



I.I.S.
“E. Ferrari”

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE
Classe 5 B BES - Indirizzo ENOGASTRONOMIA - IPSEOA

IIS ENZO FERRARI
Battipaglia
ANNO SCOLASTICO

2024-2025

DISCIPLINA:	LAB.SERV.ENOG. settore CUCINA
ASSE:	Scientifico – Tecnologico Professionale
DOCENTE:	FAIELLA ANTONIO
CLASSE e SEZIONE:	5^ B BES - IPSEOA (ex sala e vendita)
ORE SETTIMANALI DISCIPLINA:	2
DATA PRESENTAZIONE:	06/11/2024

1 - SITUAZIONE DI PARTENZA		
Livello della classe	Comportamento	N.° ALLIEVI Osservazioni :
<input type="checkbox"/> Medio-alto <input type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Medio-basso <input type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Vivace <input type="checkbox"/> Tranquillo <input type="checkbox"/> Passivo <input type="checkbox"/> Problematico	16
Strumenti utilizzati per l'analisi <input type="checkbox"/> test d'ingresso <input type="checkbox"/> osservazione <input type="checkbox"/> verifiche alla lavagna <input type="checkbox"/> questionari <input type="checkbox"/> dialogo <input type="checkbox"/> Altro: Consultazione PFI		



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.	Alunni N.	Alunni N.	Alunni N.	Alunni N.	Alunni N.
0%	40%	60%	0%	%	%

Media: 6,5

2. QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA

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 ospitalità alberghiera"

CODICE	Competenze profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di AREA GENERALE (Allegato I 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.

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'
<p>Le basi fondamentali relative alla composizione della materia e alle sue trasformazioni.</p> <p>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</p> <p>L'ambiente con particolare riferimento agli aspetti fondamentali relativi al clima e ai principali effetti della sua interazione con le attività umane</p>	<p>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.</p>

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'
<p>Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato.</p> <p>Distinguere un fenomeno naturale da un fenomeno virtuale.</p>	<p>Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno.</p>

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

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

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 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 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, n.92)

Nuclei Fondanti della disciplina per preparazione all'Esame di Stato

La Sicurezza:

La sicurezza sul lavoro: quadro normativo; la gestione della sicurezza; la sicurezza un dovere condiviso; obblighi del datore di lavoro; obblighi dei lavoratori; la sicurezza alimentare (definizione e quadro normativo); la salute; l'igiene; le attività della filiera di produzione alimentare; la produzione primaria; la rintracciabilità; la rintracciabilità degli imballaggi.

Il Sistema HACCP

L'autocontrollo e il sistema haccp; le fasi dell'haccp; formazione del gruppo lavoro; descrizione dei prodotti; redazione dei diagrammi di flusso; la selezione dei fornitori; approvvigionamento; i sette principi dell'haccp; intossicazione e tossinfezione; le infezioni; prodotti refrigerati; alimenti surgelati; prodotti

ortofrutticoli; funghi; prodotti ittici; l'albero delle decisioni; il manuale di autocontrollo; le schede tecniche; la gestione dei prodotti non idonei.

L'igiene nella ristorazione

L'igiene professionale; le GMP; le GHP; la cura e l'igiene della persona; il personale di front-line; gli ambienti (igiene e sicurezza); la separazione dei percorsi; i requisiti strutturali; segnaletica di sicurezza; la lotta agli infestanti; la gestione dei rifiuti; le attrezzature (igiene e sicurezza); detersione, sanificazione e disinfezione; i disinfettanti (caratteristiche); la sanificazione (fasi operative); i prodotti alimentari (igiene e sicurezza) l'igiene del prodotto alimentare (obblighi e divieti).

Piatti e menu per soggetti con intolleranze alimentari

Le reazioni avverse agli alimenti; le reazioni patologiche derivanti dall'ingestione di alimenti; le reazioni avverse agli alimenti (RAA); le allergie; le intolleranze;

Il catering e il banqueting

Il contratto di catering; forme di catering; catering diretto; catering indiretto; i buoni pasto; la ristorazione viaggiante; il catering aziendale; il catering a domicilio; il catering industriale; il trasporto dei pasti; i vantaggi del banqueting; forme di banqueting; banqueting congressuale e aziendale; il banqueting cerimoniale; il private banqueting; il banqueting manager; l'organizzazione di un banchetto; la location; i momenti ristorativi; la modalità di servizio; il contratto di banqueting; la scheda evento; l'organizzazione della logistica; la preparazione delle pietanze; regole operative; l'organizzazione della sala.

