



I.I.S.
“E. Ferrari”

PROGRAMMAZIONE PER COMPETENZE

**DISCIPLINA: LABORATORIO SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA: SETTORE
CUCINA**

CLASSE 4 SEZ. A

A.S 2022/2023

DOCENTE:

Alfonso Di Domenico

Livelli di profitto

Fascia di recupero (2-3-4)	Fascia di consolidamento (5-6)	Fascia di potenziamento (7-8)	Fascia di eccellenza (9-10)
Alunni che manifestano partecipazione e impegno spesso superficiale, non ancora autonomi nello studio, con conoscenze e competenze insufficienti.	Alunni che sono per lo più partecipi, a volte superficiali nell'impegno, sufficientemente autonomi nello studio ed in possesso di un livello sufficiente di competenze e conoscenze	Alunni che partecipano regolarmente, manifestano un impegno adeguato e un livello discreto di conoscenze e competenze	Alunni che manifestano partecipazione costruttiva, impegno serio ed assiduo e alto livello di conoscenze e competenze
%	30 %	70%	%

In codesta programmazione, dopo la valutazione diagnostica della classe, sono elencate le competenze, le conoscenze e le abilità che l'allievo dovrà acquisire a conclusione della prima e della seconda annualità del quarto anno.

Inoltre, sono descritti i contenuti da trattare, la metodologia d'insegnamento, il criterio di valutazione e una griglia per misurare i livelli di competenza raggiunti dagli allievi al termine di ciascuna Unità di Apprendimento espletata.

Il docente di "Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore cucina" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, dell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;

- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell’ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l’utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l’esercizio del controllo di qualità.

COMPETENZE DI BASE

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell’ambito della programmazione del Consiglio di Classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all’indirizzo, espressi in termini di competenze (ad un *livello intermedio* nel secondo biennio e ad un *livello avanzato* nel quinto anno).

- 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 ed 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.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

MODULO 1
IL MONDO DELLA RISTORAZIONE (CONSOLIDAMENTO DEGLI ARGOMENTI TRATTATI IN QUARTA)

U.D.	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	VERIFICHE E VALUTAZIONI	TEMPI
1. Il tecnico dei servizi ristorativi e il mondo della ristorazione 2. Gli stili alimentari attuali e le nuove tendenze. 3. L'evoluzione delle abitudini alimentari nel tempo. 4. Il consumo dei pasti fuori casa. 5. Tipologie dei servizi ristorativi. 6. La situazione del mercato ristorativo. 7. Il mondo dell'enogastronomia	<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscenza delle principali formule ristorative presenti nel mercato e delle tendenze del settore ristorazione nel nostro paese. ● Conoscenza delle differenze organizzative tra ristorazione sociale, tradizionale, neo-ristorazione. ● Conoscenza dell'evoluzione della gastronomia. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Distinguere la ristorazione di necessità da quella di svago/piacere. ● Conoscenza delle tendenze attuali della cucina ed i suoi fattori caratterizzanti e distinzione delle diverse forme di cucina creativa. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Saper classificare i locali ristorativi nei comparti previsti dalla legge ed in base al tipo di organizzazione. 	Verifica sommativa scritta e/o orale.	Settembre
<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"> ● 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 (<i>Principi di Alimentazione, Laboratorio dei servizi di Sala e Bar, Scienze della terra ecc.</i>), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi.</p>					

MODULO 2
SICUREZZA E SALUBRITÀ SUL POSTO DI LAVORO.

