

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
V. GIOBERTI**

**PIANO DI LAVORO
DIPARTIMENTO
ALIMENTAZIONE
PROGRAMMAZIONE DIDATTICA PER ASSI CULTURALI
ASSE TECNOLOGICO-SCIENTIFICO-PROFESSIONALE**

X	SECONDO BIENNIO ARTICOLAZIONE FOOD & BEVERAGE
3^	
4^	

PREMESSA

La presente programmazione del Dipartimento di Alimentazione tiene conto:

- ✓ dello sviluppo degli Assi Culturali che, assieme alle competenze chiave di cittadinanza¹, rappresentano il tessuto essenziale per percorsi di apprendimento come da DM 139/2007;
- ✓ della Riforma dei percorsi professionali, come da D.lgs 61/2017, che prevede una programmazione per competenze, una pianificazione per unità di apprendimento (UdA) e una personalizzazione attraverso il PFI;
- ✓ del Profilo culturale, educativo e professionale dei percorsi di istruzione professionale come da D.P.R. 89/2010 e della progettazione dei percorsi formativi in uscita;

COMPETENZE

Il concetto di competenza è espresso come combinazione di "**conoscenze, abilità e atteggiamenti**". Questi ultimi sono definiti quale "disposizione, mentalità per agire e/o reagire ad idee, persone, situazioni". Non tutte le competenze in uscita sono riferibili agli assi culturali comuni o d'indirizzo; altre si presentano con un livello di trasversalità, la cui acquisizione si ottiene attraverso l'interazione tra tutte le attività didattico/formative e non può essere attribuita a un singolo asse.

¹ otto competenze chiave di cittadinanza, documento del 22 maggio 2018 dal Consiglio dell'Unione Europea e del DM 139/07.

COMPETENZE DI CITTADINANZA

	C1	Competenza alfabetica funzionale
	C2	Competenza multilinguistica
	C3	Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria
X	C4	Competenza digitale
X	C5	Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
X	C6	Competenza in materia di cittadinanza
X	C7	Competenza imprenditoriale
X	C8	Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI: SCIENTIFICO - TECNICO - PROFESSIONALE

X	S1	Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità
X	S2	Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza
X	S3	Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate

COMPETENZE DEI PERCORSI DI IP**COMPETENZE AREA GENERALE**

X	1	Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
X	2	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.
X	3	Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
X	4	Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
X	5	Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.
	6	Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.
X	7	Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
X	8	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
	9	Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.
X	10	Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
X	11	Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e

		di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
X	12	Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

COMPETENZE DI INDIRIZZO

X	1	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
X	2	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
X	3	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
X	4	Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.
X	5	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
X	6	Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
X	7	Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
	8	Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
	9	Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
X	10	Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
X	11	Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

**PIANO DI LAVORO
3° ANNO
ARTICOLAZIONE :
FOOD &
BEVERAGE**

Periodo	1 ^ periodo
Competenze Area generale - Allegato B	1- 2-3-4-10-12
Raccordo Competenze di - Indirizzo Allegato 2/G	1 -2-3 - 4 -11
Competenze intermedie – QNQ 3	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità. ✓ Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati. ✓ Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di <i>Destination marketing</i> secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati. ✓ Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.

Abilità minime	<ul style="list-style-type: none">✓ Saper utilizzare formule e tabelle per calcolare il peso ideale di un individuo valutandone le indicazioni ottenute.✓ Saper utilizzare formule e tabelle per calcolare il fabbisogno energetico di un individuo valutandone le indicazioni ottenute.✓ Integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale.✓ Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti.✓ Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza.✓ Leggere e interpretare le etichette alimentari.✓ Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza. Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.
-----------------------	---

<p>Conoscenze essenziali</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Elementi di dietetica e nutrizione. ✓ Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento. ✓ Principi di eco sostenibilità applicati ai settori di riferimento. ✓ Tecniche per ridurre lo spreco. ✓ Controllo della produzione/lavorazione/commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento.
<p>Attività formative</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Concetto di filiera agroalimentare e tracciabilità ✓ Concetto di qualità degli alimenti ✓ Certificazioni di tipicità e qualità di origine: caratteristiche e legislazione ✓ Calcolo calorico degli alimenti e delle bevande alcoliche ✓ Grano e derivati (pane, pasta), ✓ riso,

- ✓ mais,
- ✓ orzo
- ✓ Distribuzione dei nutrienti e dell'energia secondo il LARN.

