

**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	QUINTO ANNO sala vendita e gestione eventi
5[^]	

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.

¹otto 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 obbiettivi 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.
X	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.
X	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.

Periodo	1^ periodo
Competenze Area generale - Allegato B	1 - 2 - 3 - 4 - 6 - 7 - 10 - 11
Raccordo Competenze di - Indirizzo Allegato 2/G	1 - 2 - 4 - 5 - 6

Competenze intermedie - QNQ 4	✓ Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici e ristorativi promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. ✓ Predisporre prodotti, servizi e menu 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, equilibrati e tesi al benessere della persona. ✓ Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. ✓ Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità di sviluppo della cultura dell'innovazione e di economia circolare. ✓ Supportare la gestione di 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 ed delle specifiche esigenze dietetiche.
Abilità minime	✓ Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento. ✓ Individuare nei nuovi prodotti alimentari le caratteristiche: - organolettiche - merceologiche - nutrizionali ✓ Formulare menu funzionali in base all'età ed alle diverse esigenze fisiologiche della clientela

	✓ Saper valutare i vantaggi della dieta mediterranea partendo dalle conoscenze nutrizionali acquisite ✓ Formulare menu funzionali in base all'età ed alle diverse esigenze patologiche della clientela ✓ Saper individuare le tendenze di consumo alimentare nella società moderna ✓ Saper proporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche esigenze dietologiche.
--	---

Conoscenze essenziali	La filiera agroalimentare: nuove tendenze (filiera corta), qualità, sicurezza e sostenibilità Gli alimenti funzionali, dietetici, gli integratori alimentari, i novel foods e le nanotecnologie Dieta razionale ed equilibrata dalla nascita alla terza età Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche: - gravidanza - allattamento - sport Patologie correlate ad una alimentazione squilibrata: - obesità - aterosclerosi - ipertensione - diabete - cancro - intolleranze/allergie Patologie correlate ad una alimentazione squilibrata: - obesità

	- aterosclerosi - ipertensione - diabete - cancro - intolleranze/allergie
Attività formative	✓ Concetto di dietoterapia ✓ Diete per fasce d'età ✓ Diete per particolari condizioni patologiche ✓ Diete per particolari condizioni fisiologiche ✓ Nuove tendenze di filiera ✓ Nuovi prodotti alimentari

Raccordo con UdA di Istituto	Titolo Uda 1^ periodo: ✓ Il mondo che vorrei

Periodo	2^ periodo
Competenze Area generale - Allegato B	1 - 2 - 3 - 5 - 7 - 8 - 9 - 10 -11
Raccordo Competenze di - Indirizzo Allegato 2/G	1 - 2 - 3 - 5 - 7 - 8 - 9 - 10 -11

Competenze intermedie - QNQ 4

- ✓ Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- ✓ 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.
- ✓ Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità, di sviluppo della cultura dell'innovazione e di economia circolare.
- ✓ Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- ✓ Supportare la realizzazione di 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. ✓ 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. ✓ 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. ✓ Supportare la gestione di 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. ✓ Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. ✓ 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. ✓ 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. ✓ Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale. ✓ Applicare tecniche standard di Destination marketing attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.
--	---

Abilità minime	✓ Adottare comportamenti igienici corretti riguardanti: - la persona - le strutture - le attrezzature - la manipolazione degli alimenti ✓ Individuare il rischio di tossinfezioni alimentari in determinate condizioni ambientali ✓ Essere in grado di leggere e compilare una semplice check-list del sistema HACCP ✓ Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni ✓ Essere in grado di redigere un piano HACCP ✓ Essere in grado di prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. ✓ Proporre percorsi di educazione alla cultura alimentare
-----------------------	--

Conoscenze essenziali	✓ Contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche ✓ Infezioni alimentari (da batteri e virus) ✓ Intossicazioni alimentari (da batteri e muffe tossinogene) ✓ Tossinfezioni alimentari (da batteri) ✓ Parassitosi ✓ Sistema HACCP: fasi preliminari (pre-requisiti) e sette fasi applicative ✓ Qualità degli alimenti ✓ Consuetudini alimentari nelle grandi religioni

Attività formative	✓ Concetto di prescrizione alimentari nelle grandi religioni ✓ Sistema HACCP e qualità degli alimenti ✓ Malattie alimentari da contaminazione biologiche ✓ Le contaminazioni
---------------------------	---

Raccordo con UdA di Istituto	Titolo Uda 2^ periodo: ✓ Pianeta, la nostra casa: cittadini consapevoli e consumatori

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**:

- ✓ 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.

³ dpr 122/2009

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