

**MODELLO RIMODULAZIONE DELLA PROGRAMMAZIONE  
DIDATTICA DIPARTIMENTALE**

a seguito della sospensione dell'attività didattica in presenza

**Classi: QUINTE ENOGASTRONOMIA    Disciplina: L.S. ENOGASTRONOMICI-CUCINA**

**UDA**

**UDA n° 3 PARZIALMENTE SVOLTA IN PRESENZA (HACCP) E ULTIMATA A DISTANZA (ALLERGIE INTOLLERANZE ED ALTRE ESIGENZE DELLA CLIENTELA)**

**Titolo:** LA SICUREZZA NEL PROCESSO PRODUTTIVO DEI PIATTI E LA TUTELA DELLA SALUTE DEL CONSUMATORE

**Competenze:** : APPLICARE LE NORMATIVE VIGENTI NAZIONALI ED INTERNAZIONALI, IN FATTO DI SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO , SICUREZZA ALIMENTARE (HACCP) ,TRASPARENZA E TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI. UTILIZZARE TECNICHE DI LAVORAZIONE E STRUMENTI GESTIONALI NELLA PRODUZIONE DI SERVIZI E PRODOTTI ENOGASTRONOMICI. PREDISPORRE E REALIZZARE MENU' COERENTI CON IL CONTESTO E LE ESIGENZE DELLA CLIENTELA, ANCHE IL RELAZIONE A SPECIFICHE NECESSITA' DIETOLOGICHE. CONTROLLARE E UTLIZZARE GLI ALIMENTI E LE BEVANDE SOTTO IL PROFILO ORGANOLETTICO, MERCEOLOGICO, CHMICO-FISICO, NUTRIZIONALE E GASTRONOMICO.

**Conoscenze:** I PERICOLI INSITI NEL CONSUMO DI ALIMENTI O PREPARATI ALIMENTARI ; LA TUTELA DELLA SALUTE DEL CONSUMATORE : LE CONTAMINAZIONI ALIMENTARI, LA PREVENZIONE , I COMPORTAMENTI CORRETTI. I PRINCIPI DEL METODO HACCP. L'APPLICAZIONE DEL METODO HACCP

**Abilità:** INDIVIDUARE E SAPER APPLICARE I CRITERI E GLI STRUMENTI DI SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DELLA SALUTE DEI CLIENTI ,

**Contenuti:** La sicurezza alimentare : IL METODO HACCP; IL MENU RIFERITO A CLIENTI CON PARTICOLARI ESIGENZE (ALLERGIE-INTOLLERANZE-ETA'-STILI DI VITA-PATOLOGIE-RELIGIONE)

**NON SONO PREVISTE COMPRESENZE MA ALCUNE TEMATICHE SARANNO TRATTATE IN SINERGIA CON LA MATERIA SCIENZE DEGLI ALIMENTI: IL MENU RIFERITO A CLIENTI CON PARTICOLARI ESIGENZE (ALLERGIE-INTOLLERANZE-ETA'-STILI DI VITA-PATOLOGIE); LA SICUREZZA ALIMENTARE: LA CORRETTA PRASSI IGIENICA, I PERICOLI ALIMENTARI, LA PREVENZIONE DEL RISCHIO DEI PERICOLI CHIMICI, FISICI E BIOLOGICI.**

**UDA n°4 SVOLTA TOTALMENTE A DISTANZA**

**Titolo:** *ARTE DEL BANQUETING ALL'INTERNO DEL CATERING*

**Competenze:** ORGANIZZARE E GESTIRE L'INTERO PROCESSO DI PRODUZIONE DEI PRODOTTI DESTINATI AL CATERING E AL BANQUETING

**Conoscenze:** IL CATERING E LE TECNICHE DI CATERING SECONDO LA TIPOLOGIA DI EVENTO , IL BANQUETING

**Abilità:** SAPER DEFINIRE IL CATERING E I SOGGETTI COINVOLTI IN QUESTO TIPO DI SERVIZIO . RICONOSCERE E SIMULARE LE DIVERSE TIPOLOGIE DI CATERING E BANQUETING E I LORO PIU' COMUNI SERVIZI . PIANIFICARE MENU DIVERSIFICATI PER TIPOLOGIA DI RISTORAZIONE. SAPER ORGANIZZARE AL MEGLIO LE RISORSE UMANE E SAPERLE COLLOCARE ALL'INTERNO DI UN ORGANIGRAMMA. COMPILARE E GESTIRE LA CECK LIST DI PIANIFICAZIONE DEL SERVIZIO CATERING/BANQUETING

