



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “E.FERRARI”

Istituto Professionale per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato cod. mecc. SARI02901V

Istituto Tecnico settore tecnologico - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria cod. mecc. SATF02901Q

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007

Programmazioni delle Attività Didattiche per Assi Culturali – Classe 1^a Sez. C I.P.S.E.O.A. - Disciplina Scienza degli Alimenti

QUADRO DI RIFERIMENTO PER IL I BIENNIO: dlgs 61/2017. Decreto interministeriale 92/2018 attuativo riforma professionali. _D.M. N° 139 del 22/08/2007 ;D.P.R. N°122 art. 8 del 22/06/ 2009 D.M. N° 9 del 27/01/2010 PER LA CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE QUADRO EUROPEO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICHE (EQF).

Presentazione della classe:

La classe I sez. A IPSEOA è formata da n. 28 alunni. Il contesto socio-economico e culturale sembra essere abbastanza omogeneo nella globalità, ma diverso per quanto riguarda il desiderio di affermazione e di realizzazione. Gli allievi, in maggioranza, mostrano uno scarso interesse nei confronti della disciplina. Il loro comportamento, in generale, è corretto ed è basato sul rispetto sia nei riguardi del gruppo classe che dell'insegnante. Le indagini condotte mediante i test d'ingresso, hanno messo in luce il possesso nel complesso di una modesta conoscenza degli argomenti (prerequisiti) necessari per affrontare lo studio delle problematiche proprie del I anno.

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA FIGURA

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico -ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento elencati al punto 1.1. dell'Allegato A) comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

Competenza n. 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.

Competenza n. 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.

Competenza n. 3

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Competenza n. 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 e equilibrati

Competenza n. 5

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

Competenza n. 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.

Competenza n. 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*.

Competenza n. 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.

Competenza n. 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.

Competenza n. 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

Competenza n. 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

ASSE SCIENTIFICO PROFESSIONALE CLASSI I-II		MATERIE AFFERENTI: <i>LABORATORIO ENOGASTRONOMIA</i> <i>LABORATORIO DI SALA</i> <i>LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA</i> <i>SCIENZE DEGLI ALIMENTI</i>		A. S. 2019-2021
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	Contenuti Essenziali (per materie afferenti) <i>(a cura dei docenti delle discipline)</i>	
C1 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	Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili	<ul style="list-style-type: none"> Le professioni dell'enogastronomia Igiene e sicurezza sul lavoro Tecniche e cultura gastronomica L'igiene in cucina e l'HACCP 	LABORATORIO ENO: I anno 1. Il mondo della ristorazione 1. Storia e tendenze della cucina 1. La civiltà della cucina 2. Stili di cucina: la cucina classica 3. La cucina creativa 4. La cucina nazionale 5. Le cucine alternative 6. Le cucine etniche 2. Le aziende della ristorazione 1. La ristorazione tradizionale 2. La neoristorazione 3. La ristorazione collettiva 3. Il personale 1. L'organizzazione del personale	

favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati	Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli <i>stakeholder</i>		
C2 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.	<p>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato</p> <p>Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento</p> <p>Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura</p> <p>Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente</p>	Le basi di cucina	<ol style="list-style-type: none"> 2. Gli addetti del reparto cucina 3. Comportamento ed etica professionale 4. La prevenzione degli infortuni <ol style="list-style-type: none"> 1. La tutela della salute e della sicurezza 2. La segnaletica di sicurezza e il primo soccorso 2. Organizzazione della cucina: la struttura <ol style="list-style-type: none"> 1. L'ambiente di cucina <ol style="list-style-type: none"> 1. La struttura del reparto 2. Aree e fasi di lavoro 2. Le attrezzature <ol style="list-style-type: none"> 1. La grande attrezzatura 2. La piccola attrezzatura 3. Sicurezza e salubrità: ambienti e attrezzature 3. Organizzazione della cucina: le materie prime <ol style="list-style-type: none"> 1. I prodotti di base <ol style="list-style-type: none"> 1. La classificazione degli alimenti 2. Il latte e i latticini 3. Le uova 4. I cereali 2. Erbe aromatiche e spezie <ol style="list-style-type: none"> 1. Le principali erbe aromatiche e le spezie 3. I condimenti e i prodotti ausiliari <ol style="list-style-type: none"> 1. I principali condimenti 2. I prodotti ausiliari 4. L'igiene degli alimenti <ol style="list-style-type: none"> 1. La sicurezza igienica degli alimenti 2. L'autocontrollo alimentare 4. In laboratorio: il lavoro di cucina <ol style="list-style-type: none"> 1. Le lavorazioni preliminari <ol style="list-style-type: none"> 1. L'ingresso in laboratorio 2. La produzione 3. Pulizia e lavaggio degli alimenti 4. Le operazioni di taglio 5. Sicurezza e salubrità: la preparazione 2. La cottura e la distribuzione <ol style="list-style-type: none"> 1. La cottura 2. Il mantenimento 3. Sicurezza e salubrità: cottura e mantenimento 4. La presentazione dei piatti al cliente 5. Il ripristino del laboratorio 5. Le basi di cucina e le salse

