l'ausilio di apposito hardware software e dei grandi vantaggi che ne derivano</p>	

MODALITÀ 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	

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	
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, 10 OTTOBRE 2014

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

<p>Fasi e procedure di redazione di un Business plan.</p>	<p>Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan.</p>	<p>attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Adeguare la produzione e la vendita e dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
<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"> - 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.
<p>Abitudini alimentari ed</p>	<p>Analizzare i fattori</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sviluppare la crescita professionale attraverso una maggiore conoscenza e comprensione delle diverse

<p>economia del territorio</p> <p>Normativa di settore.</p> <p>Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.</p>	<p>economici territoriali che incidono sulle abitudini 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>abitudini alimentari delle popolazioni che abitano nel 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>
---	--	---

MODALITÀ DI LAVORO	Barrare le caselle
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	

STRUMENTI DI LAVORO	Barrare le caselle
Manuale	X
Laboratorio multimediale	X
Laboratorio linguistico	
Lavagna	
L.I.M.	X
Registratore	
Appunti	
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	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
