

	MOD. DIP2
	ANNO SCOLASTICO 20__ / 20__
	Pagina 1 di 12

Allegato n. 4

PROGRAMMAZIONE DIPARTIMENTO DI INDIRIZZO	Materie	Asse*	Triennio
	LAB. CUCINA, LAB. SALA E VENDITA LAB. ACC. TURISTICA SCIENZE DEGLI ALIMENTI SCIENZE INTEGRATE	Scientifico-Tecnologico- Professionale	
_____5_____			

COORDINATORE	RENATO SACCO
--------------	--------------

1. OBIETTIVI EDUCATIVO - DIDATTICI TRASVERSALI

Stabilita l'acquisizione delle competenze di cittadinanza al termine del biennio dell'obbligo, sono individuati i seguenti obiettivi comuni che l'alunno deve consolidare nel corso del triennio.

Costruzione di una positiva interazione con gli altri e con la realtà sociale e naturale

- Conoscere e condividere le regole della convivenza civile e dell'Istituto.
- Assumere un comportamento responsabile e corretto nei confronti di tutte le componenti scolastiche.
- Assumere un atteggiamento di disponibilità e rispetto nei confronti delle persone e delle cose, anche all'esterno della scuola.
- Sviluppare la capacità di partecipazione attiva e collaborativa.
- Considerare l'impegno individuale un valore e una premessa dell'apprendimento, oltre che un contributo al lavoro di gruppo.

Costruzione del sé

- Utilizzare e potenziare un metodo di studio proficuo ed efficace, imparando ad organizzare autonomamente il proprio lavoro.
- Documentare il proprio lavoro con puntualità, completezza, pertinenza e correttezza.
- Individuare le proprie attitudini e sapersi orientare nelle scelte future.
- Conoscere, comprendere ed applicare i fondamenti disciplinari.
- Esprimersi in maniera corretta, chiara, articolata e fluida, operando opportune scelte lessicali, anche con l'uso dei linguaggi specifici.
- Operare autonomamente nell'applicazione, nella correlazione dei dati e degli argomenti di una stessa disciplina e di discipline diverse, nonché nella risoluzione dei problemi.
- Acquisire capacità ed autonomia d'analisi, sintesi, organizzazione di contenuti ed elaborazione personale.
- Sviluppare e potenziare il proprio senso critico.

2. OBIETTIVI COGNITIVO – FORMATIVI DISCIPLINARI

*Gli obiettivi sono declinati per singola classe del triennio, riferiti all'asse culturale di riferimento (dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale) e articolati in Competenze, Abilità/Capacità, Conoscenze**. I singoli moduli sono allegati alla presente programmazione e costituiscono parte integrante delle programmazioni individuali disciplinari.*

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore. Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai fabbisogni formativi degli studenti, il profilo generale è orientato e declinato in tre distinte articolazioni:

- "Enogastronomia" settore cucina e pasticceria,

- **“Servizi di sala e di vendita”**
- **“Accoglienza turistica”.**

A garanzia della coerenza della formazione rispetto alla filiera di riferimento e di una stretta correlazione tra le articolazioni, alcune discipline (per esempio, scienza e cultura dell'alimentazione) sono presenti – come filo conduttore - in tutte le aree di indirizzo delle articolazioni, seppure con un monte ore annuale di lezioni differenziato rispetto alla professionalità specifica sviluppata.

Nell'articolazione “Enogastronomia” settore cucina e prodotti dolciari

gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Particolare attenzione è riservata:

- Alla valorizzazione dei prodotti tipici locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Ad interpretare e agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- A valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Ad applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- A saper controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale egastronomico.
- A saper predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- A 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 tempo.
- A saper correlare la conoscenza storica generale degli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

Nell'articolazione “Servizi di sala e di vendita”

gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela.

Particolare attenzione è riservata:

- Alla valorizzazione dei prodotti tipici locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.
- Ad interpretare e agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- A valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Ad applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- A saper controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale egastronomico.
- A saper predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- A 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 tempo.
- A saper correlare la conoscenza storica generale degli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

Nell'articolazione "Accoglienza turistica"

vengono acquisite le competenze per intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela. Particolare attenzione è riservata:

- alle strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione.
- All'applicazione delle normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. 4. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- A 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 tempo.
- A saper applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti.