**Contenuti:** Le tecniche di catering e banqueting; l'organizzazione di eventi all inclusive; storia del fenomeno catering.soggetti e caratteristiche del banqueting. Il catering riferito alle diverse forme di ristorazione (commercial-collettiva). I sistemi di distribuzione dei pasti. Il contratto di catering. Il banqueting all inclusive. Il banqueting manager.pianificazione del lavoro e ceck list

### **MATERIALI DI STUDIO:**

SLIDE IN PWP - MAPPE CONCETTUALI – DISPENSE - FILMATI VIDEO DI QUALITA' OPPORTUNAMENTE SELEZIONATI – SITI INTERNET PER L'INDIVIDUAZIONE DI VIDEO CON CONTENUTI SPECIFICI – ESERCIZI FINALIZZATI ALLA RISOLUZIONE DI CASI CONCRETI OPPORTUNAMENTE SIMULATI.

### **STRUMENTI DIGITALI DI STUDIO:**

PC-SMARTPHONE-TABLET

### **MODALITA' DI INTERAZIONE:**

GRUPPO CLASSE WHATSAPP PER COMUNICAZIONI RAPIDE E PER ASSEGNAZIONE COMPITI – DISPENSE E MAPPE CONCETTUALI AGLI ALUNNI CHE NON DISPONGONO DEL PC PRESSO LA PROPRIA ABITAZIONE.  
POSTA ELETTRONICA PER INVIO DI MATERIALI E COMPITI E RICEZIONE DEI COMPITI SVOLTI  
REGISTRO ELETTRONICO SEZIONE DIDATTICA  
GOOGLE CLASSROOM PER ASSEGNAZIONE DI COMPITI

### **PIATTAFORME, STRUMENTI E CANALI DI COMUNICAZIONE:**

WHATSAPP

POSTA ELETTRONICA

GOOGLE CLASSROOM

REGISTRO ELETTRONICO AXIOS

**MODALITÀ DI VERIFICA FORMATIVA:**

PROVE DI VERIFICA FORMATIVA CONSISTENTI NELLA ELABORAZIONE DI CASI CONCRETI SULLA SCIA DEI CONTENUTI E DELLE ATTIVITA' SVOLTE A DISTANZA.

**MATERIALI UTILIZZATI PER LA VERIFICA DELLE COMPETENZE E LA CONSEGUENTE VALUTAZIONE DEI PROCESSI, DELLE COMPETENZE, DELLE ABILITÀ E DELLE CONOSCENZE :**

PROVE BASATE SULLA RISOLUZIONE DI CASI CONCRETI INVIATE VIA MAIL O ASSEGNATI ATTRAVERSO LA PIATTAFORMA GOOGLE CLASSROOM CON ANNESSO COMMENTO E SPIEGAZIONE DEGLI EVENTUALI ERRORI COMMESSI. LE PROVE VERRANNO INVIATE DOPO UN CONGRUO TEMPO RISPETTO ALLE SPIEGAZIONI O RICERCHE DI APPROFONDIMENTO SVOLTE DAGLI STUDENTI RISPETTO ALLE TEMATICHE SVILUPPATE.

Inoltre, visto che non tutti gli studenti hanno a disposizione un computer o una connessione internet, nella valutazione prevalentemente saranno tenuti in considerazione la frequenza dell'interazione e la produzione di lavori che testimonino l'impegno e l'applicazione degli alunni, anche se con tempi dilatati e modalità diversificate.

**Per quanto concerne le forme di personalizzazione della didattica a distanza riservata agli allievi Bes si rimanda, eventualmente, ai singoli consigli di classe, in particolare ai docenti di sostegno.**

*Luogo e data*

*Firma*

---

*Per prescrizione*  
**Il Dirigente Scolastico**

---