<p>C3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>C4 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</p>	<p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio</p> <p>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP</p> <p>Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili)</p>	<p>ENO</p> <p>Distinguere i menù dalla carta. Redigere menù semplici. Comprendere che le ricette nel tempo si evolvono.</p> <p>operazioni preliminari di preparazione delle carni. Sa cuocere diversi tipi di carne col metodo più adatto. Realizza piatti a base di carne in abbinamento a guarnizioni e contorni</p> <p>applicare le normative sulla sicurezza igienica Lavorare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza</p>	<p>1. I fondi di cucina e altre preparazioni di base</p> <p>1. Principali preparazioni di base 2. Altre preparazioni di base</p> <p>2. Le salse</p> <p>1. Salse di base e salse derivate 2. Salse emulsionate</p> <p>6. Impasti di base e antipasti</p> <p>1. Gli impasti di base 1. Classificazione 2. Preparazione e conservazione</p> <p>2. Gli antipasti</p> <p>1. Classificazione e servizio 2. Le tipologie di antipasti</p> <p>7. I primi piatti</p> <p>1. Le minestre 1. Le tipologie di minestre 2. I primi piatti asciutti</p> <p>1. La pasta 2. La cottura e il servizio della pasta 3. Il riso 4. Altri primi piatti asciutti</p> <p>8. I piatti di mezzo: uova e pesce</p> <p>1. Le uova 1. I piatti a base di uova 2. I prodotti ittici</p> <p>1. I pesci 2. Crostacei e molluschi 3. Sicurezza e salubrità: la conservazione 4. Uso in cucina</p> <p>9. La carne</p> <p>1. Le caratteristiche della carne 1. Classificazione 2. Costituenti della carne e uso in cottura</p> <p>II anno</p> <p>I METODI DI COTTURA</p> <p>1) La cottura e i suoi effetti sugli alimenti 2) I metodi di cottura. 3) Compendio delle tecniche di cottura</p> <p>Il menù, la ricetta e il piatto.</p>
---	--	--	---

		<p>Indicare i criteri per un'alimentazione sana ed equilibrata in relazione al benessere fisico.</p>	<p>LA CARNE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Le caratteristiche della carne. 2) La filiera produttiva 3) La carne bovina. 4) La carne suina. 5) La carne di ovini e caprini. 6) La carne degli animali da cortile. 7) Selvaggina e cacciagione. 8) Il quinto quarto e le interiora. 9) Lavorazioni preliminari e metodi di cottura. 10) Realizzazione di piatti in laboratorio <p>I PRODOTTI ITTICI</p> <p>IL LATTE E I DERIVATI</p> <p>LE UOVA IN CUCINA</p> <p>LE BASI DELLA PASTICCERIA</p> <p>I ANNO</p> <p>LABORATORIO DI SALA</p> <p>Conoscere gli aspetti salienti della professione e le fondamentali norme di comportamento.</p> <p>b) Conoscere gli organigrammi della brigata e sapersi collocare.</p> <p>c) Aver compreso gli sbocchi professionali nel settore della ristorazione.</p> <p>d) Acquisire una buona conoscenza della sala ristorante.</p> <p>e) Conoscere i principali aspetti igienici, di sicurezza sul lavoro e i primi interventi di soccorso</p> <p>I ANNO</p> <p>LABORATORIO ACCOGLIENZA</p> <p>Il fenomeno turistico, la domanda e l'offerta; Principali strutture ricettive, pubblici esercizi e figure professionali; La suddivisione in settori dei reparti d'albergo e di altre aziende dell'ospitalità, le</p>
--	--	--	---