3. CONTENUTI DISCIPLINARI MINIMI

Il Dipartimento stabilisce i seguenti contenuti minimi obbligatori per le singole classi (anche per il recupero):

LAB. SALA E VENDITA

CLASSE TERZA

- Il menu (definizione, tipologie).
- La mise en place, stili di servizio
- Le bevande alcoliche, tipologie e servizio (vino, birra, bevande aperitive).
- Le bevande miscelate (aperitivi).
- La piccola colazione (English e Continental breakfast).

CLASSE QUARTA SETTORE SALA

- Enologia (vinificazione, degustazione, abbinamento cibo- vino), Enografia nazionale.
- La distillazione (metodi e classificazione) e i distillati.
- I cocktails del ricettario IBA.
- La cucina di sala (principali ricette alla lampada).

CLASSE QUARTA SETTORE ENOGASTRONOMIA

- La ristorazione.
- Enografia nazionale
- Il menu.
- Le bevande alcoliche e superalcoliche
- Catering e banqueting.

CLASSE QUINTA SETTORE SALA

- Le preparazioni miscelate e le nuove tendenze al bar
- Servizi speciali in sala
- Enografia e tipicità internazionali.
- Proposta di abbinamento cibo-vino
- La cucina di sala
- La proposta gastronomica, realizzazione di un menu
- La gestione degli acquisti, Il controllo dei costi

CLASSE QUINTA SETTORE ENOGASTRONOMIA

- Il calcolo del drink cost

- Enografia e tipicità internazionali.
- La birra e gli abbinamenti gastronomici
- Il vino e gli abbinamenti enogastronomici
- Differenti forme di banqueting

LAB. ENOGASTRONOMIA-CUCINA

CLASSE TERZA

- Il menù e le sue varie tipologie tra classicità ed innovazione.
- Buffet ed antipasti italiani ed internazionali
- I primi piatti a base di creme,riso,minestre,timballi e specialità regionali
- I secondi di uova e pesce
- Le portate di carne
- I contorni ed i loro abbinamenti
- I dessert e la pasticceria secca

CLASSE QUARTA SETTORE SALA

- Cottura e conservazione degli alimenti
- Cucina regionale italiana
- Cucine dal mondo
- Classificazione degli alimenti

CLASSE QUARTA SETTORE ENOGASTRONOMIA/PASTICCERIA

- La cucina tra tradizione e nuove tendenze
- Classificazione degli alimenti
- H.A.C.C.P. personale,attrezzature ed ambiente
- Tecniche di redazione dei vari menù

CLASSE QUINTA SETTORE SALA

- Marchi di qualità e sofisticazioni
- Cucina etnica e principali scuole internazionali
- Profili professionali e nel mondo del lavoro
- Le nuove forme di ristorazione

CLASSE QUINTA SETTORE ENOGASTRONOMIA/PASTICCERIA

- Marchi di qualità,etichettatura degli alimenti e lotta delle sofisticazioni
- Cucina etnica e principali scuole di cucina internazionali
- Nuove forme di ristorazione
- La sicurezza nel processo produttivo dei piatti e le allergie alimentari

LAB. ACCOGLIENZA TURISTICA

CLASSE TERZA

- Le fasi del ciclo cliente nelle imprese alberghiere.
- Le tipologie di clientela.
- Le imprese individuali e societarie.
La comunicazione all'interno dell'azienda alberghiera.

CLASSE QUARTA

- Le imprese di viaggi.
- Valorizzare le risorse del territorio.
- Il pacchetto turistico.
- L'organizzazione di eventi.
- Il turismo sostenibile e il turismo accessibile.

CLASSE QUINTA

- Il web social marketing.
- Il revenue management.
- L'albergo e la normativa vigente.
- La qualità dell'albergo.

SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

CLASSE TERZA eno-sala

- Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale
- Principi di alimentazione equilibrata
- Caratteristiche merceologiche chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande
- Risorse gastronomiche del territorio

CLASSE TERZA accog. Tur.

- Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale
- Le principali risorse enogastronomiche del territorio.
- Principali caratteristiche merceologiche chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande
- I più conosciuti marchi di qualità e sistemi di tutela

CLASSE QUARTA SETTORE ENOG.- SALA - PASTICCERIA

- Digestione
- I principi alimentari: caratteristiche nutrizionali
- Fabbisogno energetico e di nutrienti
- Linee Guida per una alimentazione equilibrata.
- Le principali modalità di cottura
- Tecniche di conservazione: uso del calore, uso delle basse temperature
- Criteri di certificazione di qualità di alimenti e bevande (Etichette alimentari: proposte opportune)

CLASSE QUARTA SETTORE ACCOGLIENZA TURISTICA

- Caratteristiche alimentari e culturali del cibo
- Il turismo
- I componenti degli alimenti: caratteristiche nutrizionali
- Le principali trasformazioni dei principi nutritivi
- Criteri di certificazione di qualità di alimenti e bevande (Etichette alimentari: proposte opportune)

CLASSE QUINTA SETTORE ENOG. – SALA

- Fabbisogno di energia e di nutrienti
- Dieta equilibrata: modelli alimentari
- I fattori tossici più comuni
- Microrganismi responsabili di tossinfezioni alimentari. Igiene degli alimenti, della persona, degli ambienti di lavoro

CLASSE QUINTA SETTORE ACCOGLIENZA TURISTICA

- Gastronomia internazionale e turismo
- Turismo enogastronomico nelle regioni italiane
- L'alimentazione nelle diverse età
- Diete, salute e benessere

- Alimentazione e ristorazione
- Alimentazione e malattie cronico-degenerative
- Alimentazione, obesità e disturbi alimentari
- Allergie e intolleranze alimentari

4. CONTENUTI DISCIPLINARI INTERCLASSE

Il Dipartimento stabilisce i seguenti argomenti da sviluppare e/o approfondire tra classi in parallelo:

Classi Terze tutti i settori 1° quadrimestre		
L'OLIO E.V.O. "LE STRADE DELL'OLIO"	Sc. e cult. Dell'aliment.	GLI ALIMENTI: COTTURA E CONSERVAZIONE; PROFILO CALORICO NUTRIZIONALE LA SICUREZZA ALIMENTARE E AMBIENTI DI LAVORO
	Lab. enogastronomia	HACCP – DEONTOLOGIA PROFESSIONALE
	Lab. sala e vendita	LA CLASSIFICAZIONE DEGLI OLI; GLI ASPETTI ORGANOLETTICI; LA DEGUSTAZIONE E L'ABBINAMENTO AI PIATTI; IL SERVIZIO
	Lab. acc. turistica	PRODOTTI TIPICI DELLA REGIONE, SAGRE E TRADIZIONI POPOLARI. I MARCHI E LE DENOMINAZIONI DI QUALITA' (DOC, DOP, ETC)
Classi Terze tutti i settori II Quadrimestre		
IL PESCE AZZURRO "PALMAROLA E PONZA"	Sc. e cult. Dell'aliment.	GLI ALIMENTI: COTTURA E CONSERVAZIONE; PROFILO CALORICO NUTRIZIONALE LA SICUREZZA ALIMENTARE E AMBIENTI DI LAVORO 2
	Lab. enogastronomia	TECNICHE CLASSICHE E MODERNE DI COTTURA E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI
	Lab. sala e vendita	IL SERVIZIO DEI PRODOTTI ITTICI; LA SFILETTA TUTA DEI PESCI IN SALA; IL PESCE AZZURRO NELLA CUCINA DI SALA; L'ABBINAMENTO PESCE AZZURRO –VINO
	Lab. acc. turistica	PROMOZIONE DEL TERRITORIO: ALCUNI ESEMPI DI ENOGASTRONOMIA E ARTIGIANATO TIPICO DEL TERRITORIO.
Classi Quarte tutti i settori I Quadrimestre		
LA CUCINA VEGETARIANA, "I GLUCIDI", L'OFFERTA TURISTICA	Sc. e cult. Dell'aliment.	GLI ALIMENTI: COTTURA E CONSERVAZIONE;
	Lab. enogastronomia	STORIA ED EVOLUZIONE DEI MENU DI CUCINA E DESCRIZIONE DELLE TECNICHE ELABORATE

