



Istituto di Istruzione Superiore ITI - ITA - IPA “E. Majorana”

Via Nestore Mazzei - 87067 Rossano

csis064009@istruzione.it csis064009@pec.istruzione.it; C.F.: 87002040787

Seg: Tel.: 0983/511085; Fax 51110; Pres: Tel.0983/515842



PROGRAMMAZIONE DEL DIPARTIMENTO TECNOLOGICO

INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

(Articolazioni: Enogastronomia – Sala e Vendita – Accoglienza Turistica)

DIPARTIMENTO DELLE MATERIE TECNICO- PROFESSIONALI INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA	Materie	Anni
	1)Laboratorio di Servizi Enogastronomici- settore Cucina	anni:1°-2°-3°-4°-5°
	2)Laboratorio di Servizi Enogastronomici -settore Sala e Vendita	anni:1°-2°-3°-4°-5°
	3)Laboratori di Servizi Enogastronomici- settore Accoglienza Turistica	anni:1°-2°-3°-4°-5°
	4)Scienza e cultura dell'alimentazione	anni:3°-4°-5°
	5)Matematica	anni:3°-4°-5°
	6)Tecniche di comunicazione	anni:4°-5°

Direttore	Prof. Pietro Salatino
------------------	------------------------------

MATERIA	DOCENTI
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina	Bloise Pietro – Spataro Pietro – Maiorana Rosetta
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore sala e vendita	Liparoto Daniele – Turano Gianfranco – Consoli Giovanni
Laboratorio di servizi di Accoglienza turistica	Carbone Rocco Antonio
Scienza e Cultura dell' Alimentazione	Marano Patrizia -Salatino Pietro – Bruno Angela
Matematica	Pirillo Francesco – Porco Benigno – Urso Francesco
Tecniche di comunicazione	Collia Fortunata Irene

INDICE

Pagina	Argomento
3	Premessa
4	Competenze chiave di cittadinanza 1° biennio
5	Laboratorio di Servizi Enogastronomici – settore Cucina – 1° biennio
7	Laboratorio di Servizi Enogastronomici – settore Sala e Vendita – 1° biennio
9	Laboratorio di Servizi Enogastronomici – settore Accoglienza Turistica – 1° biennio
11	Obiettivi educativi e didattici trasversali – 2° biennio
13	Laboratorio di Servizi Enogastronomici – settore cucina (articolazione Enogastronomia – 2° biennio e 5° anno)
17	Laboratorio di Servizi Enogastronomici – settore Sala e Vendita (articolazione Enogastronomia – 2° biennio e 5° anno)
21	Scienza e Cultura dell’Alimentazione (articolazione Enogastronomia – 2° biennio e 5° anno)
28	Matematica (articolazione Enogastronomia – 2° biennio e 5° anno)
33	Laboratorio di Servizi Enogastronomici – settore cucina (articolazione Sala e Vendita – 2° biennio e 5° anno)
36	Laboratorio di Servizi Enogastronomici – settore Sala e Vendita (articolazione Sala e Vendita – 2° biennio e 5° anno)
40	Scienza e Cultura dell’Alimentazione (articolazione Sala e Vendita – 2° biennio e 5° anno)
46	Matematica: rinvio a pagina 28
46	Scienza e Cultura dell’Alimentazione (articolazione Accoglienza Turistica – 2° biennio e 5° anno)
50	Laboratorio di Servizi Enogastronomici – settore Accoglienza turistica (articolazione Accoglienza Turistica – 2° biennio e 5° anno)
54	Matematica: rinvio a pagina 28
55	Tecniche di Comunicazione - settore Accoglienza turistica (articolazione Accoglienza Turistica – 2° biennio e 5° anno)
59	Metodologie
	Mezzi, Strumenti, Spazi
	Tipologie di verifiche
60	Criteri di valutazione
	Interdisciplinarietà e Prove di Realtà
	Obiettivi minimi
61	Griglie di valutazione
61	Griglia delle prove di laboratorio
62	Griglia delle prove scritte di Scienza e Cultura dell’Alimentazione
63	Griglia delle prove orali delle materie Tecnico-professionali
64	Griglia delle prove scritte di Matematica
65	Griglia della seconda prova scritta degli Esami di Stato

Premessa

I dipartimenti, in ottemperanza alla normativa vigente, costituiscono una partizione del Collegio dei Docenti aventi lo scopo di dare sostegno alla didattica e alla progettazione formativa. Nel nostro Istituto l'articolazione in dipartimenti è attuata per assi culturali, fra cui quello Scientifico-Tecnologico, a sua volta suddiviso nei due rami, appunto Scientifico e Tecnologico. La programmazione di seguito riportata è stata elaborata dai docenti delle materie tecnico-professionali dell'indirizzo Professionale dei Servizi di enogastronomia e ospitalità alberghiera, le cui materie di insegnamento afferiscono all'asse Tecnologico.

Quale articolazione funzionale del C. D. dell'IIS "E. Majorana di Corigliano Rossano" il Dipartimento dell'asse Tecnologico si propone di essere una sede deputata alla ricerca, alle scelte didattico – metodologiche e all'ampliamento della comunicazione in merito ai saperi disciplinari; si favorirà la diffusione interna della documentazione educativa, allo scopo di promuovere scambi di informazioni, di esperienze e di materiali didattici con il compito di concordare scelte comuni e condivise circa il valore formativo delle proposte didattiche. Nondimeno, il dipartimento sarà un luogo di confronto tra insegnanti dell'area disciplinare in merito alla programmazione didattica, alla scelta dei libri di testo e sussidi didattici ecc. nel rispetto della libertà di insegnamento e della normativa vigente.

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. A tale scopo, l'asse tecnologico favorisce l'acquisizione delle conoscenze e delle abilità di base indispensabili per le competenze tecnico-professionali; altresì esse ne favoriscono l'ampliamento e il rafforzamento. Nondimeno si favoriranno le competenze di cittadinanza, promulgate dal Parlamento Europeo nel 2006 e in parte recepite dal nostro Paese nel Regolamento sull'obbligo di istruzione nel 2007.

Nell'articolazione "Enogastronomia" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di:

- intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita" gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di:

- svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;
- di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela;
- di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

Nell'articolazione "Servizi di accoglienza turistica" gli studenti, a fine percorso, sono in grado di:

- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiero;
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico- alberghiere.
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.

PRIMO BIENNIO

1. COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA
<i>Da acquisire al termine del I biennio</i>
Imparare ad imparare a. Organizzare il proprio apprendimento b. Acquisire il proprio metodo di lavoro e di studio c. Individuare, scegliere ed utilizzare varie fonti e varie modalità di informazioni e di formazione (formale, non formale ed informale) in funzione dei tempi disponibili e delle proprie strategie
Progettare a. Elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro b. Utilizzare le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi, realistici e prioritari e le relative priorità c. Valutare vincoli e possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti
Comunicare a. Comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di diversa complessità b. Rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. c. Utilizzare linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico) e diverse conoscenze disciplinari mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali)
Collaborare e partecipare a. Interagire in gruppo b. Comprendere i diversi punti di vista c. Valorizzare le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità d. Contribuire all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri
Agire in modo autonomo e consapevole a. Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale b. Far valere nella vita sociale i propri diritti e bisogni c. Riconoscere e rispettare i diritti e i bisogni altrui, le opportunità comuni d. Riconoscere e rispettare limiti, regole e responsabilità
Risolvere problemi a. Affrontare situazioni problematiche b. Costruire e verificare ipotesi c. Individuare fonti e risorse adeguate d. Raccogliere e valutare i dati e. Proporre soluzioni utilizzando contenuti e metodi delle diverse discipline, secondo il tipo di problema
Individuare collegamenti e relazioni a. Individuare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari e lontani nello spazio e nel tempo b. Riconoscere la natura sistemica, analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la natura probabilistica c. Rappresentarli con argomentazioni coerenti
Acquisire e interpretare l'informazione a. Acquisire l'informazione ricevuta nei diversi ambiti e attraverso diversi strumenti comunicativi b. Interpretarla criticamente valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni

Disciplina: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA (1° biennio)

Il docente di “Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore cucina” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso

quinquennale di istruzione professionale del settore “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”, risultati di apprendimento che lo mettono in grado di: *agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse; utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiere; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.*

1° BIENNIO- COMPETENZE

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

- **comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali**
- **riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio**

L’articolazione dell’insegnamento di “Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore cucina” in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell’ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe

Le conoscenze e le abilità indicate si sviluppano nello stretto raccordo tra questa disciplina e le altre dell’area di indirizzo, in particolar modo “ Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita” e “Scienza degli alimenti”. Un efficace processo di insegnamento-apprendimento richiede una didattica finalizzata alla attuazione di progetti definiti con la partecipazione dei docenti dell’area generale e di indirizzo.

1° BIENNIO -CONOSCENZE E ABILITA'	
Conoscenze	Abilità
Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni.	Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomici e le regole fondamentali di comportamento professionale. Identificare attrezzature e utensili di uso comune.
Ruoli e gerarchia della brigata di cucina.	Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.
Elementi di deontologia professionale.	Rispettare le “buone pratiche” di lavorazione inerenti l’igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio.
Il laboratorio di cucina: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili.	Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità e conservarle correttamente.
Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell’ambiente.	Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera.
Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso.	Distinguere il menu dalla carta.
Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle principali materie prime.	Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria.
Elementi di gastronomia tipica del territorio in cui si opera.	Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche.
Principali tipi di menu e successione dei piatti.	
Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura.	
Principali tecniche di produzione di salse, contorni, uova, primi e secondi piatti.	
Tecniche di base di pasticceria, principali impasti e creme.	

NUCLEI FONDANTI LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA (1° biennio)			
NUCLEI FONDANTI	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
Ruoli e gerarchia della brigata di cucina. Elementi di deontologia professionale.	Ricerca e comprendere i concetti di base collegati all'argomento preso in esame. Utilizzare attrezzature/dispositivi per acquisire informazioni	Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomici e le regole fondamentali di comportamento professionale.	La figura dello Chef de cuisine e dei suoi collaboratori. Elementi di deontologia professionale.
Il laboratorio di cucina e di pasticceria:le aree di lavoro,le attrezzature e gli utensili. Tecniche di base e principali tipi di menu.	Usare una terminologia appropriata.Trasmettere contenuti (conoscenze, opinioni, sentimenti, istruzioni ...) attraverso testi orali, scritti e in formato digitale.	Identificare attrezzature e utensili di uso comune provvedendo alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle stesse.	Le aree operative di cucina e di pasticceria. Le aree di lavoro preposte alla cottura alla pulizia ed allo stoccaggio caldo/freddo. Le macro e le micro attrezzature e gli utensili.

