

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER
COMPETENZE

Classe IV sez: A - BES



I.I.S.
“E. Ferrari”

IIS ENZO FERRARI
Battipaglia
ANNO SCOLASTICO

2024-2025



DISCIPLINA:	FPP (ex ENOGASTRONOMIA – CUCINA)
ASSE:	Scientifico – Tecnologico Professionale
DOCENTE:	Antonio Rosario La Marca
CLASSE e SEZIONE:	IV A BES (ex Sala e Vendita)
ORE SETTIMANALI DISCIPLINA:	3
DATA PRESENTAZIONE:	31/10/2024

1 - SITUAZIONE DI PARTENZA

Livello della classe	Comportamento	N.° ALLIEVI Osservazioni:
Alto Medio-alto Medio Medio-basso Basso	Vivace Tranquillo Passivo Problematico	12

Strumenti utilizzati per l'analisi

- | | | |
|--|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> test d'ingresso | <input checked="" type="checkbox"/> osservazione | <input checked="" type="checkbox"/> verifiche alla lavagna |
| <input checked="" type="checkbox"/> questionari | <input checked="" type="checkbox"/> dialogo | <input checked="" type="checkbox"/> Altro: <u>Consultazione PFI</u> |

LIVELLI DI PROFITTO IN INGRESSO – ARGOMENTI: *Tecnica di base, concetti di igiene e sicurezza alimentare, i processi e le procedure di lavoro.*

1° Livello (> 7,4) (ottimo)	2° Livello (da 6,5 a 7,4) (buono)	3° Livello da 5,5 a 6,4 (sufficiente)	4° Livello da 4,5 a 5,4 (mediocre)	5° Livello 4,5< (insufficiente)	6° Livello NC
Alunni N. 7 _____	Alunni N. 1 1	Alunni N. 1 1	Alunni N. _____	Alunni N. _____	Alunni N. _____
77,78 %	11,11 %	11,11 %	%	%	%

Media: 7,66

2. QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA

2.1 COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI

Nella tabella che segue ciascun docente indichi l'asse culturale cui appartiene la propria disciplina e le competenze che si intendono sviluppare per l'anno scolastico in corso.

COMPETENZE IN AMBITO DISCIPLINARE

- ASSE CULTURALE DEI LINGUAGGI ASSE CULTURALE MATEMATICO
 ASSE CULTURALE SCIENTIFICO TECNOLOGICO ASSE CULTURALE STORICO-SOCIALE

RISULTATI DI APPRENDIMENTO INDICATI DAL REGOLAMENTO (DECRETO 92/2018)
COMPETENZE PROFILO DI USCITA DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE
PROFILO UNICO DI INDIRIZZO "ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA"

CODICE	Competenze profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di AREA GENERALE (Allegato 1 Decreto 92/2018)
CG-1	Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
CG-2	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
CG-3	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 corso del tempo
CG-4	Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
CG-5	Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
CG-6	Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
CG-7	Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
CG-8	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
CG-9	Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
CG-10	Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
CG-11	Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
CG-12	Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

COMPETENZE RELATIVE ALL'INDIRIZZO

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

- **Sono le competenze professionali delle UDA**

- C1.** 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.
- C2.** Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- C3.** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- C4.** Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- C5.** Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- C6.** Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- C7.** Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- C8.** Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
- C9.** Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
- C10.** Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
- C11.** Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE IN ABILITA' E CONOSCENZE

COMPETENZA N.1 (SCIENTIFICO TECNOLOGICO)

Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali CG-1

CONOSCENZE	ABILITA'
Le basi fondamentali relative alla composizione della materia e alle sue trasformazioni. Le caratteristiche basilari relative alla struttura degli esseri viventi e alla loro interazione con l'ambiente. Gli aspetti fondamentali relativi al clima, all'ambiente naturale e i principali effetti dell'interazione con le attività umane L'ambiente con particolare riferimento agli aspetti fondamentali relativi al clima e ai principali effetti della sua interazione con le attività umane	Saper cogliere il ruolo della scienza e della tecnologia nella società attuale e dell'importanza del loro impatto sulla vita sociale e dei singoli, avendo come base imprescindibile delle conoscenze di base nell'area scientifica di settore.

