

**ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “Renato Guttuso” - MILAZZO**☐ LICEO ARTISTICO - ISTITUTO STATALE d'ARTE

ISTITUTO PROFESS. SERVIZI COMMERCIALI E SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE –**

anno scolastico	<b>2023/2024</b>
classe	<b>I C</b>
disciplina	<b>Lab. Enogastronomia settore cucina</b>
settore	<b>PROFESSIONALE - SERVIZI</b>
indirizzo	<b>ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA</b>
Ore settimanali	<b>3+ 1+1+1 compresenza con sala bar/Scienze dell'alimentazione/Francese/Accoglienza turistica</b>
Ore annuali	<b>198</b>
Docente	<b>Bonsignore Michele</b>

**PROFILO IN USCITA (PECUP)**

La disciplina concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale di istruzione professionale del settore “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”, risultati di apprendimento che lo mettono in grado di: agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse; utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiere; 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; predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

**FINALITÀ EDUCATIVE**

Ai fini del raggiungimento dei risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale, nel primo biennio il docente persegue, nella propria azione didattica ed educativa, l'obiettivo prioritario di far acquisire allo studente le competenze di base attese a conclusione dell'obbligo di istruzione, di seguito richiamate:

- Applicare le norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sul posto di lavoro;
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali;
- Predisporre menu coerenti con il contesto e l'esigenza della clientela;
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera enogastronomica;
- Utilizzare tecniche di lavorazioni e strumenti gestionali nella produzione di prodotti gastronomici;
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.

**ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA (profilo generale della classe)**

La classe è composta da 21 alunni provenienti da Milazzo e dai paesi limitrofi di cui 5 sono ripetenti. Un alunno presenta una certificazione H, 5 sono BES/DSA e 2 sono di nazionalità straniera residenti da pochi mesi in Italia e non parlano la lingua italiana.

Le prime ore di lezioni sono state dedicate alla esecuzione di test d'ingresso, atti a verificare il grado di competenza degli alunni.

Dal punto di vista comportamentale non si evidenziano problematiche relative al comportamento e la quasi totalità della classe rispettano le regole scolastiche tranne un paio di alunni che si distinguono per eccessiva vivacità con conseguenti inviti da parte del docente a mantenere un atteggiamento adeguato.

**LIVELLI DI PARTENZA**

LIV. BASE NON RAGGIUNTO < 6	LIVELLO BASE 6	LIVELLO INTERMEDIO 7 – 8	LIVELLO AVANZATO 9 – 10	ASSENTI
n. 3	n. 7	n. 2	n. 4	n.3

**COMPETENZE – ABILITÀ – CONOSCENZE**

☒ 1° BIENNIO    ☐ 3° ANNO    ☐ 4° ANNO    ☐ 5° ANNO

**1. COMPETENZE DI CITTADINANZA**

X	<b>C1</b>	COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE
	<b>C2</b>	COMPETENZA MULTILINGUISTICA
	<b>C3</b>	COMPETENZA MATEMATICA E COMPETENZA IN SCIENZE, TECNOLOGIE E INGEGNERIA
	<b>C4</b>	COMPETENZA DIGITALE
X	<b>C5</b>	COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE A IMPARARE
	<b>C6</b>	COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA
X	<b>C7</b>	COMPETENZA IMPRENDITORIALE

**2. COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI**

X	<b>L1</b>	Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.
	<b>L2</b>	Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.
	<b>L3</b>	Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.
X	<b>L4</b>	Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.
	<b>L5</b>	Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.
	<b>L6</b>	Utilizzare e produrre testi multimediali.
	<b>M1</b>	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.
	<b>M2</b>	Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.
X	<b>M3</b>	Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.
	<b>M4</b>	Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.
	<b>S1</b>	Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.
X	<b>S2</b>	Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.

	<b>S3</b>	Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.
	<b>T1</b>	Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.
	<b>T2</b>	Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.
	<b>T3</b>	Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.
	<b>SM</b>	SM1 Movimento - SM2 Linguaggi del corpo - SM3 Sport, regole e fair play - SM4 Salute e benessere.
	<b>IRC</b>	Riconoscere come la religione cattolica promuove, attraverso un'adeguata mediazione educativo-didattica, la conoscenza della concezione cristiano-cattolica del mondo e della storia, come risorsa di senso per la comprensione di sé, degli altri e della vita.