L'Igiene personale,dei prodotti e dell'ambiente di lavoro. Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro.	Prendere in considerazione punti di vista validi di altre persone attraverso la discussione. Condividere con il gruppo di appartenenza informazioni, azioni, progetti finalizzati alla soluzione di problemi comuni	Rispettare le "buone pratiche"di lavorazione inerenti l'igiene personale,dei prodotti e dell'ambiente di lavoro.	L'Igiene della persona. La salubrità degli alimenti e dell'ambiente di lavoro. Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro.
--	---	--	--

Disciplina: **LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI**
SETTORE SALA E VENDITA
(1° biennio)

Il docente di “Laboratorio servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera - settore sala e vendita” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale di istruzione professionale del settore “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”, risultati di apprendimento che lo mettono in grado di:

agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse; utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; 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; controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

PRIMO BIENNIO - SETTORE SALA E VENDITA -COMPETENZE

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

- **riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio**
- **padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l’interazione comunicativa verbale in vari contesti**

L’articolazione dell’insegnamento di “Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore sala e vendita ” in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell’ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe

Le conoscenze e le abilità indicate si sviluppano nello stretto raccordo tra questa disciplina e le altre dell'area di indirizzo, in particolar modo con "Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina" e "Scienza degli alimenti". Un efficace processo di insegnamento-apprendimento richiede una didattica finalizzata alla attuazione di progetti definiti con la partecipazione dei docenti dell'area generale e di indirizzo.

PRIMO BIENNIO – CONOSCENZE E ABILITA'

Conoscenze	Abilità
Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni.	Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomici e le regole fondamentali di comportamento professionale.
Ruoli e gerarchia della brigata di sala e di bar.	Identificare attrezzature e utensili di uso comune.
Elementi di deontologia professionale.	Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.
Il laboratorio di sala e di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili.	Rispettare le "buone pratiche" inerenti l'igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio.
Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente.	Distinguere i vini e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera
Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso.	Proporre alcuni abbinamenti di vini locali ai piatti ed effettuare il servizio del vino.
Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti.	Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti.
Elementi di enologia tipica del territorio in cui si opera.	Distinguere il menu dalla carta.
Principali tipi di menu e successione dei piatti.	Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar.
Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi.	
Tecniche di base di sala: <i>mise en place</i> e stili di servizio.	
Tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande analcoliche.	

NUCLEI FONDANTI LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA (1° biennio)

NUCLEI FONDANTI	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
Ruoli e gerarchia della brigata di sala/bar. Elementi di deontologia professionale.	Ricerca e comprendere i concetti di base collegati all'argomento preso in esame. Utilizzare attrezzature/dispositivi per acquisire informazioni.	Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomia e le regole fondamentali di comportamento professionale.	La figura professionale del Maitre d'Hotel e del 1°Barman. I collaboratori dei capiservizio (2° Maitre, chef de rang ecc.) Elementi di deontologia professionale.
Il laboratorio di sala/bar e le aree di lavoro attigue.	Usare una terminologia appropriata.Trasmettere contenuti (conoscenze, opinioni, sentimenti,	Identificare attrezzature e utensili di uso comune provvedendo alle corrette operazioni di	La corretta impostazione di una sala ristorante e di un Bar.

Le attrezzature e gli utensili.	istruzioni ...) attraverso testi orali, scritti e in formato digitale.	funzionamento ordinario delle stesse.	Le aree di lavoro contigue . Le macro e micro attrezzature di Sala e del Bar.
L'Igiene personale, dei prodotti e dell'ambiente di lavoro. Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro.	Prendere in considerazione punti di vista validi di altre persone attraverso la discussione. Condividere con il gruppo di appartenenza informazioni, azioni, progetti finalizzati alla soluzione di problemi comuni	Rispettare le "buone pratiche" di lavorazione inerenti l'igiene personale, dei prodotti e dell'ambiente di lavoro.	L'Igiene della persona. La salubrità degli alimenti e dell'ambiente di lavoro. Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro.

**Disciplina: LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA
(1° biennio)**

Il docente di "Laboratorio di servizi di accoglienza turistica" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso

quinquennale di istruzione professionale del settore "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", risultati di apprendimento che lo mettono in grado di: *utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera; adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela; promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio; sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere; attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.*

PRIMO BIENNIO – COMPETENZE

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

- **utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario**
- **utilizzare e produrre testi multimediali**

L'articolazione dell'insegnamento di "Laboratorio di servizi di accoglienza turistica" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del

docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe

La disciplina si sviluppa in stretta correlazione con gli insegnamenti dell'Area generale e d'indirizzo. Fondamentale appare la connessione con la lingua italiana e le lingue straniere. L'organizzazione di opportuni laboratori di simulazione consente agli studenti di verificare le abilità comunicativo-relazionali possedute.

PRIMO BIENNIO – CONOSCENZE E ABILITA'

Conoscenze

Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.

Modulistica elementare alberghiera, elementi base di corrispondenza alberghiera.

Elementi base di menu.

Il linguaggio tecnico alberghiero e le tecniche di accoglienza

Elementi di comunicazione professionale applicata alla vendita e all'assistenza clienti.

Le operazioni del ciclo cliente.

Il front e back office: struttura del reparto, organigramma e mansioni.

Tecniche elementari di prenotazione e strutture ricettive nel comparto italiano.

Elementi di base di vendita e assistenza clienti.

Caratteristiche e articolazioni del sistema turistico-ristorativi.

Strutture ricettive, tipologie di aziende ristorative e le figure professionali.

Risorse naturalistiche e i parchi del proprio territorio.

Località d'arte e d'interesse turistico significative della zona.

Tecniche di comunicazione professionale.

Il conto cliente.

Gli arrangiamenti alberghieri.

La differenziazione dei prezzi in base alla tipologia di camere.

La differenziazione dei prezzi in base alla stagionalità.

Abilità

Accogliere il cliente mettendolo a proprio agio.

Presentare i prodotti/servizi offerti.

Rispettare le regole di corretto approccio professionale con il cliente.

Applicare le tecniche di base di accoglienza e assistenza al cliente.

Eseguire le operazioni relative alle fasi di ante e check-in del ciclo clienti.

Identificare le strutture ricettive e di ospitalità.

Individuare le interazioni tra ospitalità, enogastronomia ed economia.

Riconoscere le differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, aziende ristorative e figure professionali coinvolte.

Riconoscere le risorse ambientali storiche, artistiche e culturali del proprio territorio nella prospettiva del loro sfruttamento anche a fini turistici.

Utilizzare le forme di comunicazione professionale di base per accogliere ed interagire con il cliente.

Impostare il conto di un cliente individuale.

Redigere un listino prezzi di tipo alberghiero.

NUCLEI FONDANTI
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI
SETTORE ACCOGLIENZA TURISTICA
(1° biennio)

NUCLEI FONDANTI	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
Ruoli e gerarchia della brigata di servizio alla reception. Elementi di deontologia professionale.	Ricerare e comprendere i concetti di base collegati all'argomento preso in esame. Utilizzare attrezzature/dispositivi per acquisire informazioni.	Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomia e le regole fondamentali di comportamento professionale.	il Direttore d'albergo, il Vicedirettore , il receptionist ed il portiere. Elementi di deontologia professionale.
Il Front office ed il back office. I software di gestione della room division.	Usare una terminologia appropriata. Trasmettere contenuti (conoscenze, opinioni, sentimenti, istruzioni ...) attraverso testi orali, scritti e in formato digitale.	Identificare gli spazi attrezzati e la loro destinazione d'uso provvedendo alle corrette operazioni di funzionamento , mediante i software preposti.	Gli spazi operativi: Il Front office ed il back office. I software gestionali della room division.
L'Igiene personale,dei prodotti e dell'ambiente di lavoro. Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro.	Prendere in considerazione punti di vista validi di altre persone attraverso la discussione. Condividere con il gruppo di appartenenza informazioni, azioni, progetti finalizzati alla soluzione di problemi comuni	Rispettare le "buone pratiche"di lavorazione inerenti l'igiene personale,dei prodotti e dell'ambiente di lavoro.	L'Igiene personale,dei prodotti e dell'ambiente di lavoro. Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro.
Le fasi del ciclo cliente in albergo	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;	Riconoscere le diverse fasi ; Fase ante, fase in e fase out utilizzando le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico – alberghiera	La fase ante, la fase in e la fase out. Il Booking

SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI TRASVERSALI

Sono individuati i seguenti obiettivi comuni che l'alunno deve consolidare nel corso del secondo biennio e del quinto anno:

Agire in modo autonomo e consapevole

1. Sviluppare e potenziare le capacità logiche, l'autonomia, il senso di responsabilità, adattabilità, lo spirito critico per dare significato alle proprie esperienze.
2. Acquisire gli strumenti idonei all'interpretazione della realtà e alla decodifica d'ogni tipo di messaggio.
3. Ricercare e individuare un'identità professionale e sociale.

Collaborare e partecipare

1. Sviluppare la capacità di relazionarsi, interagire ed orientarsi nel mondo in cui si vive, al fine di raggiungere un equilibrio attivo e dinamico con esso.

Sviluppare conoscenze

1. Assimilare la cultura generale in termini di contenuti, argomenti, definizioni, fenomeni, regole, leggi, termini, fatti, meccanismi.
2. Acquisire un'espressione personale, accompagnata da schemi logico-interpretativi.
3. Acquisire contenuti, principi, concetti e argomenti relativi ai processi specifici delle discipline professionali.
4. Acquisire le problematiche inerenti ai rapporti tra l'attività professionale e l'ambiente in cui si opera, per proporre soluzioni a problemi specifici.

Sviluppare competenze

1. Utilizzare il materiale didattico, traducendo le conoscenze in operatività per produrre e comprendere testi scritti e orali.
2. Comunicare le conoscenze acquisite con correttezza, operando scelte lessicali appropriate.
3. Utilizzare tecniche, metodi, strumenti relativi alla discipline professionali.
4. Leggere, redigere, interpretare i documenti specifici professionali.
5. Elaborare dati e rappresentarli in modo efficace.

Sviluppare capacità:

1. descrittive e critiche, tali da documentare il proprio lavoro;
2. di analisi e sintesi, al fine dell'organizzazione di situazioni rappresentabili con modelli funzionali al problema da risolvere;
3. di studio e di ricerca in modo autonomo e personale;
4. elaborative e critiche;
5. per interpretare, in modo sistemico, strutture e dinamiche del contesto in cui si opera, effettuando scelte e prendendo decisioni opportune;
6. per esprimere un sapere articolato in modalità interdisciplinare e variabile in maniera creativa e originale.

Competenze professionali di base al termine del percorso quinquennale:

- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse

- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento

**ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'INDIRIZZO
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA**

**Disciplina: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA
(Articolazione Enogastronomia – 2° biennio e 5° anno)**

Il docente di “Laboratorio di servizi enogastronomici- settore sala e vendita” 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; sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo; 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, nell'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

SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO – COMPETENZE

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 termine di competenze:

- 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.

- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- predisporre 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: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

L'articolazione dell'insegnamento di "Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

SECONDO BIENNIO – CONOSCENZE E ABILITÀ

Conoscenze	Abilità
Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società. Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale. Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità. Criteri di elaborazioni di menu e 'carte'. Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva. Costi di produzione del settore cucina. Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione. Organizzazione del personale del settore cucina. Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti Programmazione e organizzazione della produzione Tecniche di cucina. Tecniche di pasticceria. Software di settore.	Individuare le componenti culturali della gastronomia. Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu. Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela. Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti. Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti. Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela. Calcolare i costi di produzione specifici del settore. Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina. Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità. Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina. Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost). Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici. Produrre impasti di base, creme e farce di base, torte e dolci al cucchiaio. Produrre impasti lievitati ed evidenziare le varianti regionali.