		<p>attrezzature presenti e le relative figure professionali; Le attrezzature di laboratorio; Utensili ed attrezzature in uso nei reparti; Corrette operazioni di funzionamento delle attrezzature; Norme sulla prevenzione e sicurezza sul lavoro; Normative di pubblica sicurezza e di tutela della privacy per le aziende ricettive; La Comunicazione verbale e non verbale;</p> <p><i>II ANNO</i></p> <p>Il lavoro in gruppo e in ambito professionale. Le operazioni del ciclo cliente: fase ante o della prenotazione. Gli arrangiamenti alberghieri, la differenziazione dei prezzi (tipologia di camera, stagionalità, ecc.), elementi base di menu. La scheda di prenotazione, la ricevuta di caparra, il planning, la rooming list</p> <p>La fase in. La fase di checkin. L'accoglienza. L'arrivo del cliente prenotato e non prenotato. La scheda di notifica. Il modello Istat C/59. Il soggiorno del cliente. La maincourante o giornale d'albergo</p> <p>La fase out. La partenza del cliente. La ricevuta fiscale e la fattura. Scorporo dell'Iva. Le modalità di pagamento. Calcolo della commissione sui vari tipi di voucher. La fase post</p> <p><i>I ANNO</i></p> <p><i>SCIENZE DEGLI ALIMENTI:</i> Nozioni basilari di chimica. I Macro e Micronutrienti. Nozioni basilari su virus, batteri e funghi microscopici. L'igiene nella ristorazione, HACCP. L'acqua e le bevande nervine.</p> <p><i>II ANNO</i></p> <p>L'importanza dell'educazione alimentare per poter seguire un'alimentazione equilibrata</p>
--	--	--

			<p>anche per scongiurare malnutrizioni. Nozioni sull'apparato digerente. Le piramidi alimentari come modelli di un'alimentazione sana ed equilibrata. Alcune malattie legate ad una cattiva alimentazione. Saper leggere un'etichetta.</p>
--	--	--	--

Strategie Operative

Ogni docente delle discipline afferenti ai relativi assi culturali avrà cura di adottare le strategie operative per permettere allo studente di acquisire le competenze di base con riferimento alle seguenti **competenze chiave di cittadinanza** (all.2):

RAV Area Competenze chiave di cittadinanza

- competenza multilinguistica;
- competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;
- competenza digitale;
- competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;
- competenza in materia di cittadinanza;
- competenza imprenditoriale;
- competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA		
AMBITO DI RIFERIMENTO	COMPETENZE CHIAVE	CAPACITA' DA CONSEGUIRE A FINE OBBLIGO SCOLASTICO
	<ul style="list-style-type: none"> • Imparare a imparare 	Essere capace di:

COSTRUZIONE DEL SE'	<ul style="list-style-type: none"> • imprenditoriale • competenza in materia di cittadinanza 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ organizzare e gestire il proprio apprendimento ▪ utilizzare un proprio metodo di studio e di lavoro ▪ elaborare e realizzare attività seguendo la logica della progettazione
RELAZIONE CON GLI ALTRI	Competenza sociale Consapevolezza Competenza digitale	Essere capace di : <ul style="list-style-type: none"> ▪ comprendere e rappresentare testi e messaggi di genere e di complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi. ▪ Lavorare, interagire con gli altri in precise e specifiche attività collettive.
RAPPORTO CON LA REALTA' NATURALE E SOCIALE	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Risolvere problemi ❖ Individuare collegamenti e relazioni ❖ Acquisire e interpretare l'informazione ricevuta 	Essere capace di : <ul style="list-style-type: none"> • comprendere, interpretare ed intervenire in modo personale negli eventi del mondo • costruire conoscenze significative e dotate di senso • esplicitare giudizi critici distinguendo i fatti dalle operazioni, gli eventi dalle congetture, le cause dagli effetti

