

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	2023/24
classe	5D
disciplina	TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI
settore	PROFESSIONALE - SERVIZI
indirizzo	ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Ore settimanali	2
Ore annuali	66
Docente	LUCA VINCENZO MAIORANA

PROFILO IN USCITA (PECUP)

Il Tecnico dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno è figura di alta professionalità che esprime al massimo livello le competenze tecnico-professionali e gestionali nell'area dolciaria attraverso lo svolgimento di attività riguardanti la valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; possiede, inoltre, competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

Questo profilo professionale permette ai nostri studenti uno sbocco lavorativo nel settore dell'arte dolciaria, in aziende quali: bar-pasticcerie, laboratori artigianali di pasticceria, industrie dolciarie, ma anche nel servizio della ristorazione e dell'ospitalità, interpretando e realizzando una pasticceria con canoni completamente differenti da quelli convenzionali del laboratorio e contestualizzando il lavoro all'interno di

un team nella qualità di pasticciere da ristorazione e d'albergo o pastry chef.

Il mercato del lavoro, nel settore dell'arte dolciaria, richiede in maniera sempre più crescente il ritorno alle professioni enogastronomiche legate all'artigianalità ed alla creatività. Pur garantendo sempre buone opportunità, il mercato della pasticceria deve continuamente diversificare e rinnovare i prodotti offerti a causa, soprattutto, della sempre maggiore invadenza della grande industria dolciaria che ha portato a una vera e propria saturazione di certi ambiti, in precedenza prerogativa esclusiva della pasticceria tradizionale.

FINALITA' EDUCATIVE

-orientare lo studente a scoprire le proprie attitudini, passioni, punti di forza;
-accrescere la motivazione allo studio;
-favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
-sviluppare le competenze trasversali, esaltando la valenza formativa dell'orientamento in itinere, ponendo gli studenti nella condizione di maturare un atteggiamento di graduale e sempre maggiore consapevolezza delle proprie vocazioni, in funzione del contesto di riferimento e della realizzazione del proprio progetto personale e sociale, in una logica centrata sull'auto-orientamento;
-attuare modalità di apprendimento flessibili ed equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo;
-arricchire la formazione maturata nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro;
-correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA (profilo generale della classe)

La classe è composta da diciotto alunni (5 maschi e 13 femmine).

Il livello generale, dal punto di vista dell'apprendimento, emerso dalla prova effettuata come test d'ingresso e dal dialogo educativo, risulta eterogeneo.

Si evince quanto segue:

- i discenti dimostrano lacune di base nel campo delle tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi, ragion per cui sarà necessario introdurre le nozioni propedeutiche agli argomenti effettivi delle lezioni;
- la maggior parte degli alunni manifesta buona volontà, specie nelle attività di progettazione e di risoluzione di problemi;
- un ridotto numero degli allievi manifesta un certo disinteresse per gli argomenti del corso, specie per la parte più prettamente teorica;
- dal punto di vista disciplinare si denota un comportamento positivo degli allievi, sia nei confronti del docente che dei restanti componenti della classe.

LIVELLI DI PARTENZA

LIV. BASE NON RAGGIUNTO < 6	LIVELLO BASE 6	LIVELLO INTERMEDIO 7 – 8	LIVELLO AVANZATO 9 – 10
n. 0	n. 6	n. 7	n. 3

COMPETENZE – ABILITÀ – CONOSCENZE

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

1. COMPETENZE DI CITTADINANZA

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

2. COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI

L1	Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.
L2	Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.
L3	Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.
L4	Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.
L5	Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.
L6	Utilizzare e produrre testi multimediali.
M1	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.
M2	Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.
M3	Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.
M4	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.
S1	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.
S2	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.
S3	Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.
T1	Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.
T2	Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.
T3	Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.
SM	SM1 Movimento - SM2 Linguaggi del corpo - SM3 Sport, regole e fair play - SM4 Salute e benessere.
IRC	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

G1	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.
G2a	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.
G2b	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.
G3	Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati.
G4a	Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati.
G4b	Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture.
G5	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 testiali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
G6	Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati.
G7	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.
G8	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.
G9	Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale.
G10	Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia.
G11	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.
G12	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 ospitalità alberghiera**

IE1	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.
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.
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.
IE6	Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.

	IE7	Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.
	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.
	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.
	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

abilità	conoscenze
<p>Conoscere le caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno.</p> <p>Illustrare, seguendo schemi e disegni, le caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno.</p> <p>Applicare metodi per organizzare in modo efficace le risorse tecniche ed umane.</p> <p>Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute.</p> <p>Riconoscere, valutare e prevenire situazioni di rischio</p>	<p>Tipologie di trasportatori industriali</p> <p>Attrezzature per la cottura. Attrezzature per raffreddare, mantecare e conservare. Attrezzature per il cioccolato</p> <p>Metodologia di definizione di un layout in funzione del ciclo di produzione</p> <p>La sicurezza ambientale. Norme di settore relative alla sicurezza sul luogo di lavoro</p>