QUINTO ANNO – CONOSCENZE E ABILITA'	
Conoscenze	Abilità
Caratteristiche di prodotti del territorio. Tecniche di catering e banqueting. Tipologie di intolleranze alimentari. Sistema HACCP. Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni. Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro. Software di settore. Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera	Realizzare piatti con prodotti del territorio. Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. Progettare menu per tipologia di eventi Simulare eventi di catering e banqueting. Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari. Simulare un piano di HACCP. Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute. Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

NUCLEI FONDANTI LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA (Articolazione Enogastronomia – 2° biennio)			
NUCLEI FONDANTI	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
La costruzione del menu, economato e costi di cucina	Elaborare una proposta completa e professionale di diversi menu adeguata al momento e alle esigenze della clientela	Saper realizzare diverse tipologie di menu in base alla richiesta dell'utenza (menu a prezzo fisso ed a prezzo variabile). Saper definire il costo piatto e il costo pasto. Conoscere le situazioni in cui si concentrano i rapporti tra reparto di cucina, reparto di sala e reparto economato.	Strutturazione e composizione del menu con varie tipologie di servizio, in abbinamento con il reparto di sala. Buffet, cocktail party. L'economato e costi di cucina.
I Sistemi di cottura	Conoscere le modalità fisiche della trasmissione del calore. Conoscere i sistemi di cottura e saper selezionare ed applicare le specifiche tecniche in funzione del risultato nutrizionale ed organolettico prefissato.	Saper usare correttamente i diversi metodi di cottura. Saper applicare la corretta metodologia di cottura in base all'alimento ed al risultato richiesto dalla ricetta.	La trasmissione del calore ed effetti della cottura sugli alimenti. Le tecniche di cottura: per concentrazione, per espansione e miste.
Pesci, crostacei, molluschi e secondi piatti a base di pesce. La Cucina Regionale	Conoscere le varie tipologie di pesce, gli aspetti merceologici e tecnici. Conoscere i principali piatti della cucina regionale italiana.	Saper realizzare piatti a base di pesce. Saper realizzare i piatti più rilevanti della cucina regionale italiana. Acquisire razionalità e dimestichezza nell'esecuzione del lavoro in cucina.	I pesci. I crostacei. I molluschi. I contorni.
Le procedure che regolano i rapporti tra i reparti.	Gestire in modo appropriato le relazioni gerarchiche, verso i capo servizio ed i colleghi, durante i momenti di lavoro.	Collaborare attivamente con tutti i reparti della struttura enogastronomica.	Le procedure che regolano i rapporti tra i reparti

I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio	Utilizzare, valorizzare, conservare e presentare in sala ed al bar i prodotti enogastronomici della tradizioni locale e nazionale.	Valorizzare i prodotti enogastronomici tenendo presente gli aspetti culturali legati ad essi.	I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio
---	--	---	--

NUCLEI FONDANTI

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA

(Articolazione Enogastronomia – 5° anno)

NUCLEI FONDANTI	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
L'autocontrollo: HACCP.	Gestire in maniera corretta le sequenze del piano di autocontrollo e di individuazione dei CCP.	Saper individuare gli eventuali rischi presenti in ogni fase della lavorazione e applicare in modo idoneo le varie fasi.	Avere assimilato i principi del piano di autocontrollo e del sistema HACCP .
La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare.	Utilizzare i principi del piano di autocontrollo e del sistema HACCP, al fine di garantire alti standard di sicurezza dal punto di vista alimentare	Identificare gli elementi che permettono la tracciabilità del prodotto in ogni fase della sua produzione.	Conoscere il significato di tracciabilità degli alimenti e di sicurezza alimentare.
Le certificazioni di qualità.	Utilizzare, valorizzare, e presentare in sala ed al bar i prodotti enogastronomici della tradizioni locale e nazionale.	Saper riconoscere i marchi di qualità e la loro importanza.	Essere in grado di riconoscere e descrivere le certificazioni di qualità; Dop, Igp e Stg.
Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio, i rapporti con il cliente e la gestione delle risorse.	Individuare gli elementi caratterizzanti delle aziende enogastronomiche e turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale. Redigere ed applicare un business plan efficace.	Utilizzare strategie di vendita nel proporsi al cliente, valorizzando il prodotto/servizio in particolare per le risorse del territorio in cui si opera; gestire un reclamo con autonomia operativa.	Avere assimilato le tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio, i rapporti con il cliente e la gestione delle risorse.
La fisiologia del gusto e l'accostamento degli ingredienti.	Essere in grado di proporre prodotti enogastronomici di nuova concezione partendo dalla fisiologia del gusto e dal corretto accostamento degli ingredienti.	Proporre interpretazioni di bevande e accostamento di ingredienti tenendo presente le nuove tendenze.	Possedere una buona conoscenza delle materie prime, in maniera da poterli accostare nelle diverse ricette di nuova concezione.

<u>I principali prodotti enogastronomici del paese di cui si studiano le lingue.</u>	Essere in grado di descrivere ed eventualmente riproporre i principali prodotti enogastronomici internazionali.	Descrivere, promuovere e valorizzare le tradizioni locali, nazionali e internazionali.	I principali prodotti enogastronomici della Gran Bretagna e della Francia.
---	---	--	--

**Disciplina: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI
SETTORE SALA E VENDITA
(Articolazione Enogastronomia – 2°biennio e quinto anno)**

Il docente di “Laboratorio di servizi enogastronomici- settore sala e vendita” 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; sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo; 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, nell'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.

SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO – COMPETENZE

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 termine di competenze:.

- 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.
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- predisporre 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: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

L'articolazione dell'insegnamento di "Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

SECONDO BIENNIO – CONOSCENZE E ABILITA'	
Conoscenze	Abilità
Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità. Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici. Tecniche di catering e banquetting. Caratteristiche organolettiche del vino. Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail Software di settore.	Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande. Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande. Progettare menu e "carte" rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato. Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banquetting. Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione. Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini. Proporre un corretto abbinamento cibo – vino. Utilizzare le tecniche di miscelazione di cocktail

QUINTO ANNO - CONOSCENZE E ABILITA'

Conoscenze

Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa.
Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala.
Principi di analisi sensoriale dei vini.
Enografia nazionale e internazionale.
Software del settore turistico- ristorativo.
Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.
Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.

Abilità

Simulare la gestione di un'azienda turistico- ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie.
Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione risorse territoriali e dei prodotti tipici.
Esecuzione di piatti alla lampada, dal primo piatto al dessert per flambè di prestigio.
Eseguire analisi sensoriali del vino.
Riconoscere il sistema enografico nazionale ed internazionale.
Utilizzare il sistema informativo di un'impresa turistico-ristorativa.
Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.
Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute.

NUCLEI FONDANTI QUARTO ANNO “ENOGASTRONOMIA” - SETTORE. SALA E VENDITA			
NUCLEI FONDANTI	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
Le aziende di produzione e vendita di servizi enogastronomici e turistici:tipologie e caratteristiche.	Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici	Individuare gli elementi caratterizzanti delle aziende enogastronomiche e turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale.	I ristoranti tipici, tradizionali, etnici, fast-food, agriturismo, B&B, le sale ricevimenti ecc.
Il servizio delle bevande e realizzazione di cocktail internazionale.	Elaborare una proposta completa e professionale di servizio cocktail, adeguata al momento e alle esigenze della clientela	Elaborare e servire in autonomia bevande alcoliche e non ,cocktail,coppe e long drink.	Il servizio delle bevande alcoliche, superalcoliche, ed analcoliche. I cocktails della classificazione IBA.
Usare procedure di comunicazione efficaci con clienti e colleghi. Comprendere le esigenze del cliente e adeguare il servizio in funzione della domanda.	Gestire in modo appropriato le relazioni gerarchiche, verso i capo servizio ed i colleghi, durante i momenti di lavoro.	Collaborare attivamente con tutti i reparti della struttura enogastronomica.	Le procedure che regolano i rapporti tra i reparti
I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio	Utilizzare, valorizzare, conservare e presentare in sala ed al bar i prodotti enogastronomici della tradizioni locale e nazionale.	Valorizzare i prodotti enogastronomici tenendo presente gli aspetti culturali legati ad essi.	I marchi DOP, IGP, STG

NUCLEI FONDANTI QUINTO ANNO “ENOGASTRONOMIA” - SETTORE. SALA E VENDITA			
NUCLEI FONDANTI	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
Allestimenti speciali della sala e organizzazione di feste ed eventi.	Elaborare una proposta completa e professionale di banchettistica adeguata al momento e alle esigenze della clientela	Realizzare decorazioni a tema, predisporre ambientazioni ed arredi particolari in rapporto alle varie situazioni che si presentano.	Gli allestimenti speciali della sala e l'organizzazione di feste ed eventi.
Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio, i rapporti con il cliente e la gestione delle risorse.	Individuare gli elementi caratterizzanti delle aziende enogastronomiche e turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale. Redigere ed applicare un business plan efficace.	Utilizzare strategie di vendita nel proporsi al cliente, valorizzando il prodotto/servizio in particolare per le risorse del territorio in cui si opera; gestire un reclamo con autonomia operativa.	Le tecniche di marketing. I rapporti con il cliente e la gestione delle risorse.
La gestione tecnica e organizzativa del bar.	Essere in grado di gestire gli aspetti organizzativi ed operativi nel servizio Bar.	Sviluppare capacità gestionali nella gestione del bar.	La gestione tecnica e organizzativa della brigata di bar.
Enografia nazionale ed estera e nozioni approfondite di abbinamento cibo-vino, cibo-birra e altre bevande.	Elaborare una proposta di vini locali, nazionali ed internazionali da inserire in un contesto professionale di ristorazione adeguata al momento e alle esigenze della clientela.	Proporre alternative negli abbinamenti di vini e altre bevande.	L'enografia nazionale, le zone vocate, i principali vini e vitigni. Cenni di enografia estera e nozioni approfondite di abbinamento cibo-vino, cibo-birra e altre bevande.

Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
(Articolazione Enogastronomia – 2° biennio e 5° anno)

Il docente di “Scienza e Cultura dell’Alimentazione” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionali: cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; 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, nell'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; utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO - COMPETENZE

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:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- 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.
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- 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 tempo.
- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

L'articolazione dell'insegnamento di "Scienza e cultura dell'alimentazione" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

SECONDO BIENNIO - CONOSCENZE E ABILITA'

Conoscenze

Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale.
Funzione nutrizionale dei principi nutritivi.

Abilità

Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari.
Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi.

Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande. Risorse enogastronomiche del territorio. Principi di alimentazione equilibrata. Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare. Tecniche di conservazione degli alimenti Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti.	Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di bevande e alimenti. Individuare i prodotti tipici di un territorio. Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona. Riconoscere la qualità di una bevanda o un alimento dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico. Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti. Applicare tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari.
QUINTO ANNO – CONOSCENZE E ABILITA'	
Conoscenze Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari. Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione. Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni. Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. Certificazioni di qualità e Sistema HACCP. Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.	Abilità Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento. Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. Redigere un piano di HACCP. Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.