STRATEGIE DI RECUPERO		<ul style="list-style-type: none"> • Valutazione ed analisi dei test d'ingresso, di quelli intermedi del I e II periodo • Corsi di recupero e rafforzamento • Rallentamento didattico • -Studio assistito in classe • Sportello didattico
BES (Bisogni Educativi Speciali)		Saranno individuati Piani Educativi Personalizzati dai Consigli di classe, così come definito nel Piano di Inclusione previsto dal dlgs 66/2017
Misure dispensative/compensative Ove dovesse occorrere un caso di DSA L.170		Si adotteranno (a seconda del caso) le seguenti misure: <ul style="list-style-type: none"> • Dispensare dai compiti a casa o in classe; • Dispensare dalla lettura in classe ad alta voce; • Dispensare dall'esercizio scritto; • Dispensare da test a tempo; • Compensare assegnando un maggior tempo per lo svolgimento di una prova; • Compensare con materiale predisposto dal docente; • Compensare con l'ausilio del compagno affidabile e generoso (peer to

		peer); <ul style="list-style-type: none"> • Compensare esigendo solo risposta orale; • Compensare con adeguati mezzi multimediali: Sintonizzatore vocale, domande con risposte a scelta o vero/falso, mappe concettuali, utilizzo di Lim in tutte le sue applicazioni.
--	--	--

Metodi

Lezione frontale, lezione dialogata, didattica laboratoriale, conversazione guidata, lavori di gruppo/tutoring, problem solving, approccio iconico, approccio simbolico, approccio analogico.

Strumenti

Libri di testo, testi di consultazione, computer, audiovisivi, schede didattiche.

Verifiche

Le verifiche sistematiche saranno finalizzate ad accertare l'impegno, le conoscenze, le capacità e le competenze acquisite, i progressi compiuti o le carenze ancora presenti ed, eventualmente, a predisporre nuove strategie perché il lavoro didattico proceda organicamente. Esse seguiranno criteri di gradualità e consisteranno in vari tipi: prove differenziate, colloqui, questionari, esercitazioni scritte in classe e a casa, lavori individuali e di gruppo, libere espressioni.

UDA da svolgere

Benvenuti in laboratorio (n. 4 ore)

Conoscere...me stesso (n. 5 ore)

Attenti, puliti e ordinati (n. 4 ore)

Valutazione

La valutazione sarà basata sul confronto tra gli obiettivi e i risultati. Essa dovrà accertare non solo il profitto di ogni allievo e il conseguimento degli obiettivi prefissati, ma registrare l'evoluzione della personalità considerando i livelli di partenza e il contesto soggettivo e socio-familiare.

La valutazione terrà conto del comportamento, dell'attenzione, dell'impegno in rapporto alla situazione di partenza e alle registrate competenze acquisite nelle varie osservazioni sistematiche.

Prerequisiti essenziali

- ☐ Capacità di mantenere un'attenzione adeguata almeno per un tempo limitato;
- ☐ Capacità di elaborare messaggi orali e scritti di senso compiuto;
- ☐ Capacità di leggere e comprendere semplici testi di diversa tipologia;
- ☐ Conoscenze morfo-sintattiche essenziali

INDICAZIONI OPERATIVO-PROGRAMMATICHE PER IL BIENNIO DEI PERCORSI IEFP ASSE DEI LINGUAGGI (IPSIA/IPSEO)

PERCORSO LINGUISTICO IeFP

Classe I

MATERIE AFFERENTI

Italiano e inglese

Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	Contenuti Essenziali per Materie Afferenti (a cura dei docenti delle discipline)
C 1.b Attivare strategie e tecniche volte a comprendere le principali terminologie tecniche di settore	Individuare le principali terminologie tecniche di settore Produrre appunti, mappe concettuali, schemi di sintesi contenenti le principali terminologie tecniche di settore	Principali terminologie tecniche di settore Principali terminologie tecniche di settore Tecniche di comunicazione organizzativa Tecniche di comunicazione organizzativa in lingua inglese	<input type="checkbox"/> Lessico e fraseologia di settore <input type="checkbox"/> Lessico e fraseologia idiomantica
C 1.b Attivare strategie e tecniche volte a comprendere le principali terminologie tecniche di settore	Riconoscere differenti terminologie tecniche di settore		<input type="checkbox"/> Definizione di organizzazione <input type="checkbox"/> La comunicazione obiettivi
C 1.d Attivare strategie e tecniche volte a comprendere le modalità della comunicazione organizzativa	Individuare le principali terminologie tecniche di settore Produrre appunti, mappe concettuali, schemi di sintesi contenenti le principali terminologie tecniche di settore		<input type="checkbox"/> Definizione di comunicazione organizzativa <input type="checkbox"/> Modelli di comunicazione organizzativa <input type="checkbox"/> Scenario attuale della comunicazione
C1.d Attivare strategie e tecniche volte a comprendere le modalità della	Riconoscere differenti terminologie tecniche di settore Individuare gli elementi della comunicazione e la loro connessione in contesti informali, formali e fortemente formalizzati. Produrre appunti, mappe concettuali, schemi di sintesi organizzando gli elementi della comunicazione Riconoscere differenti codici comunicativi che sovrintendono al messaggio ascoltato Individuare gli elementi della comunicazione in lingua inglese		<input type="checkbox"/> Le strutture della comunicazione e le forme linguistiche di espressione orale <input type="checkbox"/> Strutture essenziali dei testi comunicativi <input type="checkbox"/> La comunicazione pratica <input type="checkbox"/> Gli strumenti comunicativi <input type="checkbox"/> Le loro caratteristiche <input type="checkbox"/> Il loro uso
			<input type="checkbox"/> Testi comunicativi in lingua, terminologia tecnica di comunicazione in lingua