	Lab. sala e vendita	GLI ALIMENTI: CLASSIFICAZIONE E CARATTERISTICHE
	Lab. acc. turistica	L'ETICHETTA ALIMENTARE: INFORMARE CORRETTAMENTE IL CONSUMATORE.
Classi Quarte tutti i settori II Quadrimestre		
I FORMAGGI, LE DENOMINAZIONI	Sc. e cult. Dell'aliment.	LA CASEIFICAZIONE; PRINCIPI NUTRITIVI; PROFILO CALORICO-NUTRIZIONALE
	Lab. enogastronomia	HACCP IL PERSONALE – LE ATTREZZATURE E L' AMBIENTE
	Lab. sala e vendita	L'IGIENE DEL PRODOTTO ALIMENTARE: OBBLIGHI E DIVIETI
	Lab. acc. turistica	L'ETICHETTA ALIMENTARE: LE INDICAZIONI OBBLIGATORIE
Classi Quinte tutti i settori I Quadrimestre		
IMPLEMENTAZIONE DEL CURRICOLO VITAE	Sc. e cult. Dell'aliment.	LA SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE COME ARRICCHIMENTO DEL CURRICOLO
	Lab. enogastronomia	I VARI PERCORSI PROFESSIONALI DA SCEGLIERE ED INTRAPRENDERE
	Lab. sala e vendita	CARATTERISTICHE DEL CURRICOLO- ASPETTI PROFESSIONALI
	Lab. acc. turistica	IL MARKETING DI SE STESSI: LA LETTERA DI AUTOCANDIDATURA, IL CURRICOLO VITAE.
Classi Quinte tutti i settori II Quadrimestre		
UTILIZZO DELLE TECNOLOGIE MULTIMEDIALI PER LA PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	Sc. e cult. Dell'aliment.	LA SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE COME ARRICCHIMENTO DEL CURRICOLO
	Lab. enogastronomia	I MARCHI ITALIANI NEL MONDO E LA PUBBLICITA DEL PRODOTTO ATTRAVERSO LA DEGUSTAZIONE
	Lab. sala e vendita	PRESENTAZIONE DI UNA REGIONE STRANIERA IN POWERPOINT DAL PUNTO DI VISTA ENOGRAFICO
	Lab. acc. turistica	IL WEB MARKETING.

1. CONTENUTI RELATIVI A MODULI INTERDISCIPLINARI DI CLASSE

Il Dipartimento stabilisce i seguenti argomenti da sviluppare e/o approfondire in moduli interdisciplinari di classe. I moduli sottoelencati, saranno trattati in compresenza dove è prevista.

CLASSI TERZE CUCINA			
<u>I° QUADRIMESTRE</u>			
MODULO	CONTENUTI		ORE
GLI ALIMENTI: COTTURA E CONSERVAZIONE; PROFILO CALORICO NUTRIZIONALE LA SICUREZZA ALIMENTARE E AMBIENTI DI LAVORO	<u>ALIMENTAZIONE</u> PROFILO CALORICO-NUTRIZIONALE	<u>LAB. CUCINA</u> TECNICHE CLASSICHE E MODERNE DI COTTURA E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI	1 H SETTIMANA
<u>II° QUADRIMESTRE</u>			
MODULO	CONTENUTI		ORE
GLI ALIMENTI: COTTURA E CONSERVAZIONE; PROFILO CALORICO NUTRIZIONALE LA SICUREZZA ALIMENTARE E AMBIENTI DI LAVORO	<u>ALIMENTAZIONE</u> COTTURA, CONSERVAZIONE E SICUREZZA ALIMENTARE	<u>LAB. CUCINA</u> HACCP – DEONTOLOGIA PROFESSIONALE	1 H SETTIMANA
CLASSE TERZA SALA E VENDITA			
<u>I° QUADRIMESTRE</u>			
MODULO	CONTENUTI		ORE
LE BEVANDE ALCOLICHE E SUPERALCOLICHE: FERMENTAZIONE E DISTILLAZIONE; PROFILO CALORICO NUTRIZIONALE; GUIDA AL CONSUMO RESPONSABILE LA SICUREZZA ALIMENTARE E AMBIENTI DI LAVORO	<u>ALIMENTAZIONE</u> GUIDA AL CONSUMO RESPONSABILE DI ALCOOL FERMENTAZIONE E DISTILLAZIONE PROFILO CALORICO-NUTRIZIONALE	<u>LAB. SALA E VENDITA</u> ALCOLICI E SUPERALCOLICI IL SERVIZIO DEI COCKTAIL AL BAR	1H SETTIMANA
<u>II° QUADRIMESTRE</u>			
MODULO	CONTENUTI		ORE
LE BEVANDE NERVINE; LE BEVANDE ANALCOLICHE; GUIDA AL CONSUMO RESPONSABILE LA SICUREZZA ALIMENTARE E AMBIENTI DI LAVORO	<u>ALIMENTAZIONE</u> BEVANDE NERVINE E ANALCOLICHE GUIDA AL CONSUMO RESPONSABILE	<u>LAB. SALA E VENDITA</u> LE BEVANDE NERVINE: RILASSANTI E STIMOLANTI	1H SETTIMANA