NUCLEI FONDANTI SECONDO BIENNIO-SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE TERZA –ENOGASTRONOMIA			
NUCLEI FONDANTI	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
ALIMENTI E ALIMENTAZIONE	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche Assicurare un'alimentazione sana a tutti gli esseri umani eliminando le patologie da cibo inquinato	Essere in grado di classificare secondo criteri definiti gli alimenti Elaborare la distribuzione dei macronutrienti in una dieta equilibrata Applicare l'IMC per valutare il peso di un individuo	Le funzioni dei principi nutritivi Classificazione degli alimenti Calcolo calorico e nutritivo degli alimenti Significato dell'IMC Fabbisogno energetico totale giornaliero Ripartizione calorica di una dieta equilibrata Criteri per costruire una dieta equilibrata

		Calcolare il fabbisogno energetico totale giornaliero di un individuo Valutare l'apporto nutrizionale e calorico di uno o più alimenti Confrontare i vari modelli alimentari tra loro	Modelli alimentari e tipologie dietetiche
ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE E ANIMALE	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento	Riconoscere il ruolo di ciascun alimento nella dieta in base alle specifiche caratteristiche nutrizionali Saper determinare il valore energetico di un alimento Saper indicare tecniche di cottura e di conservazione adeguate a ogni tipo di alimento Saper riconoscere nelle tradizioni locali l'importanza degli alimenti di origine vegetale e animale nell'ambito di una dieta equilibrata	Gli alimenti di origine vegetale e animale: caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali, Trasformazioni e conservazioni tipiche regionali degli alimenti di origine vegetale e animale
ALIMENTI ACCESSORI	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico	Riconoscere tra le nostre tradizioni la produzione delle bevande alcoliche (vino e birra)	Le bevande alcoliche (fermentate, distillate e liquorose) Le bevande analcoliche Il consumo dell'alcol e la salute umana

NUCLEI FONDANTI
SECONDO BIENNIO-SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
CLASSE QUARTA- ENOGASTRONOMIA

NUCLEI FONDANTI	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
I NUTRIENTI E IL METABOLISMO	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico nutrizionale e gastronomico Riconoscere differenze ed analogie tra diversi nutrienti	Saper distinguere i principi nutritivi inorganici e organici Saper collegare ciascun principio nutritivo alla relativa funzione nell'organismo Sapere in quali alimenti sono maggiormente presenti i vari principi nutritivi Conoscere le tappe fondamentali della digestione e il destino dei nutrienti nell'organismo	Caratteristiche chimiche e nutrizionali dei principi nutritivi organici e inorganici Digestione assorbimento e assimilazione dei nutrienti
PRINCIPI DI ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche Assicurare un'alimentazione sana a tutti gli esseri umani eliminando le patologie da cibo inquinato	Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona Distinguere la funzione nutrizionale dei nutrienti	Bisogni di energia e di nutrienti valutazione dello stato nutrizionale promozione alla salute
SICUREZZA E TECNOLOGIE ALIMENTARI	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera intervenute nel tempo Riconoscere gli aspetti	Saper indicare i metodi di conservazione e di cottura adeguati per ogni tipo di alimenti al fine di alterare il meno possibile il loro valore nutritivo Riconoscere le principali modificazioni chimico- fisiche che subiscono gli alimenti con la cottura	Conservazione e cottura degli alimenti Criteri di qualità totale degli alimenti Criteri di qualità totale degli alimenti Controllo di qualità e Autorità europea per la sicurezza alimentare Certificazione dei prodotti tipici legati al territorio

	geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico nutrizionale e gastronomico Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento	Sapere elencare e descrivere gli elementi che caratterizzano la qualità totale di un alimento Elencare gli enti e le procedure per il controllo ufficiale della qualità alimentare Distinguere i prodotti certificati e riconoscere la loro identità dalla lettura della etichetta alimentare Indicare le caratteristiche dei prodotti biologici	Sistema di tracciabilità e rintracciabilità Etichettatura dei prodotti alimentari
--	---	--	---

NUCLEI FONDANTI SECONDO BIENNIO-SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE QUINTA: ENOGASTRONOMIA			
NUCLEI FONDANTI	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera Riconoscere gli aspetti	Distinguere gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni	Cibo e religione I nuovi prodotti alimentari

	geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento	
I RISCHI E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	Saper mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia Saper mantenere un adeguato livello di igiene nell'ambiente ristorativo Saper riconoscere gli eventuali additivi alimentari presenti in un prodotto tramite la lettura dell'etichetta Conoscere il sistema dell'HACCP come metodo di controllo della sicurezza alimentare redigere un piano HACCP saper mantenere un adeguato livello d'igiene nell'ambiente ristorativo	Fattori tossici e contaminazione alimentare La contaminazione degli alimenti: chimica, fisica e biologiche Gli agenti contaminanti Le MTA Gli additivi alimentari Igiene e sicurezza nell'ambiente ristorativo Controllo, qualità e sicurezza alimentare
LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE E PATOLOGICHE	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche Assicurare un'alimentazione sana a tutti gli esseri umani eliminando le patologie da cibo inquinato (food safety)	Saper elaborare una dieta equilibrata per persone sane in funzione delle diverse necessità fisiologiche Saper eseguire una appropriata scelta alimentare relativa a diete particolari Saper mettere in relazione determinate patologie con abusi alimentari	La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche Diete e stili alimentari L'alimentazione nella ristorazione La dieta nelle principali patologie Allergie e intolleranze alimentari

			Alimentazione e tumori DCA
--	--	--	-----------------------------------

Disciplina: MATEMATICA
(Articolazione Enogastronomia – 2°biennio e 5° anno)

Il docente di “Matematica” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale di istruzione professionale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: padroneggiare il linguaggio formale e i procedimenti dimostrativi della matematica; possedere gli strumenti matematici, statistici e del calcolo delle probabilità necessari per la comprensione delle discipline scientifiche e per poter operare nel campo delle scienze applicate; collocare il pensiero matematico e scientifico nei grandi temi dello sviluppo della storia delle idee, della cultura, delle scoperte scientifiche e delle invenzioni tecnologiche

SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO: COMPETENZE

- C1- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;
- C2- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;
- C3 – Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare4 fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;
- C4- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- C5- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

SECONDO BIENNIO – CONOSCENZE E ABILITA’

Conoscenze	Abilità
Connettivi e calcolo degli enunciati. Variabili e quantificatori. Ipotesi e tesi. Il principio d’induzione. Insieme dei numeri reali. Unità immaginaria e numeri complessi. Strutture degli insiemi numerici. Il numero π. Teoremi dei seni e del coseno. Formule di addizione e duplicazione degli archi. Potenza n-esima di un binomio. Funzioni polinomiali; funzioni razionali e irrazionali; funzione modulo; funzioni esponenziali e logaritmiche; funzioni periodiche. Le coniche: definizioni come luoghi geometrici e loro rappresentazione nel piano cartesiano. Funzioni di due variabili.	Dimostrare una proposizione a partire da altre. Ricavare e applicare le formule per la somma dei primi n termini di una progressione aritmetica o geometrica. Applicare la trigonometria alla risoluzione di problemi riguardanti i triangoli. Calcolare limiti di successioni e funzioni. Calcolare derivate di funzioni. Analizzare esempi di funzioni discontinue o non derivabili in qualche punto. Rappresentare in un piano cartesiano e studiare le funzioni $f(x) = a/x$, $f(x) = ax$, $f(x) = \log x$. Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e costruirne il grafico. Calcolare derivate di funzioni composte.

Continuità e limite di una funzione. Limiti notevoli di successioni e di funzioni. Il numero e. Concetto di derivata di una funzione. Proprietà locali e globali delle funzioni. Formula di Taylor. Integrale indefinito e integrale definito. Teoremi del calcolo integrale. Algoritmi per l'approssimazione degli zeri di una funzione. Distribuzioni doppie di frequenze. Indicatori statistici mediante rapporti e differenze. Concetti di dipendenza, correlazione, regressione. Distribuzioni di probabilità: distribuzione binomiale. Distribuzione di Gauss. Applicazioni negli specifici campi professionali di riferimento e per il controllo di qualità Ragionamento induttivo e basi concettuali dell'inferenza.	Costruire modelli, sia discreti che continui, di crescita lineare ed esponenziale e di andamenti periodici. Approssimare funzioni derivabili con polinomi. Calcolare l'integrale di funzioni elementari. Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi relativi a funzioni goniometriche, esponenziali, logaritmiche e alla funzione modulo, con metodi grafici o numerici e anche con l'aiuto di strumenti elettronici. Calcolare il numero di permutazioni, disposizioni, combinazioni in un insieme. Analizzare distribuzioni doppie di frequenze. Classificare dati secondo due caratteri, rappresentarli graficamente e riconoscere le diverse componenti delle distribuzioni doppie. Utilizzare, anche per formulare previsioni, informazioni statistiche da diverse fonti negli specifici campi professionali di riferimento per costruire indicatori di efficacia, di efficienza e di qualità di prodotti o servizi. Calcolare, anche con l'uso del computer, e interpretare misure di correlazione e parametri di regressione.
---	---

QUINTO ANNO : CONOSCENZE E ABILITA'

Conoscenze	Abilità
Il calcolo integrale nella determinazione delle aree e dei volumi. Sezioni di un solido. Principio di Cavalieri. Concetti di algoritmo iterativo e di algoritmo ricorsivo. Cardinalità di un insieme. Insiemi infiniti. Insiemi numerabili e insiemi non numerabili. Probabilità totale, condizionata, formula di Bayes. Piano di rilevazione e analisi dei dati. Campionamento casuale semplice e inferenza induttiva.	Calcolare aree e volumi di solidi e risolvere problemi di massimo e di minimo. Calcolare l'integrale di funzioni elementari, per parti e per sostituzione. Calcolare integrali definiti in maniera approssimata con metodi numerici. Utilizzare la formula di Bayes nei problemi di probabilità condizionata. Costruire un campione casuale semplice data una popolazione. Costruire stime puntuali ed intervallari per la media e la proporzione. Utilizzare e valutare criticamente informazioni statistiche di diversa origine con particolare riferimento agli esperimenti e ai sondaggi. Individuare e riassumere momenti significativi nella storia del pensiero matematico.