### 3. COMPETENZE DELL'AREA GENERALE

	<b>G1</b>	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.
	<b>G2a</b>	Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali.
	<b>G2b</b>	Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.
	<b>G3</b>	Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodologie adeguati.
x	<b>G4a</b>	Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati.
x	<b>G4b</b>	Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture.
	<b>G5</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi test orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
	<b>G6</b>	Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati.
	<b>G7</b>	Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.
	<b>G8</b>	Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy.
	<b>G9</b>	Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale.
x	<b>G10</b>	Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia.
x	<b>G11</b>	Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.
	<b>G12</b>	Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.

### 4. COMPETENZE DELL'AREA DI INDIRIZZO – ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

x	<b>IE1</b>	Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.
---	------------	---

X	IE2	Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.
x	IE3	Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.
	IE4	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.
	IE5	Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.
x	IE6	Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.
x	IE7	Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.
X	IE8	Applicare i principi essenziali dell'ecosostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche.
x	IE9	Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di <i>HospitalityManagement</i> , assicurando la conformità delle attività svolte.
	IE10	Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di <i>budgeting-reporting</i> aziendale sotto supervisione.
x	IE11	Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.

### SAPERI

I saperi disciplinari sono articolati in **abilità** e **conoscenze** nel **Piano delle Unità di Apprendimento**.

### OBIETTIVI SPECIFICI MINIMI

- Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale.
- Identificare attrezzature e 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, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio.
- Applicare le norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sul posto di lavoro.
- Intervenire nella valorizzazione, trasformazione e conservazione dei prodotti enogastronomici.
- Controllare gli alimenti sotto il profilo qualitativo e gastronomico.

## PIANO DELLE UNITÀ DI APPRENDIMENTO

UdA 0	ACCERTAMENTO LIVELLI DI PARTENZA	Primo/secondo/terzo trimestre
competenze	abilità	conoscenze
(indicare le competenze)	Riconoscere le varie tipologie delle strutture ricettive e la loro organizzazione interna.	Test di ingresso e presentazione della disciplina
– IE3		
– IE4		
– IE5		
– CS		

## UNITA' DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI

(IL MONDO DELLA RISTORAZIONE.)

UDA 1	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	MONTE ORE
Il mondo della ristorazione	- IE3 IE4 IE9 IE11	Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro dell'ambiente e del territorio.	<p>Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa</p> <p>Normativa volta alla tutela e alla sicurezza del cliente.</p> <p>Storia e tendenza della cucina</p> <p>La civiltà della cucina</p> <p>Stili di cucina :la cucina classica</p> <p>La cucina creativa</p> <p>La cucina Nazionale Italiana</p> <p>Le cucine lternative</p> <p>le cucine etniche</p> <p>Le aziende della ristorazione</p> <p>La ristorazione tradizionale</p> <p>La neo ristorazione</p> <p>La ristorazione collettiva</p> <p>Il personale</p> <p>L'organizzazione del personale</p> <p>Gli addetti del reparto cucina</p> <p>Comportamento ed etica professionale</p> <p>La prevenzione degli infortuni</p> <p>La tutela della salute e della sicurezza</p> <p>La segnaletica di sicurezza e il primo soccorso</p>	15

UDA 2	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	MONTE ORE
La struttura della cucina	<ul style="list-style-type: none"> <li>- IE3</li> <li>- IE2</li> <li>- IE6</li> <li>- IE9</li> <li>- S2</li> </ul>	Elaborare un offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile ambientale. Applicare il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa HACCP.	<p>Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità- normativa igienica sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP –normativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica- fattori di rischio professionale e ambientale.</p> <p>La struttura della cucina</p> <p>L'ambiente di cucina La struttura del reparto Le aree e fasi di lavoro</p> <p>Le attrezzature</p> <p>La grande attrezzatura La piccola attrezzatura Sicurezza e salubrità :ambienti e attrezzature</p>	15

UDA 3	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	MONTE ORE
Le materie prime	<ul style="list-style-type: none"> <li>- IE2</li> <li>- IE3</li> <li>- IE6</li> <li>- IE7</li> <li>- IE11</li> </ul>	Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/ servizio programmato. Applicare il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa HACCP.	<p>Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci- normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP .- normativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica – fattore di rischio professionale e ambientale. LE MATERIE PRIME</p> <p>I prodotti di base La classificazione degli alimenti Il latte e i latticini Le uova I cereali</p> <p>ERBE AROMATICHE E SPEZIE</p> <p>Le principali erbe aromatiche e le spezie Il banco delle erbe</p>	12

			aromatiche Il banco delle spezie  I CONDIMENTI E I PRODOTTI AUSILIARI  I principali condimenti I prodotti ausiliari  L'IGIENE DEGLI ALIMENTI  La sicurezza igienica degli alimenti L'autocontrollo alimentare	
--	--	--	--	--