COMPETENZA N.2 ASSE (SCIENTIFICO TECNOLOGICO)

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali CG-2

CONOSCENZE	ABILITA'
Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato. Distinguere un fenomeno naturale da un fenomeno virtuale.	Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno.

COMPETENZA N.3 (SCIENTIFICO TECNOLOGICO)

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 corso del tempo CG- 3

CONOSCENZE	ABILITA'
Le principali forme di energia e le leggi fondamentali alla base delle trasformazioni energetiche. Significato di ecosistema e conoscenza dei suoi componenti. Cicli biogeochimici fondamentali (ciclo dell'acqua, del carbonio) Aspetti basilari della dinamica endogena ed esogena della Terra I fattori fondamentali che determinano il clima	Acquisire una visione unitaria dei fenomeni geologici, fisici ed antropici che intervengono nella modellazione dell'ambiente naturale Comprendere gli elementi basilari del rapporto tra cambiamenti climatici ed azione antropica. Saper cogliere l'importanza di un uso razionale delle risorse naturali e del concetto di sviluppo responsabile Saper cogliere il ruolo che la ricerca scientifica e le tecnologie possono assumere per uno sviluppo equilibrato e compatibile

COMPETENZA N.4 (SCIENTIFICO TECNOLOGICO)

Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro CG- 4

CONOSCENZE

I modelli culturali che hanno influenzato e determinato lo sviluppo e i cambiamenti della scienza e della tecnologia nei diversi contesti territoriali

ABILITA'

Individuare linguaggi e contenuti nella storia della scienza e della cultura che hanno differenziato gli apprendimenti nei diversi contesti storici e sociali

COMPETENZA N.5 (SCIENTIFICO TECNOLOGICO)

Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete; CG- 5

CONOSCENZE

Informazioni, dati e codifica Sistemi di documentazione, archiviazione e trasmissione delle informazioni.
Elementi fondamentali dei sistemi informativi
Tecniche di presentazione
Tecniche di comunicazione
Forme di comunicazione commerciale e pubblicità
La rete Internet
Funzioni e caratteristiche della rete Internet
I motori di ricerca
Principali strumenti di comunicazione: social networks, forum, blog, e-mail
Normativa sulla privacy e sul diritto d'autore

ABILITA'

Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere informazioni
Utilizzare il linguaggio e gli strumenti adeguati alla situazione comunicativa
Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati
Utilizzare la rete Internet per attività di comunicazione interpersonale
Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete
Utilizzare applicazioni di scrittura, calcolo e grafica

COMPETENZA N.6 (SCIENTIFICO TECNOLOGICO)

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento; CG- 6

CONOSCENZE

Informazioni, dati e codifica
Sistemi di documentazione, archiviazione e trasmissione delle informazioni
Il foglio elettronico: caratteristiche e principali funzioni
Il database: struttura e utilizzo per l'accesso, la modifica e l'estrazione delle informazioni Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni
La rete Internet
Funzioni, caratteristiche e principali servizi della

ABILITA'

Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati
Saper garantire una conservazione corretta e sicura delle informazioni

rete Internet I motori di ricerca Utilizzo sicuro della rete: firewall, antivirus, crittografia, protezione dell'identità Dispositivi e applicazioni di salvataggio e ripristino di dati Strumenti per la compressione dei dati I sistemi di archiviazione "Cloud"	
---	--

COMPETENZA N.7 (SCIENTIFICO TECNOLOGICO)

Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo. CG- 7

CONOSCENZE	ABILITA'
Gli elementi tecnico-scientifici di base relativi alle principali tecniche espressive Differenze tra movimento biomeccanico e gesto espressivo. Le caratteristiche ritmiche del movimento.	Comprendere e produrre consapevolmente i linguaggi non verbali Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento

COMPETENZA N.8 (SCIENTIFICO TECNOLOGICO)

Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. CG- 8

CONOSCENZE	ABILITA'
Modelli organizzativi aziendali e relativi processi funzionali Metodi per la scomposizione del progetto in attività e task Strumenti e metodi di monitoraggio di un progetto. Normative di settore nazionali e comunitarie sulla sicurezza personale e ambientale Certificazioni aziendali relative a qualità, ambiente e sicurezza Strumenti e metodi dell'analisi statistica: frequenze, indicatori centrali e di dispersione, correlazione, regressione lineare, rappresentazioni tabellari e grafiche Sistema informativo e sistema informatico Servizi di rete a supporto della comunicazione aziendale Software applicativi per la produzione di documenti multimediali (word processor, presentazione, grafica) Il foglio elettronico per la rappresentazione tabellare e/o grafica di dati di produzione, qualità, marketing, commerciali 19 Il database: struttura e utilizzo per l'accesso, la modifica e l'estrazione delle informazioni	Individuare le principali strutture e funzioni aziendali Individuare gli obiettivi e gli elementi distintivi di un progetto Individuare gli eventi, le attività e descrivere il ciclo di vita di un progetto Utilizzare la documentazione tecnica di progetto Applicare le normative sulla sicurezza personale e ambientale Utilizzare le tecniche dell'analisi statistica nel controllo della produzione di beni e servizi Raccogliere, archiviare, utilizzare dati nell'ambito del sistema informativo aziendale Utilizzare software applicativi in relazione alle esigenze aziendali Utilizzare le funzioni di accesso/interrogazione/modifica di un DBMS

COMPETENZA N.9 (SCIENTIFICO TECNOLOGICO)

Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio CG-9

CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Caratteristiche dei principali agenti patogeni (batteri-virus). I principali inquinanti presenti nell'ambiente e la loro origine. L'impatto delle attività umane sull'ambiente, il problema della CO2. Caratteristiche delle energie rinnovabili. Elementi basilari di tecniche di profilassi più diffuse: vaccini, stili alimentari, conoscenza dei danni da sostanze psicotrope. Informazioni, dati e codifica. Il foglio elettronico: caratteristiche e principali funzioni. Il database: struttura e utilizzo per l'accesso, la modifica e l'estrazione delle informazioni. Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni. Strumenti per la comunicazione: e-mail, forum, social networks, blog, wiki Certificazione dei prodotti e dei processi. Enti e soggetti preposti alla prevenzione. Obblighi dei datori di lavoro e doveri dei lavoratori. Sistemi di gestione per la salute e la sicurezza sul lavoro. Documento di valutazione del rischio Norme tecniche e leggi sulla prevenzione incendi.</p>	<p>Acquisire una visione complessiva dei rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali. Comprendere il ruolo della ricerca scientifica e della tecnologia nella prevenzione dei rischi per la salute, per la conservazione dell'ambiente e per l'acquisizione di stili di vita responsabili. Utilizzare programmi e app, su computer, tablet e smartphones, per effettuare le più comuni operazioni di organizzazione, elaborazione, rappresentazione e trasmissione di informazioni. Applicare le disposizioni legislative e normative, nazionali e comunitarie, nel campo della sicurezza e salute, prevenzione di infortuni e incendi. Applicare le disposizioni legislative e normative, nazionali e comunitarie, nel campo della salvaguardia dell'ambiente. Contribuire al controllo e alla riduzione dei rischi negli ambienti di lavoro. Valutare l'impatto ambientale derivante dall'uso di apparecchiature tecnologiche Individuare i pericoli e le misure preventive e protettive connessi all'uso di dispositivi tecnologici.</p>

<http://nuoviprofessionali.indire.it/wp-content/uploads/2019/10/Allegato-B.pdf> (Risultati di Apprendimento Intermedi del Profilo di Uscita dei Percorsi di Istruzione Professionale Decreto 24 maggio 2018,

3 - OBIETTIVI COGNITIVO - FORMATIVI DISCIPLINARI

Ripasso e Approfondimento:

<p>Certificazioni di qualità (1,3,4,7,8)</p>	<p>Certificazioni di qualità europee e nazionali</p> <p>Certificazioni di qualità legate al territorio</p> <p>Certificazioni dei prodotti biologici</p> <p>Certificazioni di sistema</p> <p>Enti di certificazione</p>	<p>Conoscere i marchi di qualità</p> <p>Conoscere le caratteristiche degli alimenti biologici</p> <p>Comprendere la differenza tra certificazione di sistema e di prodotto</p>
--	--	--

<p>Sicurezza alimentare (1,3,4,7,8)</p>	<p>Le contaminazioni degli alimenti</p> <p>Tracciabilità e rintracciabilità</p> <p>Le frodi alimentari*</p> <p>Gli enti di controllo italiani</p> <p>Autorità europea per la sicurezza alimentare</p>	<p>Individuare i pericoli di contaminazione nelle filiere alimentari</p> <p>Conoscere le frodi alimentari</p> <p>Conoscere gli enti di controllo</p>
---	---	--

<p>Cottura(1,3,4)</p>	<p>Cenni a storia degli alimenti e della cottura</p> <p>Conoscere i metodi di cottura tradizionali e innovativi</p> <p>La trasmissione del calore</p> <p>Effetti sul profilo nutritivo e sensoriale degli alimenti</p> <p>Materiali e tecniche di cottura</p>	
<p>Qualità degli alimenti (1,3,4)</p>	<p>Concetto di qualità</p> <p>Analisi organolettico-sensoriale</p>	

Modulo 1 Gastronomia, Cultura e Ristorazione			
UNITÀ SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABITITÀ
1 L'evoluzione delle abitudini alimentari	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.	Storia e cultura gastronomica.	Collegare i fenomeni storici con l'evoluzione dell'alimentazione.
2 Gli stili gastronomici		Le scelte e le abitudini alimentari.	Identificare i principali personaggi della gastronomia.
3 La ristorazione contemporanea	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.	L'offerta gastronomica contemporanea e le tipologie di ristorazione.	Riconoscere gli stili di cucina attuali.
	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera	Le scelte alimentari in funzione delle religioni.	Riconoscere i fondamenti della cucina innovativa, della cucina molecolare e della cucina salustica.
		La ristorazione commerciale e collettiva.	Saper individuare le principali tipologie di catering nella ristorazione collettiva e viaggiante,
		La produzione dei pasti nella ristorazione.	
		Il catering e la ristorazione viaggiante.	
Modulo 2 Il buffet e le decorazioni			
UNITÀ SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABITITÀ
1 Il Banqueting	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione.	Il catering e il banqueting.	Conoscere i prodotti di pasticceria, le guarnizioni e le decorazioni.
1 Il Buffet		Il contratto di catering e banqueting e gli adempimenti amministrativi.	Proporre accostamenti di ingredienti tenendo presenti le nuove tendenze.
2 Il piatto e decorazioni	Integrare le competenze professionali orientate al cliente	Le nuove figure	

	<p>con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazioni.</p> <p>Attuare strategie di pianificazioni, compensazioni e monitoraggio.</p> <p>Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione presentazione dei prodotti enogastronomici.</p>	<p>professionali.</p> <p>L'organizzazione di un banchetto, di un buffet o di un evento.</p> <p>La presentazione ei piatti, le guarnizioni e le decorazioni.</p> <p>Le preparazioni enogastronomiche complesse: cioccolato, zucchero, piatti da buffet.</p>	<p>Acquisire una mentalità orientata al marketing.</p> <p>Organizzare e realizzare buffet, catering e banqueting.</p> <p>Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto.</p> <p>Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede tecniche.</p>
--	--	--	--