MATERIE AFFERENTI*Italiano, inglese, matematica, scienze degli alimenti***a.s. 2019-2020****PERCORSO LINGUISTICO IeFP****Classe II****Competenze****C 1.f****Attivare strategie e tecniche volte a comprendere le principali terminologie tecniche di settore****C 1.f****Attivare strategie e tecniche volte a comprendere le principali terminologie tecniche di settore****C 2.f****Attivare strategie e tecniche volte a comprendere segnali di divieto e prescrizioni correlate (6 h italiano)****Attivare strategie nell'impostare risolvere semplici problemi matematici o applicativi riconducibili alle conoscenze e alle abilità relative ai punti sopra elencati (problem solving)****C 2.f****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****Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale egastronomico****Abilità/Capacità**

Individuare le principali terminologie tecniche di settore

Produrre appunti, mappe concettuali, schemi di sintesi contenenti le principali terminologie tecniche di settore

Riconoscere le principali terminologie di settore Individuare le principali terminologie tecniche di settore il lingua inglese

Produrre appunti, mappe concettuali, schemi di sintesi contenenti le principali terminologie tecniche di settore in lingua inglese

Riconoscere le principali terminologie di settore

Individuare i segnali di divieto e prescrizione

Produrre appunti, mappe concettuali, schemi di sintesi contenenti segnali di divieto e prescrizioni

Riconoscere i segnali di divieto e prescrizione

Abilità nell'operare con i numeri razionali

abilità nell'operare con espressioni letterali

abilità nel risolvere equazioni di I grado

abilità nel raccogliere, organizzare, rappresentare ed analizzare un insieme di dati

Catalogare gli alimenti secondo il contenuto dei

principi nutritivi Riconoscere le principali problematiche conseguenti a una carenza o eccesso di nutrienti.

Identificare i rischi di contaminazione alimentare, definire le regole per la prevenzione e applicare le corrette norme igieniche sia personali che

Conoscenze

Principali terminologie tecniche di settore

Principali terminologie tecniche di settore

Segnali di divieto e prescrizioni correlate

Conoscenza dei concetti fondamentali di teoria degli insiemi

conoscenza degli insiemi numerici e delle loro

principali proprietà algebriche

conoscenza del piano cartesiano e della funzione lineare.

Le funzioni svolte dagli alimenti

Gli elementi fondamentali di chimica generale e di chimica organica

I principi nutritivi, la loro funzione e il modo in cui vengono digeriti

Contenuti Essenziali per Materie Afferenti (a cura dei docenti delle discipline)☐ Lessico e fraseologia di settore per sostenere conversazioni e colloqui su tematiche predefinite anche professionali☐ Lessico e fraseologia di settore per sostenere conversazioni e colloqui su tematiche predefinite anche professionali☐ Cenni di educazione civica☐ Conoscenza della lettura dei segni☐ Differenza tra divieto e prescrizione☐ Principali segnali di divieto

nell'ambiente di lavoro. Applicare il sistema
HACCP. Leggere un'etichetta alimentare.
Riconoscere la tracciabilità di un alimento

IL DOCENTE
Prof. Carmine Oliva

Il coordinatore interdipartimentale