

**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	PRIMO BIENNIO
1^	A - B - C - D - E - F - G - H - I - L
2^	A - B - C - D - E - F - G - H - I - L

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
	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.
	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.
	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.
	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
1 ANNO**

Periodo	1^ periodo
Competenze Area generale - Allegato B	1-2-10
Raccordo Competenze di - Indirizzo Allegato 2/G	1- 3
Competenze intermedie - QNQ 2	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione. ✓ Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e Commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.
Abilità minime	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Riconoscere comportamenti scorretti nella lavorazione degli alimenti ✓ Adottare comportamenti igienici corretti durante la manipolazione alimentare
Conoscenze essenziali	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Principi di legislazione specifica di settore ✓ Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente

--	--

<p>Attività formative</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ IGIENE: principali regole di igiene del personale e degli ambienti di lavoro. ✓ Contaminazioni: cause e modalità di trasmissione ✓ Contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche: generalità e modalità. ✓ Agenti patogeni: quali sono, in quali alimenti si trovano e come prevenire la contaminazione.
<p>Raccordo con UdA di Istituto</p>	<p>Titolo Uda 1^ periodo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Il TEMPO: passato, presente e futuro. Mi guardo intorno.

Periodo	2^ periodo
Competenze Area generale - Allegato B	2-4-8-12
Raccordo Competenze di - Indirizzo	1- 4- 5
Competenze intermedie - QNQ 2	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione. ✓ Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e Commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.

Abilità minime	✓ Riconoscere differenze ed analogie tra i vari principi nutritivi ed indicarne la funzione nutrizionale
Conoscenze essenziali	✓ Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione
Attività formative	✓ Principi nutritivi: classificazione, caratteristiche generali, funzioni nutritive ✓ Utilizzo dei nutrienti in una dieta equilibrata ✓ Danni dovuti a carenza e/o eccesso dei nutrienti

Raccordo con UdA di Istituto	Titolo Uda 2^ periodo: ✓ SPAZIO E LUOGHI: opportunità e risorse.

**PIANI DI LAVORO
2 ANNO**

Periodo	1 ^ periodo
Competenze Area generale - Allegato B	2-4-8-12
Raccordo Competenze di - Indirizzo	1-4-8
Competenze intermedie - QNQ 2	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione. ✓ Applicare i principi essenziali dell'eco sostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche.
Abilità minime	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Saper individuare le tendenze di consumo alimentare nella società moderna. ✓ Saper riconoscere l'importanza della qualità nel processo di filiera e sviluppo sostenibile ✓ Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute. ✓ Individuare le principali forme di dispendio energetico ✓ Saper suddividere la ripartizione equilibrata dei macronutrienti in funzione del fabbisogno energetico di un individuo

Conoscenze essenziali	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione ✓ Il concetto di sostenibilità ambientale
Attività formative	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscenze di base per elaborare una dieta equilibrata ✓ La bioenergetica (calorimetria indiretta) ✓ IMC, FET ✓ Suddivisione percentuale dei pasti (5 pasti/die) e dei macronutrienti
Raccordo con UdA di Istituto	<p>Titolo Uda 1^ periodo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ IL LAVORO: guardando al futuro. Come costruire il mio domani?

Periodo	2^ periodo
Competenze Area generale - Allegato B	1-2-10-12
Raccordo Competenze di - Indirizzo Allegato 2/G	3-5

Competenze intermedie - QNQ 2	<ul style="list-style-type: none">✓ Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.
Abilità minime	<ul style="list-style-type: none">✓ Saper individuare segnali di alterazione organolettica in un alimento.✓ Scegliere i metodi di conservazione piu' adatti ai diversi tipi di alimenti.✓ Adottare tecniche di cottura adeguate per tipo di alimento per ridurre le perdite nutrizionali.✓ Saper valutare le principali modificazioni degli alimenti in cottura.

Conoscenze essenziali	✓ Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all'arte bianca
Attività formative	<ul style="list-style-type: none"> ✓ SOSTENIBILITA' AMBIENTALE : la doppia piramide alimentare ambientale. ✓ Le linee guida per un'alimentazione sostenibile. ✓ Classificazione dei principali metodi di conservazione degli alimenti. ✓ Cottura degli alimenti.
Raccordo con UdA di Istituto	Titolo Uda 2^ periodo: ✓ IL TERRITORIO: tra storia ed opportunità di sviluppo. Dalla mia città all'Europa.

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)
X	Attività di laboratorio
X	Esercitazioni pratiche
	Problem-based learning
X	Stem
	Didattica digitale integrata
X	Debate

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

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**:

1^ 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.

2^ 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.