Modulo 3 Gli Alimenti e la qualità alimentare

UNITÀ SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABITITÀ
<p>1 Gli alimenti</p> <p>2 La qualità alimentare</p> <p>3 La degustazione e l'analisi sensoriale</p>	<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico,</p>	<p>Le certificazioni di qualità.</p> <p>La legislazione di settore.</p> <p>Il cibo come alimento e prodotto culturale.</p> <p>I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio.</p> <p>Il "Pacchetto igiene" e il sistema HACCP.</p> <p>La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare.</p> <p>Gli alimenti e la qualità.</p> <p>L'analisi organolettica del vino e l'abbinamento cibo-vino.</p> <p>Le gamme dei</p>	<p>Individuare le caratteristiche delle aziende ristorative e turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale.</p> <p>Valorizzare i prodotti, proporre ricette e accostamenti.</p> <p>Elaborare un semplice programma di sanificazione e realizzare un manuale di autocontrollo igienico.</p> <p>Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli.</p> <p>Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti.</p> <p>Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti, compreso il vino, mediante l'ausilio di</p>

	chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	prodotti8. I nuovi prodotti alimentari.	schede.
Modulo 4 Marketing e Menu			
UNITÀ SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABITITÀ
1 Il marketing e le tipologie di clientela	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.	Principi e teoria del marketing e orientamento alla valorizzazione dei prodotti. Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio e i rapporti con il cliente. I menu e la successione delle portate.	Utilizzare il menu come strumento di promozione, vendita e fidelizzazione del cliente. Acquisire una mentalità orientata al marketing e attivare tecniche di marketing.
2 Il menu	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Le funzioni. I tipi e le regole di costruzione di menu e carte. Analisi e strategie nella gestione del menu e delle carte.	Costruire menu e carte, rispettando le regole gastronomiche e tenendo presenti le esigenze della clientela. Progettare graficamente e riconoscere il ruolo centrale del menu.
3 Esigenze speciali: allergie e intolleranze	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	Le allergie e le intolleranze alimentari.	Scegliere i prodotti e costruire menu per le principali intolleranze alimentari.
Modulo 5 Organizzazione e Gestione dell'Impresa			
UNITÀ SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABITITÀ
1 L'impresa ristorativa	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.	L'organizzazione della produzione di beni e servizi "per regole".	Gestire il processo di approvvigionamento di alimenti, vini e bevande.
2 L'approvvigionamento delle merci e i costi di gestione	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.	Principi di organizzazione del lavoro. La gestione delle merci, dell'impresa ristorativa e dei	Classificare i costi e analizzare il rapporto con i ricavi. Calcolare il costo-piatto e il costo-menu.
3 L'innovazione e le tecnologie in cucina			Individuare i fattori che

	<p>Attuare strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p>	<p>servizi offerti.</p> <p>I criteri per la definizione del prezzo di vendita dei prodotti enogastronomici.</p> <p>Strumenti di rappresentazione delle funzioni aziendali (organigrammi).</p> <p>I concetti di qualità, standard, schede tecniche di produzione.</p> <p>La gestione delle risorse umane e dei mezzi a disposizione.</p> <p>La sicurezza sul lavoro.</p>	<p>intervengono nel determinare il prezzo praticato al cliente.</p> <p>Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto.</p> <p>Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede tecniche.</p>
--	--	---	--

Modulo 6 La cucina Regionale Italiana

UNITÀ SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABITITÀ
1 L'Italia Settentrionale	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.	<p>Le preparazioni enogastronomiche di cucina e pasticceria regionale.</p> <p>La valorizzazione dei prodotti enogastronomici.</p>	<p>Conoscere le principali preparazioni gastronomiche regionali.</p> <p>Riconoscere i principali prodotti di pasticceria e dessert a carattere regionale.</p>
2 L'Italia Centrale	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.	I principali piatti della tradizione.	Valorizzare i piatti della tradizione attenendosi ai criteri nutrizionali e gastronomici moderni.
3 L'Italia Meridionale e le Isole	Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti	<p>Le caratteristiche della cucina regionale.</p> <p>Le tecniche di trancio di carni e pesci in sala.</p>	Valorizzare i prodotti enogastronomici tenendo presenti gli aspetti culturali legati a essi, le componenti

	enogastronomici.		tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio. Conoscere le tecniche di trancio di carni e pesce in sala.
--	------------------	--	---

