



I.I.S.
“E. Ferrari”

PROGRAMMAZIONE PER COMPETENZE

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

CLASSE 5A sala e vendita

A.S 2017/2018

DOCENTE: NAPOLITANO ROSA

Presentazione della classe: La classe è composta da 26 alunni. Nella prima fase di osservazione ho riscontrato che la classe ha varie lacune in codesta materia e per colmare tali lacune ho effettuato una fase di ripetizione e approfondimento di argomenti dell'anno precedente, utilizzando il libro che ho menzionato alla fine della programmazione. La classe non ha un libro di testo, e per colmare tale assenza utilizziamo altri testi, appunti scritti, mappe concettuali ecc; utilizzando tale metodo ho riscontrato che la classe risponde bene a tali stimoli e partecipa anche con compiti che gli vengono assegnati a casa. Per quanto riguarda il comportamento ho trovato un livello molto basso d'educazione, sono molto rumorosi e non rispettano le regole basi di comportamento (utilizzo cellulare, cappelli in testa, cuffie nell'orecchie) per fronteggiare a tali problematiche utilizzo un metodo di approccio con loro molto drastico, e a volte di compromesso; con tali strategie riscontro un cambiamento comportamentale da parte di tutti, nonostante gli elementi di disturbo ci sono sempre.

Livelli di profitto

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

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

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

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

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;

- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, dell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

COMPETENZE DI BASE

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

- ✓ Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- ✓ Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- ✓ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- ✓ Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- ✓ Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- ✓ Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- ✓ Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

Modulo 1

GASTRONOMIA E SOCIETÀ

U.d.	Tempi	Conoscenze	Abilità	Competenze	Verifiche e valutazioni
1)Gastronomia e cultura 2)Comunicazione e valorizzazione della gastronomia La stampa e la televisione Internet Gli itinerari enogastronomici	4 ore	Conoscenza delle principali formule ristorative presenti nel mercato e delle tendenze del settore ristorazione nel nostro paese Conoscenza dell'evoluzione della gastronomia Le componenti culturali e sociali che caratterizzano i cibi e la gastronomia Il rapporto tra mass media e gastronomia	Individuare le componenti culturali della gastronomia Applicare i mutamenti in atto nelle tendenze di consumo ai servizi della ristorazione	Usare le potenzialità dei mass media per valorizzare la ristorazione	Verifica sommativa scritta e/o orale.

Nota metodologica e strumenti:

Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo(in aula e in laboratorio) lavori grafici su cartelloni, mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo

Verifiche e criteri di Valutazione

Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso:

- le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;
- dagli obiettivi prefissati, dalle competenze e conoscenze acquisite, infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore.

Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (Principi di Alimentazione, Laboratorio dei servizi di Sala e Bar, Scienze della terra ecc.), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi

Modulo 2

ALIMENTI E QUALITÀ ALIMENTARE

U.d.	Tempi	Conoscenze	Abilità	Competenze	Verifiche e valutazioni
1)Gli alimenti in cucina 2)Le certificazioni di qualità <ul style="list-style-type: none"> • Prodotti tipici italiani 3)Le etichette alimentari	16 ore	Prodotti enogastronomici Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni	Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico,	Verifica sommativa scritta e/o orale.

			qualità Distinguere le differenti gamme di alimenti Saper leggere un etichetta alimentare Individuare la tracciabilità di un alimento	merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico	
--	--	--	---	---	--

Nota metodologica e strumenti:

Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo(in aula e in laboratorio) lavori grafici su cartelloni, mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo

Verifiche e criteri di Valutazione

Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso:

- le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;
 - dagli obbiettivi prefissati, dalle competenze e conoscenze acquisite, infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore.
- Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (Principi di Alimentazione, Laboratorio dei servizi di Sala e Bar, Scienze della terra ecc.), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi

Modulo 3

GLI STILI DI CUCINA E L' EVOLUZIONE DELLE ABITUDINI ALIMENTARI

U.d.	Tempi	Conoscenze	Abilità	Competenze	Verifiche e valutazioni
1)Gli stili di cucina 2)Tendenze salutistiche e nuovi stili alimentari	8 ore	I principali della cucina scientifica e tecnologica Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva	Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela Individuare le diverse forme di cucina	Valorizzare e promuovere le tradizioni individuando le nuove tendenze di filiera	Verifica sommativa scritta e/o orale.

Nota metodologica e strumenti:

Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo(in aula e in laboratorio) lavori grafici su cartelloni, mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo

Verifiche e criteri di Valutazione

Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso:

- le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;
 - dagli obbiettivi prefissati, dalle competenze e conoscenze acquisite, infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore.
- Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (Principi di Alimentazione, Laboratorio dei servizi di Sala e Bar, Scienze della terra ecc.), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi

Modulo 4
IL MENU

U.d.	Tempi	Conoscenze	Abilità	Competenze	Verifiche e valutazioni
1)Le funzioni del menu 2)La stesura del menu 3)Aspetti nutrizionali del menu 4)Abbinamento dei sapori 5)Le portate 6)Abbinamento cibo-vino	12 ore	I diversi tipi di menu Le funzioni del menu Criteri di base per la stesura dei menu Regole per l'elaborazione di menu e carte	Creare menu adeguati alle diverse tipologie di ristorazione Costruire menu rispettosi dei principi dietetici e rispondenti alle necessità nutrizionali della clientela	Organizzare degustazioni di prodotti in funzione alla stagionalità e al target dei clienti. Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio Saper effettuare una analisi sensoriale e merceologica di un alimento	Verifica sommativa scritta e/o orale.

Nota metodologica e strumenti:

Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo(in aula e in laboratorio) lavori grafici su cartelloni, mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo

Verifiche e criteri di Valutazione

Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso:

- le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;
- dagli obbiettivi prefissati, dalle competenze e conoscenze acquisite, infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore.

Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (Principi di Alimentazione, Laboratorio dei servizi di Sala e Bar, Scienze della terra ecc.), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi

Modulo 5
LA DIETOTERAPIA

U.d.	Tempi	Conoscenze	Abilità	Competenze	Verifiche e valutazioni
1)La dieta equilibrata 2)La dieta mediterranea 3) Le intolleranze alimentari 4)Regimi dietetici	10 ore	La dieta equilibrata nella ristorazione I principi della cucina salutistica, con riferimento alla celiachia	Costruire menu rispettosi dei principi dietetici e rispondenti alle nutrizionali della clientela Essere consapevoli della necessità di perseguire una cucina nutrizionale più corretta	Adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda	Verifica sommativa scritta e/o orale.

Nota metodologica e strumenti:

Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo (in aula e in laboratorio) lavori grafici su cartelloni, mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo

Verifiche e criteri di Valutazione

Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso:

- le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;
- dagli obiettivi prefissati, dalle competenze e conoscenze acquisite, infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore.

Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (Principi di Alimentazione, Laboratorio dei servizi di Sala e Bar, Scienze della terra ecc.), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi

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

Apprendimento da altri testi

- **Master lab (Laboratorio servizi enogastronomici) 4a e 5a classe articolazione Sala e Vendita**

Casa editrice: LE MONNIER SCUOLA

Autore: G.FRANGINI

Data

docente

26/10/2017

NAPOLITANO ROSA