



Istituto Superiore "San Pellegrino" di San Pellegrino Terme



**PROGRAMMAZIONE DI AREA DISCIPLINARE  
CLASSI QUINTE IP**

<b>DISCIPLINA:</b>	<b>Lab. Serv. Enogastronomia articolazione sala e vendita</b>
<b>ANNO DI CORSO</b>	<b>QUINTO</b>
<b>ARTICOLAZIONE</b>	<b>Laboratorio di cucina</b>
<b>N. ORE SETTIMANALI</b>	<b>2</b>
<b>A. S.</b>	<b>2021/2022</b>

**DOCENTI DELL'AREA**

**COORDINATORE D'AREA**

**Becherini Luca**

**Zurolo Francesco**

**Valcepina Marco**

**Calvetti Nancy**

**Petillo Diomede**

**Catanzaro Silvia**

**Nicolaci Francesco**

**Spelgatti Mauro**

**Zucchetto Cinzia**

Meccanica

## INDICE

1. DESCRIZIONE PROFILO EDUCATIVO CULTURALE E PROFESSIONALE (PECUP)
2. METODI, ATTIVITA' e STRUMENTI
3. STRATEGIE DI INCLUSIONE, DI RECUPERO E POTENZIAMENTO E DI VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE
4. VERIFICA E VALUTAZIONE
5. RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI
6. RISULTATI DI APPRENDIMENTO IRRINUNCIABILI
7. VALIDAZIONE DELLA PROGRAMMAZIONE INDIVIDUALE

1. DESCRIZIONE PROFILO EDUCATIVO CULTURALE E PROFESSIONALE (PECUP)
2. METODI, ATTIVITA' e STRUMENTI
3. STRATEGIE DI INCLUSIONE, DI RECUPERO E POTENZIAMENTO, DI VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE
4. VERIFICA E VALUTAZIONE (MISURAZIONE e VALUTAZIONE DIAGNOSTICA IN INGRESSO, INTERMEDIA e FINALE)

La prestazione è un'attività che ha lo scopo di verificare come lo studente sa utilizzare in modo significativo un ampio numero non solo di conoscenze ma anche di abilità in situazioni contestualizzate reali o simili al reale.

La verifica del processo di apprendimento sarà attivata al completamento di ciascun blocco tematico e sarà coerente con le relative attività svolte.

Nell'ottica della riforma il processo di valutazione tenderà a verificare l'acquisizione di competenze e di abilità oltre che di conoscenze, così come appare dalla programmazioni predisposte.

Le griglie di misurazione e di valutazione utilizzate saranno coerenti con quanto deliberato dal Collegio dei docenti.

Valutare i risultati di apprendimento significa tenere conto di una sequenza di passi atti a :

- Definire con chiarezza e precisione la finalità della valutazione e il momento del percorso apprenditivo in cui si colloca;
- Precisare cosa si vuole valutare al termine di un'attività di istruzione;
- Specificare i compiti o la prestazione richiesti;
- Specificare i criteri relativi ai livelli di prestazione richiesti;
- Permettere l'autovalutazione nella forma della consapevolezza dell'errore.

I passi sono:

1. **Fase diagnostica:** *test d'ingresso – analisi di contesto;*
2. **Prove scritte e orali intermedie:** *prove formative, prove sommative intermedie (alla fine di un tempo/modulo significativo di apprendimento);*
3. **Prove sommative di accertamento delle competenze o elementi di competenze sviluppati:** *(indicando le tipologie di verifica che si intendono somministrare, il numero minimo di verifiche disciplinari previste per anno scolastico, specificandone la quantità per il primo ed il secondo periodo -tale numero minimo deve essere congruo ai fini di un'adeguata valutazione intermedia e finale dello studente-)*

4. **eventuali criteri di valutazione particolari per specifiche tipologie di verifiche:** (ovviamente non in contrasto con le deliberazioni del Collegio dei Docenti)
5. **Interventi di rinforzo al termine di ogni unità formativa/modulo:** (attraverso attività di recupero in itinere o extracurricolari in periodi e in modalità istituzionalizzati; attraverso attività personalizzate e/o di studio autonomo).