CLASSE TERZA ACCOGLIENZA TURISTICA

I° QUADRIMESTRE

MODULO	CONTENUTI		ORE
LA QUALITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI DELLA REGIONE, I MARCHI E LE DENOMINAZIONI;	<u>ALIMENTAZIONE</u> CONTENUTI QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI TIPICI REGIONALI	<u>LAB. ACCOGLIENZA</u> CONTENUTI PRODOTTI TIPICI DELLA REGIONE, SAGRE E TRADIZIONI I MARCHI E LE DENOMINAZIONI DI QUALITÀ	1 H SETTIMANA

II° QUADRIMESTRE

MODULO	CONTENUTI		ORE
LA QUALITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI DEL TERRITORIO, I MARCHI E LE DENOMINAZIONI;	<u>ALIMENTAZIONE</u> CONTENUTI QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI DEL TERRITORIO	<u>LAB. ACCOGLIENZA</u> CONTENUTI PROMOZIONE DEL TERRITORIO: ALCUNI ESEMPI DI ENOGASTRONOMIA E ARTIGIANATO TIPICO DEL TERRITORIO	1 H SETTIMANA

CLASSI QUARTA CUCINA

I° QUADRIMESTRE

MODULO	CONTENUTI		ORE
GLI ALIMENTI: COTTURA E CONSERVAZIONE;	<u>ALIMENTAZIONE</u> COTTURA E CONSERVAZIONE	<u>LAB. CUCINA</u> I MARCHI ITALIANI NEL MONDO E LA PUBBLICITÀ DEL PRODOTTO ATTRAVERSO LA DEGUSTAZIONE	1 H SETTIMANA

II° QUADRIMESTRE

MODULO	CONTENUTI		ORE
IL PACCHETTO IGIENE	<u>ALIMENTAZIONE</u> IL PACCHETTO IGIENE	<u>LAB. CUCINA</u> HACCP: PERSONALE- ATTREZZATURE- AMBIENTI	1 H SETTIMANA

CLASSE QUARTA SALA E VENDITA			
<u>I° QUADRIMESTRE</u>			
MODULO	CONTENUTI		ORE
GLI ALIMENTI: COTTURA E CONSERVAZIONE;	<u>ALIMENTAZIONE</u> CONSERVAZIONE E COTTURA	<u>LAB. SALA E VENDITA</u> GLI ALIMENTI: CLASSIFICAZIONE E CARATTERISTICHE	1H SETTIMANA
<u>II° QUADRIMESTRE</u>			
MODULO	CONTENUTI		ORE
IL PACCHETTO IGIENE	<u>ALIMENTAZIONE</u> IL PACCHETTO IGIENE	<u>LAB. SALA E VENDITA</u> IGIENE DEL PRODOTTO ALIMENTARE: OBBLIGHI E DIVIETI	1 H SETTIMANA
CLASSE QUARTA ACCOGLIENZA TURISTICA			
<u>I° QUADRIMESTRE</u>			
MODULO	CONTENUTI		ORE
PERCORSO ENOGASTRONOMICO; ETICHETTA QUALE STRUMENTO DI COMUNICAZIONE	<u>ALIMENTAZIONE</u> LE ETICHETTE ALIMENTARI	<u>LAB. ACCOGLIENZA</u> L'ETICHETTA ALIMENTARE: INFORMARE CORRETTAMENTE IL CONSUMATORE.	1 H SETTIMANA
<u>II° QUADRIMESTRE</u>			
MODULO	CONTENUTI		ORE
PERCORSO ENOGASTRONOMICO; ETICHETTA QUALE STRUMENTO DI COMUNICAZIONE	<u>ALIMENTAZIONE</u> PERCORSO TURISTICO- ENOGASTRONOMICO	<u>LAB. ACCOGLIENZA</u> L'ETICHETTA ALIMENTARE: LE INDICAZIONI OBBLIGATORIE	1 H SETTIMANA
CLASSI QUARTA PASTICCERIA			
<u>I° QUADRIMESTRE</u>			
MODULO	CONTENUTI		ORE
GLI ALIMENTI: COTTURA E CONSERVAZIONE;	<u>ALIMENTAZIONE</u> COTTURA E CONSERVAZIONE	<u>LAB. PASTICCERIA</u> CREME, SALSE, IMPASTI DI PASTICCERIA	2 H SETTIMANA
<u>II° QUADRIMESTRE</u>			
MODULO	CONTENUTI		ORE
IL PACCHETTO IGIENE	<u>ALIMENTAZIONE</u> IL PACCHETTO IGIENE	<u>LAB. PASTICCERIA</u> L'HACCP APPLICATO AL LABORATORIO DI PASTICCERIA	1 H SETTIMANA