NUCLEI FONDANTI - MATEMATICA PRIMO ANNO DEL SECONDO BIENNIO			
NUCLEI FONDANTI	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
EQUAZIONI E DISEQUAZIONI	Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni	Saper risolvere equazioni e disequazioni	- disequazioni di primo e secondo grado - disequazioni di grado superiore al secondo e disequazioni fratte - sistemi di disequazioni - equazioni e disequazioni con valore assoluto e irrazionali
LE FUNZIONI. ESPONENZIALI E LOGARITMI	Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative	- Saper rappresentare funzioni esponenziali e logaritmiche - Saper risolvere equazioni esponenziali e logaritmiche	- Le potenze con esponente reale - Le funzioni e le loro caratteristiche - La funzione esponenziale - La funzione logaritmica - I logaritmi - Equazioni esponenziali e logaritmiche
IL PIANO CARTESIANO E LA RETTA	Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative	- Saper rappresentare una retta nel piano cartesiano - Saper scrivere l'equazione di una retta note alcune condizioni	- Il piano cartesiano - L'equazione di una retta - Rette parallele o perpendicolari
LE CONICHE	Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative	Saper rappresentare graficamente una conica	- La parabola - La circonferenza - L'ellisse - L'iperbole
GONIOMETRIA E TRIGONOMETRIA	Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni	- Saper rappresentare i grafici di funzioni goniometriche - Saper risolvere equazioni goniometriche	- la misura degli angoli - le funzioni goniometriche - gli angoli associati - formule goniometriche - identita' goniometriche

	problematiche, elaborando opportune soluzioni Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare i dati		• equazioni goniometriche • i triangoli e le applicazioni della trigonometria
--	---	--	--

NUCLEI FONDANTI - MATEMATICA SECONDO ANNO DEL SECONDO BIENNIO			
NUCLEI FONDANTI	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
Le funzioni e le loro proprietà	Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative	• Saper classificare le funzioni • Saper determinare il campo di esistenza, l'insieme di positività di una funzione reale e i punti di intersezione di una funzione con gli assi cartesiani • Riconoscere alcune proprietà delle funzioni reali	• Elementi di topologia in $\mathbb{R}$ • Concetto di funzione reale di variabile reale • Dominio di una funzione, segno ed intersezioni con gli assi • Funzioni monotone. Periodiche. Pari o dispari
I limiti	Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni	• Saper calcolare limiti	• Il concetto di limite • Il calcolo dei limiti • Le forme indeterminate • Limiti notevoli
Le funzioni continue e il calcolo dei limiti	Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni	• Saper individuare i punti di discontinuità di una funzione e riconoscerne il tipo • Saper determinare gli asintoti di una funzione	• Funzioni continue • I punti di discontinuità di una funzione • Asintoti • Grafico di una funzione: primo approcci
La derivata di una funzione e i teoremi del calcolo differenziale	Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni	• Saper calcolare la derivata di una funzione • Saper applicare i principali teoremi del calcolo differenziale • Saper calcolare limiti che si presentano in forma indeterminata applicando la regola di de L'Hôpital	• Concetto di derivata • Regole di derivazione • La derivata di una funzione composta • Derivate di ordine superiore • Teoremi sulle funzioni derivabili • Massimi e minimi di una funzione

NUCLEI FONDANTI - MATEMATICA QUINTO ANNO			
NUCLEI FONDANTI	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
Lo studio delle funzioni	Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative	• Saper utilizzare il calcolo delle derivate per studiare le caratteristiche di una funzione. • Saper rappresentare graficamente funzioni	• Punti estremanti • La concavità di una curva ed i punti di flesso • Studio di funzioni razionali intere e fratte
FUNZIONI	- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative - Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni	• Saper rappresentare graficamente funzioni • Saper determinare il dominio di una funzione di due variabili • Saper calcolare le derivate parziali di funzioni a due variabili • Saper determinare i punti di massimo minimo e sella con il determinante Hessiano.	• Studio di una funzione • Funzioni di due variabili • Derivate parziali • Massimi e minimi liberi di una funzione in due variabili
INTEGRALE INDEFINITO	- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni	• Saper eseguire integrazioni immediate • Saper risolvere integrali utilizzando i vari metodi	• Le primitive di una funzione. Integrali indefiniti • Metodi di integrazione
L'INTEGRALE DEFINITO E IL PROBLEMA DELLE AREE	- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative - Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni	• Saper calcolare integrali definiti • Saper calcolare misure di aree di superfici, di volumi.	• L'integrale definito • Calcolo di aree di superfici piane • Volume di solidi di rotazione

**ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE: SALA E VENDITA
(2°biennio e quinto anno)**

**Disciplina: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA
(Articolazione Sala e Vendita – 2 biennio e 5° anno)**

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, nell'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; padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO - COMPETENZE

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 termine di competenze:

- 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.
- 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 relazione per ottimizzare la qualità 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.
- La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.
- L'articolazione dell'insegnamento di "Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

SECONDO BIENNIO – CONOSCENZE E ABILITA'

Conoscenze	Abilità
Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale. Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità. Criteri di elaborazione di menu e 'carte'. Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva. Software di settore.	Individuare le componenti culturali della gastronomia. Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale. Individuare il contributo degli alimenti nelle diverse cucine territoriali. Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità. Organizzare degustazioni di prodotti. Riconoscere il ruolo del menu. Rispettare le regole per l'elaborazione dei menu. Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti. Costruire menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.

QUINTO ANNO – CONOSCENZE E ABILITA'

Conoscenze	Abilità
Tecniche di cottura e presentazione del piatto. Ristorazione tradizionale, commerciale e industriale. Programmazione e organizzazione della produzione. Sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente nel luogo di lavoro. Software di settore. Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera	Riconoscere, spiegare e "raccontare" un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica. Definire menu adeguati alle tipologie di ristorazione. Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti food and drink e fingerfood. Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche, in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologia di clienti.

	Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera.
--	---

NUCLEI FONDANTI QUARTO ANNO “ SALA E VENDITA” – SETTORE CUCINA			
NUCLEI FONDANTI	COMPETENZE	ABILITA’	CONOSCENZE
La costruzione del menu, economato e costi di cucina	Elaborare una proposta completa e professionale di diversi menu adeguata al momento e alle esigenze della clientela	Saper realizzare diverse tipologie di menu in base alla richiesta dell’utenza (menu a prezzo fisso ed a prezzo variabile). Saper definire il costo piatto e il costo pasto. Conoscere le situazioni in cui si concentrano i rapporti tra reparto di cucina, reparto di sala e reparto economato.	Strutturazione e composizione del menu con varie tipologie di servizio, in abbinamento con il reparto di sala. Buffet, cocktail party. L’economato e costi di cucina.
Le procedure che regolano i rapporti tra i reparti.	Gestire in modo appropriato le relazioni gerarchiche, verso i capo servizio ed i colleghi, durante i momenti di lavoro.	Collaborare attivamente con tutti i reparti della struttura enogastronomica.	Le procedure che regolano i rapporti tra i reparti
I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio	Utilizzare, valorizzare, conservare e presentare in sala ed al bar i prodotti enogastronomici della tradizioni locale e nazionale.	Valorizzare i prodotti enogastronomici tenendo presente gli aspetti culturali legati ad essi.	I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio

NUCLEI FONDANTI QUINTO ANNO “ SALA E VENDITA” – SETTORE CUCINA			
NUCLEI FONDANTI	COMPETENZE	ABILITA’	CONOSCENZE

L'autocontrollo: HACCP.	Gestire in maniera corretta le sequenze del piano di autocontrollo e di individuazione dei CCP.	Saper individuare gli eventuali rischi presenti in ogni fase della lavorazione e applicare in modo idoneo le varie fasi.	I principi del piano di autocontrollo e del sistema HACCP .
La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare.	Utilizzare i principi del piano di autocontrollo e del sistema HACCP, al fine di garantire alti standard di sicurezza dal punto di vista alimentare	Identificare gli elementi che permettono la tracciabilità del prodotto in ogni fase della sua produzione.	La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare.
La fisiologia del gusto e l'accostamento degli ingredienti.	Essere in grado di proporre prodotti enogastronomici di nuova concezione partendo dalla fisiologia del gusto e dal corretto accostamento degli ingredienti.	Proporre interpretazioni di bevande e accostamento di ingredienti tenendo presente le nuove tendenze.	Le caratteristiche organolettiche delle materie prime.
Aspetti gestionali e organizzativi nel servizio di banqueting e catering.	Essere in grado di gestire gli aspetti organizzativi ed operativi nel servizio di banqueting e catering.	Redigere un contratto di banqueting e catering.	Progettare e pianificare gli aspetti gestionali e organizzativi nel servizio di banqueting e catering.

**Disciplina: : LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA
(2° biennio e 5° anno)**

Il docente di “Laboratorio di servizi enogastronomici- settore sala e vendita” 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; sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo; 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, nell'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; padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO – COMPETENZE

- 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 termine di competenze:
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- 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.
- 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.
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- 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.
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

L'articolazione dell'insegnamento di "Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

SECONDO BIENNIO -CONOSCENZE E ABILITA'

Conoscenze	Abilità
Caratteristiche delle aziende enogastronomiche. Classificazione di alimenti e bevande analcoliche, alcoliche, distillati. Caratteristiche dell' enografia nazionale. Modalità di produzione e utilizzo di vini e birre. Metodi di analisi organolettica di cibi, vini ed altre bevande. Principi di enologia. Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail Tecniche avanzate di bar. Tecniche avanzate di sala. Software di settore. Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera. Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale.	Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento. Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali. Individuare la produzione enoica italiana. Classificare vini e birre in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione. Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta. Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande. Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione. Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, di bevande a base di latte e/o di frutta e infusi. Simulare la realizzazione di buffet e banchetti. Realizzare porzionature in sala. Simulare l'uso di tecniche per la presa della comanda. Elaborare e realizzare proposte di cucina alla lampada. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera. Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute

QUINTO ANNO – CONOSCENZE E ABILITA'

Conoscenze	Abilità
Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu Caratteristiche dell' enografia estera. Preparazioni tipiche della cucina regionale italiana e della cucina internazionale. Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia Organizzazione e programmazione della produzione Software di settore.	Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi. Individuare la produzione enoica internazionale. Individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane ed estere. Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio. Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative. Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione. Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost). Simulare la gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina. Elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione

NUCLEI FONDANTI SECONDO BIENNIO “SALA E VENDITA” – SETTORE SALA E VENDITA			
NUCLEI FONDANTI	COMPETENZE	ABILITA’	CONOSCENZE
Le aziende di produzione e vendita di servizi enogastronomici e turistici: tipologie e caratteristiche	Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici	Individuare gli elementi caratterizzanti delle aziende enogastronomiche turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale.	I ristoranti tipici, tradizionali, etnici, fast-food, agriturismo, B&B, le sale ricevimenti ecc.
Il servizio delle bevande e la realizzazione di cocktail internazionale.	Elaborare una proposta completa e professionale di servizio cocktail adeguata al momento e alle esigenze della clientela	Elaborare e servire in autonomia bevande alcoliche e non alcoliche, cocktail, coppe e long drink.	Il servizio delle bevande alcoliche, superalcoliche, ed analcoliche. I cocktail della classificazione IBA.
Usare procedure di comunicazione efficaci con clienti e colleghi. Comprendere le esigenze del cliente e adeguare il servizio in funzione della domanda.	Gestire in modo appropriato le relazioni gerarchiche, verso i capi servizio ed i colleghi, durante i momenti di lavoro.	Collaborare attivamente con tutti i reparti della struttura enogastronomica.	Le procedure che regolano i rapporti tra i reparti
I marchi di qualità, i sistemi di tutela degli alimenti di eccellenza del territorio	Utilizzare, valorizzare, conservare e presentare in sala ed al bar i prodotti enogastronomici della tradizione e nazionale.	Valorizzare i prodotti enogastronomici tenendo presente gli aspetti culturali legati ad essi.	I marchi DOP, IGP, STG