Il servizio a buffet

Il buffet; la classificazione; il buffet di cerimonia; il buffet a tema; piccola colazione; coffee break; brunch; lunch e dinner; cocktail; come organizzare il buffet; accorgimenti operativi; l'attrezzatura; le decorazioni; la conservazione delle pietanze; il beverage; lo sbarazzo.

Il piano di autocontrollo

Il manuale haccp; campo di applicazione; presentazione dell'azienda; funzioni e responsabilità; i locali; manutenzione dei locali e delle strutture; attrezzature ed utensili; pulizia e sanificazione; igiene del personale; descrizione dei prodotti; descrizione del processo di preparazione; descrizione del processo produttivo; ricevimento materie prime; i controlli; stoccaggio derrate alimentari; preparazione; cottura; raffreddamento e conservazione; scongelamento; analisi dei pericoli; i principali pericoli nelle attività di produzione e somministrazione di alimenti; controllo delle temperature; verifica delle procedure di autocontrollo; validazione e riesame del piano haccp; rifiuti e residui di lavorazione; approvvigionamento idrico; controlli analitici; rintracciabilità; allergeni; selezione e valutazione dei fornitori; gestione delle non conformità.

MODULO DI RECUPERO
GLI ALIMENTI – LA QUALITA' ALIMENTARE

U.D	Conoscenze	Abilità	Competenze	Verifiche e valutazioni	Tempi
1.1 Che cosa sono gli alimenti 1.2 Che cosa sono i novel food 1.3 Che cosa sono gli alimenti fortificati 1.4 Che cosa sono gli alimenti funzionali 1.5 Che cosa sono gli OGM 1.6 Che cosa sono i prodotti light 1.7 Che cosa sono gli alimenti dietetici 1.8 Che cosa s'intende per qualità totale 1.9 Che cos'è la certificazione ISO 9001 1.10 Che cos'è la produzione biologica (OBIETTIVO AGENDA 2030) 1.11 Che cos'è la lotta integrata 1.12 Che cosa sono il chilometro zero e la filiera corta 1.13 Che cos'è la tipicità	<ul style="list-style-type: none"> ● Valore culturale del cibo e rapporti tra gastronomia e società ● Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità ● Definizione e caratteristiche degli alimenti ● Criteri di classificazione degli alimenti ● I nuovi prodotti alimentari ● Gli OGM ● La qualità totale in alimentazione: chimica, nutrizionale, microbiologica, legale, tecnologica, organolettica e sensoriale ● I controlli di qualità ● Il sistema delle certificazioni volontarie: le norme ISO ● I prodotti biologici ● La lotta integrata ● La filiera corta e il chilometro zero ● La tutela della tipicità (DOP, IGP, STG, PAT, De.Co.) 	<ul style="list-style-type: none"> ● Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni ● Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti ● Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali di alimenti, bevande e nuovi prodotti alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> ● Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera ● Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti ● Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico ● Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici ● Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento 	Verifica sommativa scritta/orale.	Settembre Ottobre

Nota metodologica e strumenti:

Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo (in aula) lavori grafici su cartelloni, mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo

Verifiche e criteri di Valutazione

Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso:

- controllo e valutazione del lavoro svolto e verifiche orali.

- Le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;

- Dagli obiettivi prefissati, dalle competenze e conoscenze acquisite, infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore.

Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (Principi di Alimentazione, Laboratorio dei servizi di Sala e Bar, Inglese, ecc.), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi.