Raccordo con UdA di Istituto	Titolo Uda 1^ periodo: ✓ Arti e mestieri

Periodo	2^ periodo
Competenze Area generale - Allegato B	1 – 2 – 4 – 10 – 12
Raccordo Competenze di - Indirizzo Allegato 2/G	2 – 12
Competenze intermedie - QNQ 3	✓ Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.

Abilità minime

- ✓ Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.
- ✓ Saper calcolare il contenuto alcolico apportato dal consumo di una quantità determinata di bevanda alcolica.
- ✓ Saper descrivere le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali delle bevande analcoliche, dei principali dolcificanti, delle uova, del latte (anche in relazione alle esigenze delle persone intolleranti), dello yogurt, dei formaggi, del frumento, del riso, dell'orzo (anche in relazione alle esigenze dei celiaci), degli ortaggi e della frutta.

Conoscenze essenziali	<ul style="list-style-type: none">✓ Prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG.✓ Normativa vigente in materia di denominazione di origine.✓ Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti

Attività formative	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Prodotti ortofrutticoli ✓ Ortaggi ✓ frutta con particolare riferimento all'uva ✓ legumi ✓ Latte e derivati (formaggi, yogurt) ✓ Carni e derivati (salumi) ✓ Uova ✓ Oli vegetali e grassi (burro)
Raccordo con UdA di Istituto	Titolo Uda 2^ periodo: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Dalla Teoria alla pratica

**PIANO DI LAVORO
4° ANNO
ARTICOLAZIONE :
FOOD &
BEVERAGE**

Periodo	1 ^ periodo
Competenze Area generale - Allegato B	1 - 2 - 4- 10
Raccordo Competenze di - Indirizzo Allegato 2/G	1- 2 -4 -5 -6
Competenze intermedie - QNQ 3 / 4	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro. ✓ Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione. ✓ Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali. Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela. ✓ Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela. Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.

Abilità minime	<ul style="list-style-type: none">✓ Saper classificare i glucidi in base alla loro struttura chimica✓ Saper illustrare le caratteristiche fisico-chimiche dei glucidi.✓ Saper descrivere le tappe più importanti della digestione e del metabolismo dei glucidi.✓ Saper spiegare le funzioni dei glucidi.✓ Saper indicare gli apporti di riferimento dei glucidi in una dieta equilibrata.✓ Saper descrivere la struttura degli amminoacidi e delle proteine.✓ Saper illustrare la classificazione e le fonti alimentari delle proteine.✓ Saper correlare forma e funzioni delle proteine.✓ Saper descrivere le tappe più importanti della digestione e del metabolismo delle proteine.✓ Saper indicare gli apporti di riferimento dei protidi in una dieta equilibrata.
-----------------------	---

Conoscenze essenziali	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Principi nutritivi ✓ Tabelle di composizione degli alimenti
Attività formative	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Macronutrienti (glucidi, proteine, lipidi) ✓ L'alcol etilico ✓ Calcolo del grado alcolico (titolo alcolometrico) delle bevande alcoliche
Raccordo con UdA di Istituto	<p>Titolo Uda 1^ periodo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Dall'individuo alla società

Periodo	2^ periodo
Competenze Area generale - Allegato B	1-2-4-10
Raccordo Competenze di - Indirizzo Allegato 2/G	1-2-4-5-6
Competenze intermedie - QNQ 3/4	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento. ✓ Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione. ✓ Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menu all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.
Abilità minime	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Saper descrivere la struttura degli acidi grassi, del colesterolo e dei gliceridi. ✓ Saper illustrare la classificazione e le fonti alimentari di lipidi. ✓ Saper distinguere tra acidi grassi saturi e insaturi, dal punto di vista chimico e nutrizionale. ✓ Saper descrivere le tappe più importanti della digestione e del metabolismo dei lipidi. ✓ Saper indicare gli apporti di riferimento dei lipidi in una dieta equilibrata. ✓ Saper descrivere caratteristiche e funzioni delle vitamine e dei sali minerali. ✓ Saper illustrare la classificazione e le fonti alimentari di vitamine e sali minerali. ✓ Saper mettere in relazione malattie da eccesso o carenza nutrizionale con i relativi micronutrienti. ✓ Saper descrivere le trasformazioni dei nutrienti e degli alimenti per effetto della cottura.

