

**PROGRAMMAZIONE ANNUALE**

**CLASSI QUINTE**

**DISCIPLINA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

**(A031)**

**Docenti:** De Luca Filippo, Gibboni Alessandra, Giamblanco Giuseppe, Patitucci Roberta, Franchina Riccardo.

**MONTE ORE SETTIMANALE DELLA DISCIPLINA**

**Classi quinte enogastronomia:** 4 ore (132 ore annue) .

**Classi quinte sala e vendita:** 3 ore settimanali (99 ore annue).

**Classi quinte pasticceria:** 3 ore settimanali (99 ore annue).

**Classi quinte accoglienza turistica:** 1 ora settimanale (33 ore annue).

## CONTENUTI DISCIPLINARI CLASSI QUINTE

### “Allegato G” Decreto Ministeriale n. 164 del 15 Giugno 2022

Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell' Esame di Stato

ISTITUTO PROFESSIONALE

Indirizzo: ***Enogastronomia e Ospitalita' alberghiera***

#### **Nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati alle competenze**

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalita'.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualita', ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilita' ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualita' e privacy.
4. Cultura della "Qualita' totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicita' e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualita', nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualita', organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6. Sviluppo delle attivita' e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificita'; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
8. Ospitalita', intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

### **Libri di testo:**

#### **Classi quinte enogastronomia-sala vendita-pasticceria/sala(articolata):**

Silvano Rodato “Alimentazione oggi” - Ed. CLITT

#### **Classi quinte accoglienza:**

Silvano Rodato “Alimenti, turismo e ambiente” - Ed. CLITT

### **Obiettivi minimi:**

#### **CLASSI QUINTE ENOGASTRONOMIA-SALA E VENDITA**

Conoscere le caratteristiche nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. Individuare le principali esigenze alimentari del cliente in base alla patologia di cui soffre. Conoscere il significato pratico di un piano HACCP. Individuare le principali malattie legate alle contaminazioni microbiche. Dieta equilibrata. Piramide alimentare. Allergie e intolleranze.

#### **CLASSI QUINTE ACCOGLIENZA TURISTICA**

Conoscere le nuove tendenze del settore dell'ospitalità e del turismo a livello internazionale. Conoscere i principali rischi connessi al lavoro. Conoscere le principali caratteristiche dei menù elaborati in base alle specifiche esigenze dietetiche della clientela.

#### **CLASSI QUINTE PASTICCERIA**

Individuare le principali contaminazioni microbiologiche dei prodotti dolciari. Conoscere le nuove tendenze di filiera. Preparare prodotti da forno adeguandosi alle esigenze della clientela e tenendo conto anche di eventuali patologie (allergie, intolleranze). Individuare in una corretta alimentazione la principale fonte di benessere dell'organismo.

## CLASSI QUINTE ENOGASTRONOMIA

### Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione

**Competenza in uscita 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 in uscita 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 in uscita n. 3** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

<b>Competenze intermedie</b>	Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
<b>Abilità</b>	Prevenire e gestire i rischi di tossinfezioni connessi alla manipolazione degli alimenti. Prevenire e gestire i rischi di altre malattie di origine alimentare. Redigere un piano HACCP.
<b>Conoscenze</b>	Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità. Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP
<b>Contenuti</b>	Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione, contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche. sistema HACCP (Sezione C, unità 4, lezioni 1, 2, 3); frodi alimentari e qualità degli alimenti (Sezione A, unità 1, lezione 4)
<b>Chiave di cittadinanza</b>	Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale

### **Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche**

**Competenza in uscita 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 in uscita 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.

<b>Competenze intermedie</b>	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. 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 ed equilibrati
<b>Abilità</b>	Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela. Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela. 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.
<b>Conoscenze</b>	Nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.
<b>Contenuti</b>	Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche (Sezione B, unità 2, lezioni 1, 2, 3)
<b>Chiave di cittadinanza</b>	Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale

### **Dieta in particolari condizioni patologiche**

**Competenza in uscita 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 in uscita 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.

<b>Competenze intermedie</b>	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. 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 ed equilibrati
<b>Abilità</b>	Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.
<b>Conoscenze</b>	Nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.
<b>Contenuti</b>	Dieta in particolari condizioni patologiche: obesità, malattie cardiovascolari, diabete, alimentazione e tumori, allergie e intolleranze. (Sezione B, unità 3, lezioni 1, 3, 4)
<b>Chiave di cittadinanza</b>	Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale

### **Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti agroalimentari**

**Competenza in uscita 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 in uscita n. 7** Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