Classi Quinte tutti i settori I Quadrimestre		
IMPLEMENTAZIONE DEL CURRICOLO VITAE	Sc. e cult. Dell'aliment.	LA SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE COME ARRICCHIMENTO DEL CURRICOLO
	Lab. enogastronomia	I VARI PERCORSI PROFESSIONALI DA SCEGLIERE ED INTRAPRENDERE
	Lab. sala e vendita	CARATTERISTICHE DEL CURRICOLO- ASPETTI PROFESSIONALI
	Lab. acc. turistica	IL MARKETING DI SE STESSI: LA LETTERA DI AUTOCANDIDATURA, IL CURRICOLO VITAE.
Classi Quinte tutti i settori II Quadrimestre		
UTILIZZO DELLE TECNOLOGIE MULTIMEDIALI PER LA PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	Sc. e cult. Dell'aliment.	LA SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE COME ARRICCHIMENTO DEL CURRICOLO
	Lab. enogastronomia	I MARCHI ITALIANI NEL MONDO E LA PUBBLICITA DEL PRODOTTO ATTRAVERSO LA DEGUSTAZIONE
	Lab. sala e vendita	PRESENTAZIONE DI UNA REGIONE STRANIERA IN POWERPOINT DAL PUNTO DI VISTA ENOGRAFICO
	Lab. acc. turistica	IL WEB MARKETING.

2. METODOLOGIE			
X	Lezione frontale <i>(presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche)</i>	X	Cooperative learning <i>(lavoro collettivo guidato o autonomo)</i>
X	Lezione interattiva <i>(discussioni sui libri o a tema, interrogazioni collettive)</i>	X	Problem solving <i>(definizione collettiva)</i>
X	Lezione multimediale <i>(utilizzo della LIM, di PPT, di audio video)</i>	X	Attività di laboratorio <i>(esperienza individuale o di gruppo)</i>
	Lezione / applicazione	X	Esercitazioni pratiche
	Letture e analisi diretta dei testi		Altro _____

3. MEZZI, STRUMENTI, SPAZI					
X	Libri di testo	X	Registratore		Cineforum
	Altri libri		Lettore DVD	X	Mostre
X	Dispense, schemi	X	Computer	X	Visite guidate
	Dettatura di appunti	X	Laboratorio di Acc. Turistica, sala e vendita, cucina e pasticceria	X	Stage
X	Videoproiettore/LIM		Biblioteca		Altro _____

4. TIPOLOGIA DI VERIFICHE						
TIPOLOGIA			1°periodo	2°periodo	NUMERO	
	Analisi del testo	X	Test strutturato	2	2	Interrogazioni
	Saggio breve	X	Risoluzione di problemi			Simulazioni colloqui
	Articolo di giornale	X	Prova grafica / pratica	3	3	Prove scritte
	Tema - relazione	X	Interrogazione			Test (di varia tipologia)
	Test a risposta aperta	X	Simulazione colloquio			Prove di laboratorio
X	Test semistrutturato		Altro _____			Altro _____

5. CRITERI DI VALUTAZIONE

Per la valutazione saranno adottati i criteri stabiliti dal POF d'Istituto e le griglie elaborate dal Dipartimento ed allegate alla presente programmazione. La valutazione terrà conto di:

x	Livello individuale di acquisizione di conoscenze	x	Impegno
X	Livello individuale di acquisizione di abilità e competenze	X	Partecipazione
X	Progressi compiuti rispetto al livello di partenza		Frequenza
x	Interesse	X	Comportamento

6. OSSERVAZIONI

Cassino, 12 Settembre 2018

Il coordinatore

Renato Sacco

<i>I docenti del Dipartimento</i>		
	Cognome e nome	Firma
1.	RENATO SACCO	
2.	ALDO VALENTE	
3.	NICANDRO PIROLI	
4.	EUGENIO DI MAIO	
5.	GIUSEPPE VARLESE	
6.	BIAGIO BARTOLOMUCCI	
7.	SAVERIO DI SANO	
8.	CARLO BALZANELLA	
9.	CLAUDIO DELLI COLLI	
10.	LUIGI CAPITANIO	
11.	GIAMPIETRO SACCUCCI	
12.	SERGIO AYMONE	
13.	CARLA PAOLISSO	
14.	LILIANA GERACI	
15.	SILVIA MASIA	
16.	DORA CONTE	