NUCLEI FONDANTI QUINTO ANNO “SALA E VENDITA” – SETTORE SALA E VENDITA			
NUCLEI FONDANTI	COMPETENZE	ABILITA’	CONOSCENZE
Allestimenti speciali della sala e organizzazione di feste ed eventi.	Elaborare una proposta completa e professionale di banchettistica adeguata al momento e alle esigenze della clientela	Realizzare decorazioni a tema, predisporre ambientazioni ed arredi particolari in rapporto alle varie situazioni che si presentano.	Gli allestimenti speciali della sala e l’organizzazione di feste ed eventi.
Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio, i rapporti con il cliente e la gestione delle risorse.	Individuare gli elementi caratterizzanti delle aziende enogastronomiche e turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale. Redigere ed	Utilizzare strategie di vendita nel proporsi al cliente, valorizzando il prodotto/servizio in particolare per le risorse del territorio in cui si	Le tecniche di marketing. I rapporti con il cliente e la gestione delle risorse.

	applicare un business plan efficace.	opera; gestire un reclamo con autonomia operativa.	
I principali prodotti enogastronomici del paese di cui si studiano le lingue.	Essere in grado di descrivere ed eventualmente riproporre i principali prodotti enogastronomici internazionali.	Descrivere, promuovere e valorizzare le tradizioni locali, nazionali e internazionali.	I principali prodotti enogastronomici della Gran Bretagna e della Francia.
La gestione tecnica e organizzativa del bar.	Essere in grado di gestire gli aspetti organizzativi ed operativi nel servizio Bar.	Sviluppare capacità gestionali nella gestione del bar.	La gestione tecnica e organizzativa della brigata di bar.
Aspetti gestionali e organizzativi nel servizio di banqueting e catering.	Essere in grado di gestire gli aspetti organizzativi ed operativi nel servizio di banqueting e catering.	Redigere un contratto di banqueting e catering.	Progettare e pianificare gli aspetti gestionali e organizzativi nel servizio di banqueting e catering.
Enografia nazionale ed estera e nozioni approfondite di abbinamento cibo-vino, cibo-birra e altre bevande.	Elaborare una proposta di vini locali, nazionali ed internazionali da inserire in un contesto professionale di ristorazione adeguata al momento e alle esigenze della clientela.	Proporre alternative negli abbinamenti di vini e altre bevande.	L'enografia nazionale, le zone vocate, i principali vini e vitigni. Cenni di enografia estera e nozioni approfondite di abbinamento cibo-vino, cibo-birra e altre bevande.

Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
(2° biennio e 5° anno)

Il docente di “Scienza e cultura dell'alimentazione” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; 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, nell'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; utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO – COMPETENZE

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 termine di competenze:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- 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.
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- 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 tempo.
- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

L'articolazione dell'insegnamento di "Scienza e cultura dell'alimentazione" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

SECONDO BIENNIO – CONOSCENZE E ABILITÀ

Conoscenze

Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale.

Funzione nutrizionale dei principi nutritivi.

Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande.

Risorse enogastronomiche del territorio.

Principi di alimentazione equilibrata.

Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare.

Tecniche di conservazione degli alimenti

Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti.

Abilità

Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari.

Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi.

Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di bevande e alimenti.

Individuare i prodotti tipici di un territorio.

Utilizzare l'alimentazione come strumento per la cura e il benessere della persona.

Riconoscere la qualità di una bevanda o un alimento dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.

Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti.

	Applicare tecniche di conservazione e cottura degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari
--	--

QUINTO ANNO – CONOSCENZE E ABILITÀ	
Conoscenze	Abilità
Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari. Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione. Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. Certificazioni di qualità e sistema HACCP. Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.	Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare. Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale. Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. Redigere un piano di HACCP. Distinguere gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.

NUCLEI FONDANTI SECONDO BIENNIO-SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE TERZA – SALA E VENDITA			
NUCLEI FONDANTI	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
ALIMENTI E ALIMENTAZIONE	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche Assicurare un'alimentazione sana a tutti gli esseri umani eliminando le patologie da cibo inquinato	Essere in grado di classificare secondo criteri definiti gli alimenti Elaborare la distribuzione dei macronutrienti in una dieta equilibrata Applicare l'IMC per valutare il peso di un individuo	Le funzioni dei principi nutritivi Classificazione degli alimenti Calcolo calorico e nutritivo degli alimenti Significato dell'IMC Fabbisogno energetico totale giornaliero Ripartizione calorica di una dieta equilibrata Criteri per costruire una dieta equilibrata

		Calcolare il fabbisogno energetico totale giornaliero di un individuo Valutare l'apporto nutrizionale e calorico di uno o più alimenti Confrontare i vari modelli alimentari tra loro	Modelli alimentari e tipologie dietetiche
ALIMENTI D'ORIGINE VEGETALE e ANIMALE	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento	Riconoscere il ruolo di ciascun alimento nella dieta in base alle specifiche caratteristiche nutrizionali Saper determinare il valore energetico di un alimento Saper indicare tecniche di cottura e di conservazione adeguate a ogni tipo di alimento Saper riconoscere nelle tradizioni locali l'importanza degli alimenti di origine vegetale e animale nell'ambito di una dieta equilibrata	Gli alimenti di origine vegetale e animale: caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali, Trasformazioni e conservazioni tipiche regionali degli alimenti di origine vegetale e animale
ALIMENTI ACCESSORI	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico	Riconoscere tra le nostre tradizioni la produzione delle bevande alcoliche (vino e birra)	Le bevande alcoliche (fermentate, distillate e liquorose) Le bevande analcoliche Il consumo dell'alcol e la salute umana

NUCLEI FONDANTI
SECONDO BIENNIO-SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
CLASSE QUARTA – SALA E VENDITA

NUCLEI FONDANTI	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
I NUTRIENTI E IL METABOLISMO	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico nutrizionale e gastronomico Riconoscere differenze ed analogie tra diversi nutrienti	Saper distinguere i principi nutritivi inorganici e organici Saper collegare ciascun principio nutritivo alla relativa funzione nell'organismo Sapere in quali alimenti sono maggiormente presenti i vari principi nutritivi Conoscere le tappe fondamentali della digestione e il destino dei nutrienti nell'organismo	Caratteristiche chimiche e nutrizionali dei principi nutritivi organici e inorganici Digestione assorbimento e assimilazione dei nutrienti
PRINCIPI DI ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche Assicurare un'alimentazione sana a tutti gli esseri umani eliminando le patologie da cibo inquinato	Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona Distinguere la funzione nutrizionale dei nutrienti	Bisogni di energia e di nutrienti valutazione dello stato nutrizionale promozione alla salute
SICUREZZA E TECNOLOGIE ALIMENTARI	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse Valorizzare e promuovere le tradizioni	Saper indicare i metodi di conservazione e di cottura adeguati per ogni tipo di alimenti al fine di alterare il meno possibile il loro valore nutritivo	Conservazione e cottura degli alimenti Criteri di qualità totale degli alimenti Criteri di qualità totale degli alimenti

	locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera intervenute nel tempo 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 tempo Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico nutrizionale e gastronomico Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento	Riconoscere le principali modificazioni chimico- fisiche che subiscono gli alimenti con la cottura Sapere elencare e descrivere gli elementi che caratterizzano la qualità totale di un alimento Elencare gli enti e le procedure per il controllo ufficiale della qualità alimentare Distinguere i prodotti certificati e riconoscere la loro identità dalla lettura della etichetta alimentare Indicare le caratteristiche dei prodotti biologici	Controllo di qualità e Autorità europea per la sicurezza alimentare Certificazione dei prodotti tipici legati al territorio Sistema di tracciabilità e rintracciabilità Etichettatura dei prodotti alimentari
--	---	--	---

NUCLEI FONDANTI SECONDO BIENNIO-SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE QUINTA: SALA E VENDITA			
NUCLEI FONDANTI	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera Riconoscere gli aspetti	Distinguere gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni	Cibo e religione I nuovi prodotti alimentari

	geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento	
I RISCHI E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	Saper mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia Saper mantenere un adeguato livello di igiene nell'ambiente ristorativo Saper riconoscere gli eventuali additivi alimentari presenti in un prodotto tramite la lettura dell'etichetta Conoscere il sistema dell'HACCP come metodo di controllo della sicurezza alimentare redigere un piano HACCP saper mantenere un adeguato livello d'igiene nell'ambiente ristorativo	Fattori tossici e contaminazione alimentare La contaminazione degli alimenti: chimica, fisica e biologiche Gli agenti contaminanti Le MTA Gli additivi alimentari Igiene e sicurezza nell'ambiente ristorativo Controllo, qualità e sicurezza alimentare
LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE E PATOLOGICHE	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche Assicurare un'alimentazione sana a tutti gli esseri umani eliminando le patologie da cibo inquinato (food safety)	Saper elaborare una dieta equilibrata per persone sane in funzione delle diverse necessità fisiologiche Saper eseguire una appropriata scelta alimentare relativa a diete particolari Saper mettere in relazione determinate patologie con abusi alimentari	La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche Diete e stili alimentari L'alimentazione nella ristorazione La dieta nelle principali patologie Allergie e intolleranze alimentari

			Alimentazione e tumori DCA
--	--	--	-----------------------------------

Disciplina: MATEMATICA
Vedi Programmazione di Enogastronomia

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE: ACCOGLIENZA TURISTICA
--

Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (2°biennio e 5°anno)
--

Il docente di “Scienza e Cultura dell’Alimentazione” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; 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, nell’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; utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO – COMPETENZE
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 termine di competenze: • agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. • 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.
- adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
- 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 tempo.
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti.

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

L'articolazione dell'insegnamento di "Scienza e cultura dell'alimentazione" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

SECONDO BIENNIO – CONOSCENZE E ABILITA'

Conoscenze	Competenze
Storia dell'alimentazione, della gastronomia, dell'industria dell'ospitalità.	Collegare l'evoluzione dell'alimentazione e la cultura del territorio.
Caratteristiche alimentari e culturali del cibo.	Identificare i prodotti tipici e il loro legame con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera.
Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.	Riconoscere le nuove tendenze dell'enogastronomia e della domanda turistica.
Risorse enogastronomiche territoriali e nazionali.	Contribuire all'elaborazione di pacchetti turistici, in base alle risorse culturali ed enogastronomiche del territorio.
Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici.	Identificare gli elementi di tracciabilità e sicurezza del prodotto.
Stili alimentari, tutela della salute del consumatore, tracciabilità e sicurezza degli alimenti.	Individuare i pericoli di contaminazione nelle procedure enogastronomiche.

QUINTO ANNO – CONOSCENZE E ABILITA'

Conoscenze	Abilità
Caratteristiche del territorio e risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche.	Individuare e promuovere i prodotti locali, nazionali e internazionali e le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
Principi di dietologia e dietoterapia, intolleranze alimentari e malattie connesse all'alimentazione.	Riconoscere le nuove tendenze del settore dell'ospitalità e del turismo a livello internazionale.
Salute, sicurezza e benessere nei luoghi di lavoro.	Predisporre menu unzionali alle esigenze dietologiche della clientela.