**MODULO 1
LA RISTORAZIONE**

U.D	Conoscenze	Abilità	Competenze	Verifiche e valutazioni	Tempi
<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Come classificare le aziende ristorative</i> 2. <i>Che cos'è la ristorazione commerciale</i> 3. <i>Che cos'è la ristorazione collettiva</i> 4. <i>Tipologie di produzione</i> 5. <i>Quali sono le tecniche di cottura più innovative</i> 6. <i>Che cos'è il menu e come va formulato</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Ristorazione tradizionale, commerciale e industriale. • Criteri di elaborazione di menu e carte. • Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva. 	<ul style="list-style-type: none"> • Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva • Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu • Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti 	<ul style="list-style-type: none"> • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti Tipici • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche • Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento 	<p>Verifica sommativa scritta/o orale.</p>	<p>Novembre-Dicembre</p>
<p style="text-align: center;">Nota metodologica e strumenti:</p> <p>Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo (in aula e in laboratorio) lavori grafici su cartelloni, mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo</p> <p style="text-align: center;">Verifiche e criteri di Valutazione</p> <p>Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"> • controllo e valutazione del lavoro svolto e verifiche orali. • Le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F; • Dagli obiettivi prefissati, dalle competenze e conoscenze acquisite, infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore. <p>Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (Principi di Alimentazione, Laboratorio dei servizi di Sala e Bar, Inglese, ecc.), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi.</p>					

**MODULO 2
CATERING E BANQUETING**

U.D Tempi	Conoscenze	Abilità	Competenze	Verifiche e valutazioni	Tempi
<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Che cosa s'intende per Catering</i> 2. <i>Come si stipula il contratto di Catering</i> 3. <i>Quali possono essere le forme di Catering</i> 4. <i>Come deve avvenire il trasporto dei pasti</i> 5. <i>Che cosa s'intende per Banqueting</i> 6. <i>Quali sono le funzioni del Banqueting Manager</i> 7. <i>L'organizzazione di un banchetto</i> 8. <i>Il contratto di banqueting</i> 9. <i>Che cos'è la scheda evento</i> 10. <i>Quali sono le fasi di organizzazione della logistica</i> 11. <i>Come si organizza la preparazione delle pietanze</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Il catering: caratteristiche e forme (buoni pasto, ristorazione viaggiante, catering aziendale, catering a domicilio, catering industriale), contratto di catering • Il trasporto dei pasti • Il banqueting: caratteristiche e forme (private banqueting, banqueting cerimoniale, banqueting aziendale e congressuale), banqueting manager, organizzazione di un banchetto, contratto di banqueting, scheda evento, organizzazione della logistica, preparazione delle pietanze, organizzazione della sala 	<ul style="list-style-type: none"> • Simulare eventi di catering e banqueting • Progettare menu per tipologia di eventi • Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi • Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti food and drink e finger food 	<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 • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche • 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 	<p>Verifica sommativa scritta e/o orale.</p>	<p>Gennaio Febbraio</p>
<p>Nota metodologica e strumenti:</p> <p>Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo (in aula e in laboratorio) lavori grafici su cartelloni, mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo</p> <p style="text-align: center;">Verifiche e criteri di Valutazione</p> <p>Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"> • controllo e valutazione del lavoro svolto e verifiche orali. • Le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F; • Dagli obbiettivi prefissati, dalle competenze e conoscenze acquisite, infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore. <p>Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (Principi di Alimentazione, Laboratorio dei servizi di Sala e Bar, Inglese, ecc.), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi.</p>					

MODULO 3
IL SERVIZIO BUFFET

U.D	Conoscenze	Abilità	Competenze	Verifiche e valutazioni	Tempi
<p>1. <i>Che cos'è il buffet e come si classifica</i></p> <p>2. <i>Quali sono le caratteristiche del servizio a buffet</i></p> <p>3. <i>Quali forme può assumere il buffet</i></p> <p>4. <i>Come si organizza il buffet</i></p> <p>5. <i>Come devono essere organizzati sala e servizio</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Il servizio a buffet: caratteristiche, classificazione, organizzazione, accorgimenti operativi • Conoscere le nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti food and drink e finger food 	<ul style="list-style-type: none"> • Simulare l'organizzazione di un buffet nelle sue diverse tipologie • Progettare menu per tipologia di eventi • Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi • Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti food and drink e finger food 	<ul style="list-style-type: none"> • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche • 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 	<p>Verifica sommativa scritta/o orale.</p>	<p>Marzo</p>
<p style="text-align: center;">Nota metodologica e strumenti:</p> <p>Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo (in aula e in laboratorio) lavori grafici su cartelloni, mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo</p> <p style="text-align: center;">Verifiche e criteri di Valutazione</p> <p>Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"> • controllo e valutazione del lavoro svolto e verifiche orali. • Le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F; • Dagli obiettivi prefissati, dalle competenze e conoscenze acquisite, infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore. <p>Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (Principi di Alimentazione, Laboratorio dei servizi di Sala e Bar, Inglese, ecc.), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi.</p>					