U.D.	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	VERIFICHE E VALUTAZIONI	TEMPI
1. IL TUSL 2. I dispositivi di sicurezza individuale. 3. I rischi lavorativi nella ristorazione. 4. I rischi di varia natura.	<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere gli obblighi dell'imprenditore e del lavoratore. ● Conoscere i principali pericoli nell'ambiente di lavoro. ● Conoscere l'evoluzione della normativa sulla sicurezza sul lavoro. ● Conoscere le principali norme di prevenzione antinfortunistica. ● Conoscere le linee guida per una corretta progettazione dell'economato; 	<ul style="list-style-type: none"> ● Individuare possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori nel settore ristorativo. ● Applicare i principi e gli strumenti idonei a garantire la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Avere cura della propria salute in ambito lavorativo. ● Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. ● Regole di base per la prevenzione degli infortuni 	Verifica sommativa scritta e/o orale.	Novembre

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:

- 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, Scienze della terra ecc.*), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi.

MODULO 3 ALIMENTI E QUALITÀ ALIMENTARE

U.D.	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	VERIFICHE E VALUTAZIONI	TEMPI
1. Le certificazioni di qualità. 2. I valori del cibo. 3. La tutela dei prodotti di qualità. 4. I prodotti ecologici e i nuovi alimenti. 5. I prodotti eco-compatibili. 6. I nuovi prodotti alimentari. 7. Le gamme alimentari. 8. Frodi e contraffazioni alimentari.	●Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni. ●Principali categorie di prodotti alimentari disponibili sul mercato.	●Riconoscere i marchi di qualità. ●Utilizzare sistemi di tutela e certificazione. ●Distinguere le differenti gamme di alimenti.	●Prodotti agroalimentari di qualità e certificazioni a livello comunitario e nazionale.	Verifica sommativa scritta e/o orale.	Dicembre\ Gennaio

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:

- 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, Scienze della terra ecc.*), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi.

MODULO 4
I MENU, IL FOOD COST E LA CORRETTA NUTRIZIONE

U.D.	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	VERIFICHE E VALUTAZIONI	TEMPI
1. L'evoluzione del menu. 2. Le abitudini alimentari e l'offerta. 3. La selezione dei piatti e le tendenze recenti. 4. Il food & beverage cost. 5. Il calcolo dei prezzi. 6. Alimenti, principi nutritivi e calorie. 7. Le intolleranze oggi.	<ul style="list-style-type: none"> ● Criteri di elaborazione del menu. ● Tipologie di intolleranze alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> ● Progettare menu per la ristorazione tradizionale. ● Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> ● Occasioni di servizio. ● Classificazioni del menu. ● Regole di elaborazione delle diverse carte. 	Verifica sommativa scritta e/o orale.	Gennaio\ Febbraio
<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"> ● 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 (<i>Principi di Alimentazione, Laboratorio dei servizi di Sala e Bar, Scienze della terra ecc.</i>), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi.</p>					

MODULO 5
IL MONDO DELLA RISTORAZIONE

U.D	CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE	VERIFICHE E VALUTAZIONI	TEMPI
La ristorazione tradizionale La neo ristorazione La ristorazione collettiva	L'evoluzione della cucina	Distinguere le caratteristiche dei diversi stili di cucina	Comprendere l'importanza della cucina e dei suoi diversi stili	Verifiche orali	Febbraio

LIVELLO COMPETENZE ed ipotesi di valutazione (voto in decimi)				
LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO	LIVELLO BASE *	LIVELLO INTERMEDIO **	LIVELLO AVANZATO ***	LIVELLO MINIMO **** (art. 15 comma 3 O.M. n.90 del 21/5/2001)
Lo studente non svolge compiti semplici. Non partecipa al lavoro in classe e rifiuta il dialogo educativo. Non riesce a produrre elaborati comprensibili.	Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.	Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.	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.	Le reali competenze raggiungibili devono essere concordate in relazione al soggetto ed alla patologia.
<u>Assolutamente insufficiente</u> Voto 1-2 <u>Scarso</u> Voto 3-4	<u>Insufficiente</u> Voto 5 <u>Sufficiente</u> Voto 6	<u>Discreto</u> Voto 7 <u>Buono</u> Voto 8	<u>Ottimo</u> Voto 9 <u>Eccellente</u> Voto 10	

Battipaglia, 25/11/2022

IL DOCENTE
Di Domenico Alfonso