	Gestire i rischi connessi al lavoro e applicare misure di prevenzione.
--	--

NUCLEI FONDANTI CLASSE QUARTA – SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA			
NUCLEI FONDANTI	COMPETENZE	ABILITA’	CONOSCENZE
LA FILIERA E LA QUALITA’ AGROALIMENTARE. LA SICUREZZA ALIMENTARE	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti	Identificare i prodotti tipici e il loro legame con il territorio riconoscendo la qualità di filiera Identificare gli elementi di tracciabilità del prodotto Descrivere l’importanza che l’adeguata conservazione e cottura degli alimenti riveste per la sicurezza alimentare Distinguere tra food security e food safety	La produzione agroalimentare Rintracciabilità Qualità alimentare etichettatura. Le contaminazioni alimentari Tecniche di conservazione e cottura degli alimenti. Sicurezza e controllo alimentare

NUCLEI FONDANTI CLASSE QUARTA – SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA			
NUCLEI FONDANTI	COMPETENZE	ABILITA’	CONOSCENZE
INTERCULTURA CIBO E TURISMO	Valorizzare e promuovere le locali, nazionale ed internazionale individuando le nuove tendenze di filiera Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche	Individuare e promuovere i prodotti locali, nazionali ed internazionali e le	Il cibo nell’arte Gastronomia internazionale e turismo

	attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio 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 tempo	risorse artistiche ed enogastronomiche del territorio Riconoscere le nuove tendenze del settore dell'ospitalità e del turismo a livello nazionale	Turismo enogastronomico in Italia
PRINCIPI DI DIETOLOGIA E DIETOTERAPIA	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche Assicurare un'alimentazione sana a tutti gli esseri umani eliminando le patologie da cibo inquinato (food safety)	Saper elaborare una dieta equilibrata per persone sane in funzione delle diverse necessità fisiologiche Saper eseguire una appropriata scelta alimentare relativa a diete particolari Saper mettere in relazione determinate patologie con abusi alimentari	L a dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche Diete e stili alimentari L'alimentazione nella ristorazione L dieta nelle principali patologie Allergie e intolleranze alimentari Alimentazione e tumori DCA

Disciplina: LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA
(Articolazione Accoglienza Turistica - 2°biennio e 5°anno)

Il docente di “Laboratorio di servizi di Accoglienza Turistica” 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; sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;

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, nell'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; padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

SECONDO E BIENNIO E QUINTO ANNO - COMPETENZE

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 termine di competenze:

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- 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;
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico - alberghiera;
- adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela;
- promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico -alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio;
- sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

L'articolazione dell'insegnamento di "Laboratorio di servizi di accoglienza turistica" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

SECONDO BIENNIO – CONOSCENZE E ABILITA'

Conoscenze	Abilità
Tecniche di gestione del cliente individuale e dei gruppi. Organizzazione dell'impresa individuale e delle catene alberghiere. Canali di distribuzione del prodotto turistico e iniziative promozionali delle strutture turistico-alberghiere. Sistema di gestione del servizio alberghiero. Ecoturismo. Software di settore. Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale.	Simulare le procedure connesse alle fasi del ciclo clienti, utilizzando strumenti digitali e applicativi specifici. Simulare la costituzione e l'organizzazione di imprese individuali e societarie. Simulare il funzionamento in rete di imprese turistico-alberghiere. Elaborare progetti per la distribuzione del prodotto turistico attraverso canali diversi. Simulare la gestione dei servizi al cliente e i ruoli in relazione ai livelli di responsabilità operativa. Realizzare un pacchetto turistico valorizzando l'ambiente e le risorse culturali del territorio. Gestire i rischi connessi al lavoro e applicare misure di prevenzione

QUINTO ANNO – CONOSCENZE E ABILITA'

Conoscenze	Abilità
Piano di marketing. Vendita del prodotto turistico. Fasi operative dell'impresa turistico-ricettiva.. Software di settore. Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.	Progettare piani di marketing ipotizzando casi significativi riferiti ad imprese turistico-ricettive. Progettare pacchetti turistici utilizzando coerenti strategie di vendita. Progettare laboratori d'impresa con riferimento alle fasi di costituzione, organizzazione e funzionamento di significative realtà aziendali. Utilizzare il lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.

NUCLEI FONDANTI SECONDO BIENNIO "ACCOGLIENZA TURISTICA" – LAB. ACC. TURISTICA

NUCLEI FONDANTI	Competenze	Abilità	Conoscenze
"Ciclo cliente": situazioni operative relative alla fase	Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in	Acquisire le competenze tecniche necessarie all'uso del pacchetto office per la	Le possibili situazioni operative relative alla fase

ante, di check in, live in e check out.	relazione alle richieste dei mercati e della clientela.	gestione delle attività turistico-ricettive.	ante, di check in, live in e check out.
Predisposizione dell'accoglienza :la gestione delle richieste di informazioni alberghiere,le tariffe alberghiere,la gestione delle prenotazioni e il contratto d'albergo.	Utilizzare le tecniche di promozione, di vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiero.	Essere in grado di gestire i rapporti con le Agenzie di viaggio,individuando i diversi accordi commerciali.	La gestione delle richieste di informazioni alberghiere,le tariffe alberghiere,la gestione delle prenotazioni e il contratto d'albergo.
L'arrivo del cliente :la gestione dell'accoglienza della clientela individuale e dell'accoglienza della clientela di gruppo.	Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.	Riuscire a ricavare e sperimentare soluzioni per risolvere eventuali problemi nel settore della accoglienza o per migliorare le modalità operative dell'attività turistico-alberghiera.	La gestione dell'accoglienza della clientela individuale e dell'accoglienza della clientela di gruppo.
Il soggiorno del cliente: il contratto di deposito,la sicurezza in albergo,la gestione della contabilità alberghiera(addebiti clienti, sconti percentuali,sospesi e commissioni per le agenzie),simulazioni operative di gestione alberghiera e turistica,produzione di itinerari turistici	Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.	Acquisire la consapevolezza dell'importanza delle relazioni tra i reparti dell'albergo in relazione alla produzione di servizi idonei al soddisfacimento delle esigenze della clientela.	Il contratto di deposito,la sicurezza in albergo,la gestione della contabilità alberghiera,simulazioni operative di gestione alberghiera e turistica,produzione di itinerari turistico-enogastronomici.
La partenza del cliente :la preparazione e chiusura del conto,il pagamento del conto, i documenti fiscali e la gestione dei sospesi.	Utilizzare le tecniche di promozione, di vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiero.	Saper gestire in modo autonomo la contabilità clienti e comprendere il funzionamento della disciplina dei prezzi alberghieri.	La preparazione e chiusura del conto,il pagamento del conto, i documenti fiscali e la gestione dei sospesi.
Le forme di gestione alberghiera: il franchising	Utilizzare le tecniche di promozione, di vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiero.	Saper organizzare e vendere i servizi alberghieri principali ed accessori.	Il franchising. Il Franchisor (affiliante) ed il Franchisee (affiliato). Il Know-how.

NUCLEI FONDANTI			
QUINTO ANNO "ACCOGLIENZA TURISTICA": LAB. DI ACCOGLIENZA TURISTICA			
NUCLEI FONDANTI	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
L'Economato organizzazione e gestione	Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in	Saper effettuare le operazioni gestionali del	L'Economato il funzionamento del reparto

del reparto, controllo dei consumi e rilevazione dei costi.	relazione alle richieste dei mercati e della clientela.	reparto economato di un'impresa ricettiva.	tramite l'utilizzo di carico e scarico Gli approvvigionamenti. Il controllo dei consumi e la rilevazione dei diversi costi.
La direzione amministrativa.	Utilizzare le tecniche di promozione, di vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiero.	Saper effettuare le operazioni gestionali del reparto economato di un'impresa ricettiva.	La figura del Direttore d'albergo e le sue funzioni. Reclutamento personale e compensi spettanti in base ai livelli.
I servizi congressuali ed accessori delle imprese ricettive.	Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.	Saper effettuare le principali attività per la gestione amministrativa e del personale delle imprese ricettive; essere in grado di impostare un budget economico per la Room Division.	L'Operatore Congressuale o L'ideazione e organizzazione di congressi, convegni, simposi o convention. L'organizzazione di seminari ed eventi aggregativi La figura dell'Event Manager.
I pacchetti alberghieri e le tecniche di vendita .	Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.	Saper organizzare e gestire avvenimenti congressuali.	I pacchetti alberghieri. Le strategie comunicative della struttura. Le promozioni e le offerte speciali.
L'alternanza scuola-lavoro.	Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.	Essere in grado di integrarsi con lo staff aziendale, occupando mansioni specifiche di settore.	Le diverse forme di A.S.L. ; 1. Alternanza in azienda 2. Manifestazioni in istituto o all'esterno presso enti, associazioni, aziende, fiere, ecc.; 3. simulazione di impresa in istituto (eventi aperti al pubblico); 4. viaggi di istruzione e uscite didattiche;
Nuclei fondanti Accoglienza turistica	Competenze	Abilità	Conoscenze

Disciplina: MATEMATICA

Vedi Programmazione di Enogastronomia
--

Disciplina: TECNICHE DI COMUNICAZIONE (Articolazione Accoglienza Turistica - 2°biennio e 5°anno)

Il docente di “Tecniche di Comunicazione” 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; sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo; 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, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio.

SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO – COMPETENZE

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 termine di competenze:

- 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.
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
- promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientale, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

L'articolazione dell'insegnamento di "Tecniche di comunicazione" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

SECONDO BIENNIO- CONOSCENZE E ABILITA'

Conoscenze	Abilità
Tecniche di comunicazione per la promozione e pubblicizzazione del prodotto turistico. Strumenti e stili comunicativi. Principi e tecniche di marketing. Procedure e modalità di vendita di pacchetti turistici personalizzati in relazione alle caratteristiche della clientela. Software di settore.	Riconoscere procedure di comunicazione efficaci per la promozione di prodotti turistici in relazione al contesto e ai destinatari. Utilizzare tecniche di comunicazione, con particolare attenzione agli strumenti digitali. Promuovere la vendita di pacchetti turistici per valorizzare il territorio e i suoi prodotti enogastronomici. Promuovere la vendita di pacchetti turistici in relazione alle caratteristiche della clientela. Utilizzare le tecniche di marketing nella comunicazione dei servizi/prodotti turistici.