PIANO DELLE UNITÀ DI APPRENDIMENTO

UdA 0	ACCERTAMENTO LIVELLI DI PARTENZA	Primo trimestre
competenze	abilità	conoscenze
<p>(indicare le competenze)</p> <ul style="list-style-type: none"> - IE2 - IE5 - IE8 - C3 - C5 - C7 	<p>Interpretare semplici schemi di impianti elettrici.</p> <p>Individuare e descrivere i principali componenti elettrici delle macchine del settore.</p> <p>Gestire la manutenzione ordinaria dei macchinari ricavando le relative procedure dalla documentazione a corredo degli stessi</p>	<p>Principi di elettrotecnica, funzionamento e caratteristiche dei componenti elettrici</p>
UdA 1	I TRASPORTATORI INDUSTRIALI	Primo terzo trimestre
competenze	abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> - IE2 - IE5 - IE8 - C3 - C5 - C7 	<p>Conoscere le caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno.</p> <p>Individuare e descrivere i principali componenti dei circuiti delle macchine del settore</p>	<p>Tipologie di trasportatori industriali</p> <p>Elementi costitutivi dei trasportatori industriali</p> <p><i>Contenuti</i></p> <p>I trasporti interni</p> <p>Trasportatori a rulli</p> <p>Trasportatori a nastro</p> <p>Trasportatori vibranti</p>
UdA 2	LE MACCHINE PER IL CIOCCOLATO ED I PRODOTTI LIEVITATI DA FORNO	Primo/secondo trimestre
competenze	abilità	conoscenze
<p>(indicare le competenze)</p>	<p>Individuare e descrivere i principali componenti di circuiti elettrici di macchine del settore.</p> <p>Condurre e controllare macchine ed impianti del settore.</p>	<p>Attrezzature per la cottura.</p> <p>Attrezzature per raffreddare, mantecare e conservare.</p>

<ul style="list-style-type: none"> - IE2 - IE5 - IE8 - C3 - C5 - C7 	<p>Illustrare, seguendo schemi e disegni, le caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno</p>	<p>Attrezzature per il cioccolato. Tipologie, struttura e caratteristiche di funzionamento delle macchine per l'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno.</p> <p><i>Contenuti</i> Attrezzature per la cottura Attrezzature per raffreddare, mantecare e conservare Lavorazioni del cioccolato</p>
UdA 3	LA GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	terzo trimestre
competenze	abilità	conoscenze
(indicare le competenze) <ul style="list-style-type: none"> - IE2 - IE5 - IE8 - C3 - C5 - C7 	<p>Applicare metodi per organizzare in modo efficace le risorse tecniche ed umane. Definire piani di produzione con riferimento alle specifiche delle macchine da utilizzare</p>	<p>Tipologie di processi produttivi e metodi per l'ottimizzazione delle risorse tecniche ed umane. Metodologia di definizione di un layout in funzione del ciclo di produzione</p> <p><i>Contenuti</i> I focus I layout Le tecniche reticolari Introduzione al modello industria 4.0 Analisi dei costi</p>
UdA 4	QUALITÀ E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO	terzo trimestre
competenze	abilità	conoscenze
(indicare le competenze) <ul style="list-style-type: none"> - IE2 - IE5 - IE8 - C3 - C5 - C7 	<p>Applicare metodi per organizzare in modo efficace le risorse tecniche ed umane. Definire piani di produzione con riferimento alle specifiche delle macchine da utilizzare ed al loro layout. Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute. Riconoscere, valutare e prevenire situazioni di rischio</p>	<p>Il controllo di qualità per incrementare il valore aggiunto al prodotto finito. Influenza delle tecniche del controllo qualità nel plan layout aziendale. La sicurezza ambientale. Norme di settore relative alla sicurezza sul luogo di lavoro.</p> <p><i>Contenuti</i> La qualità Il controllo della qualità La sicurezza nei luoghi di lavoro</p>

UNITA' DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI

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

UDA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	PRODOTTO	MONTE ORE
Cibo e Cultura nel Mondo	IE7 IE8 IE11	Individuare le nuove tendenze nella filiera alimentare. Individuare le caratteristiche merceologiche e organolettiche dei nuovi prodotti alimentari. Scegliere menù adatti al contesto territoriale e culturale.	Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari	PPT	4
Qualità Alimentare e Salute	IE3 IE4 IE8 IE11	Saper valutare i rischi dell'ambiente di lavoro; saper utilizzare i dispositivi di protezione individuale; presentare i contenuti fondamentali del Decreto legislativo 81/08	I principi di sicurezza, salute ed ergonomia. La prevenzione degli infortuni e la sicurezza sul luogo di lavoro	PPT	4

METODOLOGIE

Si indicano sinteticamente le metodologie di lavoro più frequentemente utilizzate:

<input checked="" type="checkbox"/> lezione frontale <input checked="" type="checkbox"/> lezione interattiva lezione multimediale <input checked="" type="checkbox"/> videolezione cooperative learning <input checked="" type="checkbox"/> problem based learning <input type="checkbox"/> project based learning <input checked="" type="checkbox"/> role playing <input type="checkbox"/> digital storytelling <input checked="" type="checkbox"/> EAS - episodi di apprendimento situato	<input checked="" type="checkbox"/> flipped classroom <input checked="" type="checkbox"/> debate <input checked="" type="checkbox"/> attività di gruppo <input 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 checked="" type="checkbox"/> lezioni registrate <input checked="" type="checkbox"/> aule multimediali <input type="checkbox"/> laboratori <input checked="" type="checkbox"/> sussidi didattici <input checked="" type="checkbox"/> strumenti digitali	<input checked="" type="checkbox"/> risorse didattiche online <input type="checkbox"/> visite didattiche <input type="checkbox"/> attività integrative <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 checked="" type="checkbox"/> prove scritte semi-strutturate <input type="checkbox"/> prove scritte non strutturate <input checked="" type="checkbox"/> interrogazioni orali <input type="checkbox"/> prove pratiche	<ul style="list-style-type: none">- Prove scritte n. 2 per ciascun trimestre- Prove orali n. 1 per ciascun trimestre <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>
MODALITÀ DI RECUPERO	
<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	

MILAZZO, 12-10-2023

IL DOCENTE

Luca Vincenzo Maiorana