MODULO 4
ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEGLI ACQUISTI

	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	VERIFICHE E VALUTAZIONI	TEMPI
<p>1. <i>Che cosa si intende per approvvigionamento</i></p> <p>2. <i>Come organizzare l'approvvigionamento</i></p> <p>3. <i>Come organizzare il magazzino.</i></p> <p>4. <i>Che cos'è il food cost</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Programmazione e organizzazione della produzione • Tecniche di cottura e presentazione del piatto 	<p>Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Selezionare adeguate politiche di approvvigionamento • Organizzare il magazzino • Gestire le scorte in modo efficiente • Calcolare i costi di produzione specifici del settore • Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi 	<ul style="list-style-type: none"> • Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto • 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: <ul style="list-style-type: none"> • sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare 	<p>Verifica sommativa scritta e/o orale.</p>	<p>Aprile</p>

Nota metodologica e strumenti:

Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo (in aula e in laboratorio) lavori grafici su cartelloni, mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo

Verifiche e criteri di Valutazione

Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso:

- controllo e valutazione del lavoro svolto e verifiche orali.
- Le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;
- Dagli obbiettivi prefissati, dalle competenze e conoscenze acquisite, infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore.

Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (Principi di Alimentazione, Laboratorio dei servizi di Sala e Bar, Inglese, ecc.), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi.

MODULO 6
LA SICUREZZA IN CUCINA

U.D.	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	VERIFICHE E VALUTAZIONI	TEMPI
<ol style="list-style-type: none"> 1. Che cosa s'intende per sicurezza sul lavoro. 2. Che cosa s'intende per sicurezza alimentare 3. Che cosa stabilisce il regolamento CE 178/2002 4. Che cosa s'intende per pacchetto igiene 5. Che cosa s'intende per rintracciabilità. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere la normativa relativa alla sicurezza sul lavoro. • Conoscere la sicurezza alimentare: definizione e quadro normativo. • Il Pacchetto Igiene • La rintracciabilità dei prodotti alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute 	<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 • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti 	Verifica sommativ ascritta e/o orale.	Aprile - Maggio

Nota metodologica e strumenti:

Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo (in aula e in laboratorio) lavori grafici su cartelloni, mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo

Verifiche e criteri di Valutazione

Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso:

- controllo e valutazione del lavoro svolto e verifiche orali.
- Le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;
- Dagli obiettivi prefissati, dalle competenze e conoscenze acquisite, infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore.

Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (Principi di Alimentazione, Laboratorio dei servizi di Sala e Bar, Inglese, ecc.), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi.

UDA approvate dal Consiglio di Classe:

Classi V “Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera” BES	Classi V “Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera” BES
Uda interdisciplinare: Banqueting day (40h circa)	Uda PCTO: L’Universo del Vino. Geografia e cultura delle regioni vinicole in Italia e nel mondo. 30 h
Uda 2: La sicurezza alimentare 40h	
Uda 3: La strada dei prodotti tipici edei sapori della Campania (40h circa)	

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		
- Per fasce di livello		
Tutoraggio		
Altro: specificare		

6 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)	

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**

Rubriche valutative degli apprendimenti
--

- Intervento**
- Dialogo**
- Discussione**

Ascolto

Altro

Competenze

Rubriche valutative dell'asse

**vedi sul sito della scuola le rubriche valutative delle competenze riferite all'asse tecnologico scientifico*

**vedi sul sito della scuola le rubriche valutative delle competenze riferite all'indirizzo specifico "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera"*

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. Adeguito 4. Eccellente
2 (intermedio) Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite	1. Parziale 2. Basilare 3. Adeguito 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. Sapporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli	1. Parziale 2. Basilare 3. Adeguito 4. Eccellente

Livello avanzato	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.
Livello intermedio	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
Livello base	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
Iniziale	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

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.

STRATEGIE DI RECUPERO		<ul style="list-style-type: none">• Valutazione ed analisi dei test d'ingresso, di quelli intermedi del I e II periodo• Corsi di recupero e rafforzamento• Rallentamento didattico• Studio assistito in classe• 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.

Battipaglia, 06/11/2024

Firma