QUINTO ANNO – CONOSCENZE E ABILITA'

Conoscenze	Abilità
Tecniche di marketing turistico- alberghiero. Strategie di comunicazione e pubblicizzazione orientate al cliente. Lessico e fraseologia specifica di settore, anche in lingua straniera.	Utilizzare tecniche di comunicazione verbale e non verbale per promuovere servizi e prodotti turistici. Individuare strategie per la vendita di servizi e prodotti turistico/alberghieri funzionali alla tipologia di clienti. Elaborare strategie di comunicazione funzionali alle tipologie di eventi turistici da valorizzare. Utilizzare lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera

NUCLEI FONDANTI DI TECNICHE DI COMUNICAZIONE QUARTO ANNO – ACCOGLIENZA TURISTICA

NUCLEI FONDANTI	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
1) COMUNICAZIONE E PUBBLICITA' 2) TECNICHE DI COMUNICAZIONE DIGITALI 3) VENDITA DEI PACCHETTI TURISTICI	-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	Riconoscere procedure di comunicazione efficaci per la promozione di prodotti turistici in relazione al contesto e ai destinatari. Utilizzare tecniche di comunicazione, con particolare attenzione agli strumenti digitali. Promuovere la vendita di pacchetti turistici per valorizzare il territorio e i	Tecniche di comunicazione per la promozione e pubblicizzazione del prodotto turistico. 2. Strumenti e stili comunicativi. 3. Principi e tecniche di marketing. 4. Procedure e modalità di vendita di pacchetti

	coordinamento con i colleghi; -valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; -utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera; -promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientale, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio; -individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento; -redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.	suoi prodotti enogastronomici. Promuovere la vendita di pacchetti turistici in relazione alle caratteristiche della clientela. Utilizzare le tecniche di marketing nella comunicazione dei servizi/prodotti turistici.	turistici personalizzati in relazione alle caratteristiche della clientela. 5. Software di settore.
--	--	--	---

**NUCLEI FONDANTI DI TECNICHE DI COMUNICAZIONE
QUINTO ANNO – ACCOGLIENZA TURISTICA**

NUCLEI	COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
---------------	-------------------	-----------------	-------------------

FONDANTI			
1)IL MARKETING 2)COMUNICAZIONE E CLIENTE 3)LESSICO SETTORIALE	-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; -valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; -utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera; -promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientale, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio; -individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento; -redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.	Utilizzare tecniche di comunicazione verbale e non verbale per promuovere servizi e prodotti turistici. 2. Individuare strategie per la vendita di servizi e prodotti turistico/alberghieri funzionali alla tipologia di clienti. 3. Elaborare strategie di comunicazione funzionali alle tipologie di eventi turistici da valorizzare. 4. Utilizzare lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.	Tecniche di marketing turistico- alberghiero. 2. Strategie di comunicazione e pubblicizzazione orientate al cliente. 3. Lessico e fraseologia specifica di settore, anche in lingua straniera.

METODOLOGIE			
X	Lezione frontale (presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche)	x	Cooperative learning (lavoro collettivo guidato o autonomo)
X	Lezione interattiva (discussioni sui libri o a tema, interrogazioni collettive)	x	Problem solving (definizione collettiva)
X	Lezione multimediale (utilizzo della LIM, di PPT, di audio video)	x	Attività di laboratorio (esperienza individuale o di gruppo)
X	Lezione / applicazione	x	Attività innovative basate su impieghi moderni delle TIC (Flepped classroom, ecc.)
X	Lettura e analisi diretta dei testi		

MEZZI, STRUMENTI, SPAZI					
x	Libri di testo		Registratore		Cineforum
x	Altri libri	x	Lettore DVD	x	Mostre
x	Dispense, schemi	x	Computer	x	Visite guidate
x	Dettatura di appunti	x	Laboratorio di cucina / sala / bar	x	Stage
x	Videoproiettore/LIM		Biblioteca		Altro _____

TIPOLOGIA DI VERIFICHE					
	Analisi del testo	X	Test strutturato		
	Saggio breve	X	Risoluzione di problemi		
	Articolo di giornale	X	Prova grafica / pratica		
	Tema - relazione	X	Interrogazione		
	Test a risposta aperta	X	Simulazioni colloqui		
	Test semistrutturato	X	Prove di laboratorio		
	Prove scritte (Compiti di realtà)	X	Simulazioni delle prove scritte degli esami di stato		
	Prove parallele	X			

CRITERI DI VALUTAZIONE

Per la valutazione saranno adottati i criteri stabiliti dal POF d'Istituto, le griglie elaborate dal Dipartimento ed allegate alla presente programmazione. La valutazione terrà conto di:

	Livello individuale di acquisizione di conoscenze		Impegno
	Livello individuale di acquisizione di abilità e competenze		Partecipazione
	Progressi compiuti rispetto al livello di partenza		Frequenza
	Interesse		Comportamento

INTERDISCIPLINARIETA' E PROVE DI REALTA'

Nelle tre articolazioni si eseguiranno compiti di realtà che faranno riferimento, anno per anno, ad U.D.A. e che , a seconda dell'anno, riguarderanno:

Primo biennio: -Le basi gastronomiche e nutrizionali degli alimenti
-L'Igiene nella ristorazione

Terzo anno: -La Valorizzazione dei prodotti tipici del territorio e la difesa del made in Italy

Quarto anno: -La conservazione e la cottura degli alimenti, segnatamente dei prodotti tipici

Quinto anno: -La qualità, la gestione e la sicurezza Alimentare

OBIETTIVI MINIMI

Gli obiettivi minimi che ogni disciplina dovrà perseguire e specificare nella propria programmazione corrispondono ad un livello semplificato ed essenziale dei nuclei fondanti che sono stati riportati per ognuna di esse.

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE PROVE DI LABORATORIO

	INDICATORI	PUNTI	DESCRITTORI	
Parte teorica	CONOSCENZA ARGOMENTI	2	a) Completa b) Parziale c) inesistente	2 1 0
	CAPACITA' DI RELAZIONARE E RAPPRESENTARE GLI ARGOMENTI	2	a) ordinata b) parzialmente ordinata c) disordinata	2 1 0
Parte pratica	APPLICAZIONE	3	a) si applica con notevole impegno b) si applica con discreto impegno c) Si applica con scarso/moderato impegno d) Non si applica	3 2 1 0
	OBIETTIVI RAGGIUNTI	3	a) Risultati ottimi b) Risultati discreti c) Risultati accettabili d) Risultati nulli	3 2 1 0
TOTALE		/10		

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

INDICATORI	PUNTI	DESCRITTORI	
CONOSCENZA ARGOMENTI	2	a) completa b) quasi completa c) parziale d) minima e) nulla	2 1.5 1 0.5 0
CAPACITA' DI RELAZIONARE E RAPPRESENTARE GLI ARGOMENTI	3	a) ordinata b) qualche incongruenza c) incongruenze diffuse d) molto incoerente e) disordinata	3 2 1.5 1 0
LINGUAGGIO SPECIFICO	2	a) tecnico b) poco preciso c) impreciso	2 1 0
CAPACITA' DI SINTESI, DI RIELABORAZIONE PERSONALE, COLLEGAMENTI INTERDISCIPLINARI	3	a) ottima b) buona c) discreta d) sufficiente d) Insufficiente e) nulla	3 2.5 2 1.5 1 0
TOTALE	/10		

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ORALE DELLE MATERIE TECNICO - PROFESSIONALI

VOTO	CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE
4	Nessuna conoscenza Conoscenze frammentarie superficiali e lacunose	Nessuna o scarse abilità, comunica in modo inadeguato, non compie operazioni di analisi	Nessuna applicazione, oppure applica le conoscenze minime, se guidato, ma con errori anche nell'esecuzione di compiti semplici
5	superficiali ed incerte	comunica in modo non sempre coerente. Ha difficoltà a cogliere i nessi logici. Compie analisi lacunose	applica le conoscenze con imprecisione nell'esecuzione di compiti semplici
6	essenziali, ma non approfondite	comunica in modo semplice, ma adeguato. Incontra qualche difficoltà nelle operazioni di analisi e di sintesi, pur individuando i principali nessi logici	esegue semplici compiti senza errori sostanziali, ma con alcune incertezze
7	essenziali con eventuali approfondimenti guidati	comunica in modo abbastanza efficace, coglie gli aspetti fondamentali, incontra qualche difficoltà nella sintesi	esegue correttamente compiti semplici ed applica le conoscenze anche a problemi complessi, ma con qualche imprecisione
8	sostanzialmente complete con qualche approfondimento autonomo	comunica in modo efficace ed appropriato. Compie analisi corrette ed individua collegamenti. Rielabora autonomamente e gestisce situazioni nuove non complesse	applica autonomamente le conoscenze a problemi complessi in modo globalmente corretto
9-10	complete, organiche, articolate e con approfondimenti autonomi	comunica in modo efficace ed articolato. Rielabora in modo personale e critico e documenta adeguatamente il proprio lavoro. Gestisce efficacemente situazioni nuove e complesse	applica le conoscenze in modo corretto, autonomo e personale anche a problemi complessi

Griglia di valutazione della prova scritta di MATEMATICA

Numero di item	Tipo di prova	Peso per ogni risposta esatta	Punteggio parziale	Punteggio per ogni gruppo
2 <i>variabile</i>	Risposta Multipla a 4	3	0-3	6
6 <i>variabile</i>	Domande aperte	4	0-1-2-3-4	24

Per ciascuna domanda aperta	Punteggio parziale
Conoscenza dell'argomento	2 (50%)
Applicazione regole e procedimenti	1 (25%)
Abilità di calcolo	1 (25%)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE: SALA E VENDITA / ENOGASTRONOMIA

Tema di: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI

ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA/ENOGASTRONOMIA

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Candidato _____ Classe _____ Sez _____

Indicatori	Descrittori	Punti	Punti assegnati
Punti tot. 3 COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	Comprensione frammentaria e parziale aderenza alla tematica proposta	1	
	Comprensione essenziale e sostanziale aderenza alla tematica proposta	2	
	Comprensione esauriente e corretta rispetto ai vincoli posti nella tematica proposta	3	
Punti tot.6 PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	Dimostra una scarsissima conoscenza dei nuclei fondamentali della/delle discipline	1	
	Dimostra una frammentaria conoscenza dei nuclei fondamentali della/delle discipline	2	
	Dimostra un'essenziale conoscenza dei nuclei fondamentali della/delle discipline	3	
	Dimostra una discreta conoscenza dei nuclei fondamentali della/delle discipline	4	
	Dimostra una buona padronanza dei nuclei fondamentali della/delle discipline	5	
	Dimostra un'ottima e completa padronanza dei nuclei fondamentali della/delle discipline	6	
Punti tot.8 PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	Padronanza delle competenze tecnico-pratiche scarsissime ed elaborazione delle soluzioni quasi nulla	1	
	Padronanza delle competenze tecnico-pratiche inadeguata ed elaborazione delle soluzioni frammentaria	2	
	Padronanza delle competenze tecnico-professionali mediocre ed elaborazione superficiale.	3	
	Padronanza delle competenze tecnico-professionali sufficiente ed elaborazione essenziale.	4	
	Padronanza delle competenze tecnico-professionali più che sufficiente ed elaborazione semplice.	5	
	Padronanza delle competenze tecnico-professionali discreta ed elaborazione autonoma.	6	
	Padronanza delle competenze tecnico-professionali buona ed elaborazione autonoma e precisa	7	
	Padronanza delle competenze tecnico-professionali ottima ed elaborazione autonoma, sicura e creativa	8	
Punti tot.3 CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	Collega e sintetizza in modo superficiale e utilizza una terminologia non appropriata	1	
	Collega e sintetizza in modo adeguato e utilizza una terminologia, nel complesso, semplice e corretta	2	
	Collega e sintetizza in modo appropriato, utilizzando un linguaggio tecnico specifico adeguato	3	

tot ____/ 20