UDA approvate dal Consiglio di Classe in data: 15/10/2024

UDA 1: Il pane e il vino nella storia, nell'alimentazione e nella religione. 32 h	UDA PCTO: "Wine & Food Pairing". Principi, criteri e tecniche di abbinamento cibo-vino 30 h
UDA 2: I cinque colori del benessere nell'arte del Flambage 40 h	
UDA 3: Autocontrollo, Prevenzione, Autoanalisi...il Sistema HACCP 22 h	

TIPOLOGIA DI GESTIONE DELL'INTERAZIONE CON GLI ALUNNI

(specificare la modalità di interazione, possono essere barrate più modalità e più voci)

- Modalità asincrona** (trasmissione dei materiali, delle indicazioni di studio, delle esercitazioni d'aparte dell'insegnante in un dato momento e fruizione da parte degli studenti in un tempo a loro scelta, ma in un arco temporale indicato dall'insegnante)
 - Registro elettronico Argo scuola next
 - Videolezioni
 - Audiolezioni
 - Gruppo Whatsapp di classe
 - Piattaforma G-suite For Educational;
 - Piattaforme collegate con i libri di testo;
 - Restituzione elaborati corretti
 - Altro (specificare)

- ❖ **Modalità sincrona** (interazione immediata tra l'insegnante e gli alunni di una classe, previo accordo sulla data e sull'ora del collegamento).
 - Piattaforma suggerita dall'Istituto: Hangouts Meet – G. Suite
 - Altro (specificare)

TEMPI

(indicare la frequenza con cui si tengono le attività nella DaD)

- tutti i giorni
- una o due a settimana
- secondo l'orario ordinario delle lezioni**
- altro

METODOLOGIA

Mediazione didattica (metodi)	Soluzioni organizzative (Mezzi)	Spazi
--------------------------------------	--	--------------

Flipped Classroom	Testi	Aula
Debate	Lavagna	Aula virtuale
Peer To Peer	Vocabolari	Aula multimediale
Cooperative Learning	Materiale in fotocopia	Spazi laboratoriali
Didattica breve	Giornali	Azienda Istituto
Lezione Frontale	Supporti multimediali	Visite guidate
Lettura ed interpretazione del testo	Stage	Altro (specificare)
Lezione introduttiva	Altro (specificare)	
Approfondimento disciplinare con contestualizzazione del problema		
Attività laboratoriale		
Costruzione di mappe/schemi		
Utilizzo delle fonti (indicare quali)		
Analisi critica		
Lavori di gruppo		
- Eterogenei al loro interno		

STRUMENTI DI LAVORO	
Libro di Testo	X
Risorse digitali libro di testo	X
Risorse digitali in rete (link, videolezioni, mappe)	X
App Google: (specificare quali)	X
Testi didattici di supporto	X
Chat WhatsApp	X
Stampa specialistica	
Materiali autoprodotti dall'insegnante	X
Scheda predisposta dall'insegnante	X
App Case Editrici	X
Personale Computer	X
Tablet	X
Sussidi audiovisivi	
Film	
Documentario	
Filmato didattico	X
Video-registrazioni	X
Altro: (specificare)	

7 – Strumenti di verifica

- **Prove autentiche**
- Prova esperta
- Analisi del testo legislativo
- Prove pratiche
- **Esercitazioni di gruppo**

Verifiche scritte

- Quesiti**
- Vero/falso**
- Scelta multipla**
- Completamento**
- Libero**
- Restituzione elaborati corretti/feedback**
- Test on line (Google Moduli, Altro)**
- App didattiche (Geogebra, Coogle, Kahoot, Padlet..altro)
- Presentazioni (PPT, Relazioni, Altro)**
- Laboratori virtuali
- Altro (specificare)

Verifiche orali

- Interrogazione**
- Intervento**
- Dialogo**
- Discussione**
- Ascolto**
- Altro