	<ul style="list-style-type: none">✓ Adottare tecniche di cottura adeguate al tipo di alimento per ridurre le perdite nutrizionali.✓ Saper spiegare il nesso tra cottura e salubrità degli alimenti✓ Saper abbinare gli alimenti alla tecnica di conservazione più idonea✓ Saper individuare gli effetti sulla salute umana correlati a procedure scorrette di cottura e conservazione dei cibi.
--	--

Conoscenze essenziali	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Principi nutritivi ✓ Cottura degli alimenti ✓ Conservazione degli alimenti
Attività formative	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Micronutrienti (vitamine, sali minerali) ✓ Molecole bioattive ✓ Cottura degli alimenti (effetti positivi e negativi, modifica dei principi nutritivi con la cottura) ✓ Conservazione degli alimenti (classificazione, metodi fisici e chimici) <p>Vitamine e Sali minerali</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Classificazione e proprietà chimiche dei micronutrienti ✓ .Principali funzioni svolte da vitamine e sali minerali nell'organismo.

	<ul style="list-style-type: none">✓ Disturbi da carenza ed eccesso di micronutrienti.✓ Individuazione dei micronutrienti negli alimenti.✓ Cottura degli alimenti✓ Effetti positivi e negativi della cottura sugli alimenti.✓ Modifiche a carico dell'alimento e dei principi nutritivi: Proteine (denaturazione, idrolisi, reazione di Maillard (conceppi),benzopirene).✓ Glucidi (idrolisi, caramellizzazione, reazione di Maillard (conceppi)).✓ Lipidi (idrolisi, formazione di acroleina e perossidi) Vitamine e Sali minerali(perdita di questi nutrienti)✓ Conservazione degli alimenti✓ Classificazione dei metodi di conservazione: fisici chimici fisico-chimici e biologici✓ Refrigerazione✓ Congelazione e surgelazione✓ Pastorizzazione e Sterilizzazione✓ Fermentazioni
--	---

Raccordo con UdA di Istituto	Titolo Uda 2^ periodo: ✓ Evoluzione e sviluppo

Per il Piano di Lavoro di Ed Civica si rimanda al curriculum relativo a Scienza degli alimenti

METODI E STRUMENTI DIDATTICI

Metodologia Didattica

Come da indicazioni delle Linee guida², si predilige il ricorso a metodologie di tipo induttivo, con esperienze di laboratorio e in contesti operativi, con analisi e soluzioni di problemi attraverso:

X	Compiti di realtà
X	Project work
X	Simulazioni
X	Esercitazioni di laboratorio
X	Work-based learning experience

Il dipartimento di Enogastronomia e innovazione applica come metodologia didattica:

X	Lezione frontale
X	Blended (lezioni frontali e lezioni flipped)
X	Flipped classroom
X	Cooperative learning
X	Apprendimento laboratoriale (task-based learning)
X	Attività di gruppo (peer education)

² Di cui al decreto interministeriale 24 maggio 2018, n. 92

X	Attività di laboratorio
X	Esercitazioni pratiche
	Problem-based learning
X	Stem
	Didattica digitale integrata
X	Debate
	Altro: _____

Strategie metodologiche e didattiche per alunni con Bisogni Educativi Speciali

Si prendono in considerazione tutte le strategie metodologico-didattiche nonché di valutazione che ogni singolo caso richiede e si seguiranno le indicazioni didattico-metodologiche descritte nel PDP e nel PEI.

Gli studenti plusdotati e ad alto potenziale sono riconosciuti, come da Nota Miur n. 562 del 3 aprile 2019, portatori di bisogni educativi speciali e destinatari di piano didattico personalizzato.

COMPETENZE ESSENZIALI E SAPERI IRRINUNCIABILI

Competenze essenziali

Si considera essenziale il conseguimento del **livello base** definito nella **Rubrica per la valutazione delle competenze**.

Saperi irrinunciabili

Si ritengono irrinunciabili le seguenti **abilità e conoscenze**:

3^ anno

- ✓ Conoscere le nozioni fondamentali di ogni singolo modulo, per potersi rapportare con professionalità e mostrando una cultura del settore enogastronomico nei confronti del cliente, per la futura professione.

4^ anno

- ✓ Conoscere le nozioni fondamentali di ogni singolo modulo, per potersi rapportare con professionalità e mostrando una cultura del settore enogastronomico nei confronti del cliente, per la futura professione.

⁴ **cfr art. 1 del d.lgs 13 aprile 2017 n.62**