**5. RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI: DECLINAZIONE DELLE COMPETENZE (ABILITÀ, CONOSCENZE E CONTENUTI) PER LA DISCIPLINA**

a) **declinazione delle competenze (abilità, conoscenze e contenuti) per la disciplina**

<b>COMPETENZA DI RIFERIMENTO P4 Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico – fisico, nutrizionale e gastronomico. Periodo di realizzazione: mesi: Settembre/ ottobre/ novembre</b>					
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>	<b>Metodi Attività</b>	<b>Strumenti</b>	<b>N. ore</b>
Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta.	Metodi di analisi organolettica di cibi e vini, al fine di poterli accostare per esaltarne gli elementi.	La terminologia corretta e la valutazione sensoriale su cibi e bevande.	Lezione frontale attiva ed esercitazioni pratiche di laboratorio.	Libro di testo. Appunti. Materiale multimediale.	Es. 16 ore

<b>COMPETENZA DI RIFERIMENTO: P1 Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali, individuando le tendenze di filiera. Periodo di realizzazione: mesi dicembre, gennaio e febbraio</b>					
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>	<b>Metodi Attività</b>	<b>Strumenti</b>	<b>N. ore</b>
Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici.	Conoscere i principali prodotti tipici e la cultura legata ad essi	Conoscere le principali produzioni locali, nazionali e internazionali	Lezione frontale attiva ed esercitazioni pratiche di laboratorio.	Libro di testo. Appunti. Materiale multimediale.	16 ore

**COMPETENZA DI RIFERIMENTO: P2 Predisporre menu coerenti con il contesto e l'esigenza della clientela anche in relazione con a specifiche necessità dietologiche**  
 Periodo di realizzazione: mesi marzo/aprile/ maggio

Abilità	Conoscenze	Contenuti	Metodi Attività	Strumenti	N. ore
Collaborare per la stesura di un menu che soddisfi le diverse abitudini alimentari.	Software di settore.	I Menu regionali, nazionali e internazionali	Lezione frontale attiva ed esercitazioni pratiche di laboratorio	Libro di testo. Appunti. Materiale multimediale.	20

b) **declinazione delle proposte di competenze (abilità, conoscenze e contenuti) per l'alternanza scuola-lavoro**  
**AREA PROFESSIONALE**

**COMPETENZE ALTERNANZA SCUOLA LAVORO N. 1-2-3-4:** 1-interpretare dati e documenti utilizzati in campo alimentare (etichette, comande, inventari, documentazione HACCP); 2-applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; 3-predisporre menù coerenti con le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche; 4-adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Abilità	Conoscenze	Attività da svolgere in classe	Attività attese in azienda
<p><b>C1</b></p> <p>☐ Applicare il piano di HACCP</p> <p>☐ Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare i sistemi di tutela e certificazione</p> <p><b>C2</b></p> <p>☐ Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute</p> <p><b>C3</b></p> <p>☐ Realizzare piatti funzionali alle varie esigenze fisiologiche e patologiche della clientela con particolare attenzione alle allergie e alle intolleranze</p> <p><b>C4</b></p> <p>☐ Realizzare piatti</p>	<p><b>C1</b></p> <p>☐ Sistema HACCP</p> <p>☐ Marchi di qualità</p> <p>☐ Sistemi di tutela e certificazione</p> <p><b>C2</b></p> <p>☐ Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro</p> <p><b>C3</b></p> <p>☐ Conoscere le indicazioni dietologiche e dietoterapiche generali</p> <p>☐ Tipologie di intolleranze alimentari</p> <p><b>C4</b></p> <p>☐ Caratteristiche dei prodotti del territorio</p> <p>☐ Tipologie di menu anche in abbinamento con vini internazionali.</p>	<p>☐ Approfondimento della normativa anche con illustrazione di casi esemplari nell'ambito ristorativo</p> <p>☐ Formulare diete adeguate in relazione alle varie condizioni fisiologiche e/o patologiche</p> <p>☐ Studio del menu</p> <p>☐ Progettazione menu in presenza di particolari patologie</p> <p>☐ Lezioni pratiche di laboratorio con preparazioni dietetiche</p> <p>☐ Il servizio di catering, il banqueting,</p> <p>☐ Analisi delle tecniche di distribuzione degli alimenti.</p>	<p>☐ Applicazione dei principi dell'HACCP; partecipazione al team HACCP ed individuazione delle responsabilità al suo interno</p> <p>☐ Rispettare le "buone pratiche" di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio.</p> <p>☐ Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria</p> <p>☐ Conoscenza delle materie prime e tecniche di lavorazione delle stesse</p> <p>☐ Partecipazione attiva al "servizio"</p> <p>☐ Saper conservare correttamente gli alimenti, secondo la normativa vigente</p>