UDA 4	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	MONTE ORE
In laboratorio: Il lavoro di cucina	<ul style="list-style-type: none"> <li>- IE2</li> <li>- IE3</li> <li>- IE4</li> <li>- IE6</li> <li>- IE10</li> <li>- IE11</li> <li>- C6</li> </ul>	Elaborare un offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto d vista nutrizionale sostenibile e ambientale .- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e / o disturbi e limitazioni alimentari.- definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili. Applicare il sistema HACCP per la sicurezza dei prodotti alimentari.	Elementi di eco-gastronomia.- tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi.- Tecniche per la preparazione e servizio dei prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.- Normativa igienico sanitaria e procedure di autocontrollo HACCP .- Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica. <b>LE LAVORAZIONI PRELIMINARI</b>  Definizione e ricevimento delle materi prime Pulizia e lavaggio degli alimenti Le operazioni di taglio Sicurezza e salubrità :la preparazione  <b>LA COTTURA E LA DISTRIBUZIONE</b>  La cottura Il mantenimento Sicurezza e salubrità :cottura e mantenimento La presentazione dei piatti al cliente Il ripristino del laboratorio.	12

UDA 5	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	MONTE ORE
Le basi di cucina e le salse	<ul style="list-style-type: none"> <li>- IE2</li> <li>- IE3</li> <li>- IE4</li> <li>- IE8</li> <li>- IE10</li> <li>- IE11</li> <li>- C5</li> </ul>	<p>. Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista ambientale. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili. . Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.</p>	<p>. Elementi di eco-gastronomia Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro antinfortunistica.</p> <p>LE BASI DI CUCINA E LE SALSE</p> <p>I fondi di cucina e le altre preparazioni di base Altre preparazioni di base</p> <p>LE SALSE Le salse di base e derivate Salse emulsionate</p>	12

### **PROGRAMMAZIONE ATTIVITA' COMPRESENZA FINALITA' EDUCATIVE**

La compresenza è una strategia didattica condivisa di progettazione, insegnamento e valutazione che mira a sviluppare un percorso di apprendimento comune ed integrato attraverso una fattiva collaborazione tra i docenti compresenti. Essa, oltre che consentire un approccio differente alla disciplina oggetto di studio, permette di soddisfare le esigenze degli studenti adattando la competenza professionale ai bisogni specifici. In particolare si pone come obiettivo quello di applicare l'acquisizione delle conoscenze disciplinari alla pratica laboratoriale. L'attività di compresenza permetterà di migliorare le competenze e le abilità degli studenti che acquisiranno una maggiore consapevolezza nello svolgere i compiti di realtà.



**LINGUA FRANCESE / LAB. DI ENOGASTRONOMIA CUCINA****PIANO DI LAVORO**

<b>ATTIVITA'</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>METODOLOGIE</b>	<b>n° ore</b>
Igiene e sicurezza in cucina - La tenue professionnelle - L'hygiène personnelle - L'hygiène des locaux - Les règles de sécurité	-Applicare le norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sul posto di lavoro. -Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi -Utilizzare e produrre testi multimediali	- Scoperta guidata - Lezione frontale - Ricerca individuale - Lavoro di gruppo	5
Gli ambienti e il personale - La brigade de cuisine - L'organisation d'une cuisine - La mise en place	-Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale -Riconoscere le diverse aree di lavoro di una cucina -Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi	- Scoperta guidata - Lezione frontale - Lavoro di gruppo	5
La grande attrezzatura - Les équipements -Identificare attrezzature e utensili di uso comune	- Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi	- Scoperta guidata - Lezione frontale - Ricerca individuale	3
La piccola attrezzatura - Les ustensiles - Identificare attrezzature e utensili di uso comune	-Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi	- Lezione frontale - Didattica laboratoriale	4
I primi piatti - Les pâtes - assaisonnements	-Analizzare delle ricette - Spiegare una ricetta - Dare istruzioni e consigli - Esprimere le proprie opinioni - Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi	- Scoperta guidata - Lezione dialogata - Ricerca individuale - learning by doing	5
Elementi base di pasticceria -Les desserts siciliens et français	-Analizzare delle ricette - Spiegare una ricetta - Dare istruzioni e consigli -Esprimere le proprie opinioni	-Scoperta guidata -Lezione dialogata -Ricerca individuale	5