7.1 INDICATORI DI VALUTAZIONE AI FINI DELLA CERTIFICAZIONE

LIVELLO	DESCRITTORI (livelli di padronanza)
0 (insufficiente)	
1 (base) Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali	1. Parziale 2. Basilare 3. Adeguato 4. Eccellente
2 (intermedio)	1. Parziale 2. Basilare 3. Adeguato 4. Eccellente
3 (avanzato) Lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note,mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli	1. Parziale 2. Basilare 3. Adeguato 4. Eccellente

<p>Livello avanzato</p>	<p>Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in piena autonomia. Relativamente agli obiettivi prefissati per il triennio: Utilizza con sicurezza / Padroneggia i metodi di osservazione e di analisi ai fini della organizzazione delle procedure e approfondisce. Conosce e applica le tecniche e le procedure relative alle diverse tipologie di cucina, di clientela, della stagionalità, delle risorse del territorio e del mercato. Interpreta e utilizza con padronanza e in maniera autonoma le attrezzature e le procedure. Utilizza linguaggio specifico e approfondisce autonomamente. Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi complessi non noti.</p>
<p>Livello intermedio</p>	<p>Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera corretta / autonoma. Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi nuovi di media complessità e spesso / qualche volta approfondisce. Conosce e applica le tecniche e le procedure relative ai diversi casi pratici di media complessità in maniera corretta / con sicurezza. Interpreta e utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico ma con poca sicurezza / correttamente ma non approfondisce</p>
<p>Livello base</p>	<p>Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera accettabile. Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi nuovi di media complessità anche se non approfondisce. Conosce e applica le tecniche e le procedure relative ai diversi casi pratici semplici in maniera appropriata ma non indaga appieno le ulteriori soluzioni possibili. Non interpreta abbastanza e non utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico</p>
<p>Iniziale</p>	<p>Solo opportunamente guidato sa gestire gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro / Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera inadeguata. Solo opportunamente guidato utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi semplici ma nuovi / Utilizza quasi tutti i metodi di osservazione indispensabili ai fini della soluzione di problemi nuovi ma semplici in modo errato. conosce e/o applica le tecniche e le procedure relative ai diversi ai diversi casi pratici in maniera inadeguata Conosce e/o applica le tecniche e le procedure relative ai diversi casi pratici semplici ma in maniera lacunosa / inappropriata. Interpreta, utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico in maniera lacunosa / inappropriata</p>

STRATEGIE DI RECUPERO		<input type="checkbox"/> Valutazione ed analisi dei test d'ingresso, di quelli intermedi del I e II periodo <input type="checkbox"/> Corsi di recupero e rafforzamento <input type="checkbox"/> Rallentamento didattico <input type="checkbox"/> Studio assistito in classe <input type="checkbox"/> Sportello didattico
BES (Bisogni Educativi Speciali)		Saranno individuati Piani Educativi Personalizzati dai Consigli di classe, così come definito nel Piano di Inclusione previsto dal dlgs 66/2017
Misure dispensative/compensative ove dovesse occorrere un caso di DSA L.170		Si adotteranno (a seconda del caso) le seguenti misure: <ul style="list-style-type: none"> • Dispensare dai compiti a casa o in classe; • Dispensare dalla lettura in classe ad alta voce; • Dispensare dall'esercizio scritto; • Dispensare da test a tempo; • Compensare assegnando un maggior tempo per lo svolgimento di una prova; • Compensare con materiale predisposto dal docente; • Compensare con l'ausilio del compagno affidabile e generoso (peer to peer); • Compensare esigendo solo risposta orale; • Compensare con adeguati mezzi multimediali; • Sintonizzatore vocale, domande con risposte a scelta o vero/falso, mappe concettuali, utilizzo di Lim in tutte le sue applicazioni.

La presente programmazione è suscettibile di modifiche o integrazioni nel corso dell'anno scolastico, in considerazione dei ritmi di apprendimento, degli interessi emersi e del tempo effettivamente a disposizione.

Battipaglia, 31/10/2024

Prof. Antonio Rosario La Marca