con prodotti del territorio <input type="checkbox"/> Progettare menu per tipologie di eventi <input type="checkbox"/> Saper effettuare corretti abbinamenti vino-cibo			<input type="checkbox"/> Saper collaborare correttamente all'interno della brigata di cucina.
---	--	--	---

**c) descrizione delle possibili modalità di valutazione (disciplinare) delle competenze acquisite durante l'alternanza scuola-lavoro**

## 6. RISULTATI DI APPRENDIMENTO IRRINUNCIABILI

### 1^PERIODO

ABILITA'	CONOSCENZE
Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici	Conoscere le principali produzioni locali, nazionali e internazionali

### 2^PERIODO

ABILITA'	CONOSCENZE
Collaborare per la stesura di un menu che soddisfi le diverse abitudini alimentari	I Menu regionali, nazionali e internazionali

## 7. VALIDAZIONE DELLA PROGRAMMAZIONE INDIVIDUALE

Ai fini della validazione della progettazione individuale si stabiliscono come obiettivo minimo le seguenti soglie:

- 1- Ore lezione effettivamente svolte (ore erogate/ore previste) pari al 75% (soglia stabilita con delibera del CD del 25/09/2017)
- 2- Percentuale di svolgimento della Programmazione Individuale: \_\_% (es.: 70% stabilita dai docenti dell'area)
- 3- Percentuale di alunni con raggiungimento del livello almeno minimo di competenze definite: \_\_% (es.: 60% stabilita dai docenti dell'area)

Il mancato raggiungimento delle soglie definite verrà opportunamente motivato nella

relazione individuale di fine anno.

**SI ALLEGANO:**

- **GRIGLIA/E DI CORREZIONE/VALUTAZIONE**
- **MAPPA E MATRICE DELLE COMPETENZE TRIENNIO**

San Pellegrino Terme, 30/10/2020

Firma Cognome e Nome del coordinatore Zurolo Francesco

*(1) la griglia di correzione/valutazione può essere unica per scritto/orale/pratico oppure separata. In entrambe le ipotesi può essere specifica per ogni singola competenza o generica ed adattabile a tutte quante.*

<b>GRIGLIA DI CORREZIONE/VALUTAZIONE</b>					
<b>Competenza/ Competenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Attività previste dalla prova</b>	<b>Indicatori di prestazioni</b>	<b>Punteggio (livello. suff.za)</b>
Saper applicare le norme di igiene e sicurezza alimentare.	Rispettare le buone pratiche di lavorazione (GMP) inerenti l'igiene personale, la preparazione e la cottura dei prodotti.	Conoscere l'importanza dell'igiene nella professione e tener conto dei rischi correlati a errati comportamenti.	Esecuzione pratica di una ricetta.	<i>Corretta impostazione del piano di lavoro</i>	3 (2)
Saper organizzare la postazione di lavoro.				<i>Scelta dell'attrezzatura e grammatura delle materie prime.</i>	3 (2)
				<i>Rispetto della normativa igienico-sanitaria</i>	5 (3)
<b>Punteggio totale</b>					<b>10 (6)</b>