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Padroneggiare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire semplici interazioni comunicative verbali e scritte nella LS</li> <li>- Cogliere il carattere interculturale della lingua francese</li> </ul>	-learning by doing	
<p>Il Menu e le regole di servizio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les repas</li> <li>- Les différents types de menu</li> <li>- La composition du menu</li> <li>- Présenter le menu au client</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comporre un menu</li> <li>- Identificare l'ordine dei servizi di un menu</li> <li>- Padroneggiare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire semplici interazioni comunicative nella LS</li> <li>- Utilizzare gli strumenti e le reti informatiche nelle attività di studio, ricerca e approfondimento della disciplina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Scoperta guidata</li> <li>- Lezione frontale</li> <li>- Lezione dialogata</li> <li>- Ricerca individuale</li> </ul>	6

**SCIENZE DEGLI ALIMENTI / LAB. DI ENOGASTRONOMIA CUCINA**  
**PIANO DI LAVORO**

<i>Attività<sup>1</sup></i>	<i>Obiettivi<sup>2</sup></i>	<i>Metodologie<sup>3</sup></i>	<i>n° ore 33</i>
<b>SICUREZZA ALIMENTARE E HACCP</b>	Far conoscere le procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare e saperle applicare.	Lezioni frontali Lavori di gruppo Discussioni cooperative	11
<b>CHIMICA GASTRONOMICA</b>	Saper riconoscere i nutrienti e le relative proprietà organolettiche nei principali gruppi alimentari.	Lezioni frontali Lavori di gruppo Discussioni cooperative	11
<b>EDUCAZIONE ALIMENTARE</b>	Saper realizzare menù salutarie per una corretta alimentazione.	Lezioni frontali Lavori di gruppo Discussioni cooperative	11

<b>Attività<sup>4</sup></b>	<b>Obiettivi<sup>5</sup></b>	<b>Metodologie<sup>6</sup></b>	<b>n° ore 33</b>
COLLABORAZIONE TRA ROOM DIVISION E FOOD AND BEVERAGE DIVISION	Applicare le normative che dispongono i processi dei servizi con riferimento alla riservatezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro dell'ambiente e del territorio	Tecniche di realizzazione, e di lavorazione, erogazione del prodotto servizio alla Room division service ed al Food and Beverage Division service	1/2/3 trimestre

### UNITA' DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI

(redatta/e in concertazione con le componenti del c.d.c.)

UDA 1	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	PRODOTTO	MONTE ORE
Sicurezza e igiene in laboratorio Lavoriamo in sicurezza, con ordine e attenzione	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro	Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro dell'ambiente del territorio.	Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica.	Vademecum con le principali regole da seguire all'interno dei laboratori durante l'esercitazione pratiche.	6
UDA 2 La visita in albergo Un giorno in albergo	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico – alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Supportare la pianificazione	Identificare qualitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.	Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.	Presentazione multimediale sui servizi di ospitalità ed enogastronomici prestatati dall'albergo.	6

e la gestione dei processi di approvvigionamento di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione				
--	--	--	--	--

## METODOLOGIE

Si indicano sinteticamente le metodologie di lavoro più frequentemente utilizzate:

<input checked="" type="checkbox"/> lezione frontale <input type="checkbox"/> lezione interattiva lezione multimediale <input type="checkbox"/> videolezione cooperative learning <input checked="" type="checkbox"/> problem based learning <input type="checkbox"/> project based learning <input type="checkbox"/> role playing <input type="checkbox"/> digital storytelling <input type="checkbox"/> EAS - episodi di apprendimento situato	<input type="checkbox"/> flipped classroom <input type="checkbox"/> debate <input checked="" type="checkbox"/> attività di gruppo <input checked="" type="checkbox"/> attività di laboratorio <input checked="" type="checkbox"/> esercitazioni pratiche <input type="checkbox"/> altro:
--	---

## STRUMENTI

Le risorse generalmente impiegate includono:

<input checked="" type="checkbox"/> libro di testo (indicare il titolo) <input type="checkbox"/> lezioni registrate <input checked="" type="checkbox"/> risorse multimediali <input checked="" type="checkbox"/> laboratori <input type="checkbox"/> sussidi didattici <input checked="" type="checkbox"/> strumenti digitali	<input type="checkbox"/> risorse didattiche online <input checked="" type="checkbox"/> visite didattiche <input type="checkbox"/> attività integrative <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> interventi di esperti <input checked="" type="checkbox"/> materiale prodotto dall'insegnante <input type="checkbox"/> altro:
--	--

MODALITÀ DI VALUTAZIONE E DI RECUPERO	
TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA	NUMERO E SCANSIONE TEMPORALE
<input type="checkbox"/> prove scritte strutturate <input type="checkbox"/> prove scritte semi-strutturate <input type="checkbox"/> prove scritte non strutturate <input checked="" type="checkbox"/> interrogazioni orali <input checked="" type="checkbox"/> prove pratiche	<div>           - Prove scritte n. per ciascun trimestre            - Prove orali n. 1 per ciascun trimestre         </div> <p>Il recupero si effettuerà in orario curriculare e durante le pause didattiche.</p> <p>La valutazione sarà di tipo formativo e sommativo. Si terrà conto non soltanto dei risultati ottenuti nelle prove scritte e orali, ma anche della fattiva partecipazione e coinvolgimento individuale alle lezioni in presenza e, se necessario, in DDI, della puntualità nel rispetto delle scadenze e della cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati.</p>

<b>MODALITÀ DI RECUPERO</b>	
<input checked="" type="checkbox"/> Riproposizione dei contenuti in forma diversificata; <input checked="" type="checkbox"/> Attività guidate a crescente livello di difficoltà; <input checked="" type="checkbox"/> Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro; <input checked="" type="checkbox"/> Recupero in itinere attraverso studio autonomo; <input checked="" type="checkbox"/> Recupero durante la pausa didattica; <input type="checkbox"/> Sportello didattico; <input type="checkbox"/> Corsi di recupero pomeridiani	

### Griglia di valutazione

CRITERI	INDICATORI	DESCRITTORI	FASCE DI LIVELLO E PUNTEGGIO
<b>Partecipazione assiduità</b>	- Visualizzazione del registro elettronico per le comunicazioni, i compiti assegnati e gli impegni di videolezione, con consultazione della bacheca. - Accesso alle piattaforme per la didattica a distanza (in particolare G Suite) (*) - Visualizzazione delle attività o, in presenza di problemi tecnici, segnalazione al docente.	NULLA/SCARSA	BASE NON RAGGIUNTO 3-4
		SALTUARIA	BASE 5-6
		REGOLARE	INTERMEDIO 7-8
		ASSIDUA	AVANZATO 9-10
<b>Impegno e puntualità</b>	- Partecipazione a tutte le attività - Svolgimento accurato e completo dei compiti. (**)	NULLO/SCARSO	BASE NON RAGGIUNTO 3-4
		SALTUARIO	BASE 5-6
		REGOLARE	INTERMEDIO 7-8
		ASSIDUO	AVANZATO 9-10
<b>Rispetto della consegna e senso di responsabilità</b>	- Rispetto delle scadenze e/o segnalazione al docente di difficoltà. - Verifica delle correzioni.	NULLO/SCARSO	BASE NON RAGGIUNTO 3-4
		SALTUARIO	BASE 5-6

		REGOLARE	INTERMEDIO 7-8
		ASSIDUO	AVANZATO 9-10
<b>Prodotto</b>	-Completezza, pertinenza, organizzazione - Correttezza	INCOMPLETO E SCORRETTO	BASE NON RAGGIUNTO 3-4
		PARZIALMENTE COMPLETO E CORRETTO	BASE 5-6
		COMPLETO, CORRETTO E PERTINENTE	INTERMEDIO 7-8
		COMPLETO, CORRETTO, PERTINENTE E BEN ORGANIZZATO	AVANZATO 9-10

In riferimento alla **Griglia di valutazione** di cui sopra si sottolineano alcuni punti di attenzione:

(\*) Il docente terrà sempre conto dei problemi tecnici e/o delle risorse strumentali degli studenti.

(\*\*) Il docente controllerà i compiti restituiti e darà puntuale feedback all'alunno.

Milazzo 29/10/2022

Firma  
Michele Bonsignore