**Competenza in uscita 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.

<b>Competenze intermedie</b>	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.
<b>Abilità</b>	Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.
<b>Conoscenze</b>	Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione ecolabel. Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi.
<b>Contenuti</b>	Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile; sistemi produttivi in agricoltura: agricoltura convenzionale, biologica e biodinamica; filiera agroalimentare e impronta ecologica: doppia piramide alimentare ed ambientale; filiera corta a km 0, concetto di spreco alimentare; nuovi prodotti alimentari: alimenti light, probiotici, prebiotici e simbiotici. (Sezione A, unità 1, lezioni 1, 2, 3)
<b>Chiave di cittadinanza</b>	Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale

### **Promozione del Made in Italy**

**Competenza in uscita 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 in uscita n. 7** Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

<b>Competenze intermedie</b>	Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. 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.
<b>Abilità</b>	Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.
<b>Conoscenze</b>	Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Concetti di sostenibilità e certificazione. Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.
<b>Contenuti</b>	Tutela del settore agroalimentare italiano: filiera agroalimentare, marketing, comunicazione pubblicitaria, valorizzare il made in Italy con il turismo enogastronomico. (Sezione A, unità 1, lezione 2)
<b>Chiave di cittadinanza</b>	Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale



## CLASSI QUINTE SALA E VENDITA

### **CENNI di igiene e sicurezza nel settore della ristorazione**

**Competenza in uscita 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 in uscita 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 in uscita n. 3** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

<b>Competenze intermedie</b>	Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
<b>Abilità</b>	Prevenire e gestire i rischi di tossinfezioni connessi alla manipolazione degli alimenti. Prevenire e gestire i rischi di altre malattie di origine alimentare. Redigere un piano HACCP.
<b>Conoscenze</b>	Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità. Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP
<b>Contenuti</b>	Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione, contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche. sistema HACCP (Sezione C, unità 4, lezioni 1, 2, 3); frodi alimentari e qualità degli alimenti (Sezione A, unità 1, lezione 4)
<b>Chiave di cittadinanza</b>	Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale

### **Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche**

**Competenza in uscita 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 in uscita 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.

<b>Competenze intermedie</b>	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. 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 ed equilibrati
<b>Abilità</b>	Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela. Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela. 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.
<b>Conoscenze</b>	Nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.
<b>Contenuti</b>	Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche (Sezione B, unità 2, lezioni 1, 2, 3)
<b>Chiave di cittadinanza</b>	Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale

### **Dieta in particolari condizioni patologiche**

**Competenza in uscita 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 in uscita 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.

<b>Competenze intermedie</b>	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. 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 ed equilibrati
<b>Abilità</b>	Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.
<b>Conoscenze</b>	Nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.
<b>Contenuti</b>	Dieta in particolari condizioni patologiche: obesità, malattie cardiovascolari, diabete, alimentazione e tumori, allergie e intolleranze. (Sezione B, unità 3, lezioni 1, 3, 4)
<b>Chiave di cittadinanza</b>	Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale

### **Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti agroalimentari**

**Competenza in uscita 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 in uscita n. 7** Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

**Competenza in uscita 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.

<b>Competenze intermedie</b>	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.
<b>Abilità</b>	Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.
<b>Conoscenze</b>	Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione ecolabel. Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi.
<b>Contenuti</b>	Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile; sistemi produttivi in agricoltura: agricoltura convenzionale, biologica e biodinamica; filiera agroalimentare e impronta ecologica: doppia piramide alimentare ed ambientale; filiera corta a km 0, concetto di spreco alimentare; nuovi prodotti alimentari: alimenti light, probiotici, prebiotici e simbiotici. (Sezione A, unità 1, lezioni 1, 2, 3)
<b>Chiave di cittadinanza</b>	Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale

## **Promozione del Made in Italy**

**Competenza in uscita 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 in uscita n. 7** Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

**Competenza in uscita 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.

<b>Competenze intermedie</b>	Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. 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.
<b>Abilità</b>	Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.
<b>Conoscenze</b>	Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Concetti di sostenibilità e certificazione. Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi. Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origine protetta e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).
<b>Contenuti</b>	Tutela del settore agroalimentare italiano: filiera agroalimentare, marketing, comunicazione pubblicitaria, valorizzare il made in Italy con il turismo enogastronomico. (Sezione A, unità 1, lezione 2)
<b>Chiave di cittadinanza</b>	Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale

## CLASSI QUINTE PASTICCERIA

### Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione

**Competenza in uscita 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 in uscita 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 in uscita n. 3** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

<b>Competenze intermedie</b>	Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
<b>Abilità</b>	Prevenire e gestire i rischi di tossinfezioni connessi alla manipolazione degli alimenti. Prevenire e gestire i rischi di altre malattie di origine alimentare. Redigere un piano HACCP.
<b>Conoscenze</b>	Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità. Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP
<b>Contenuti</b>	Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione, contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche. sistema HACCP (Sezione C, unità 4, lezioni 1, 2, 3); frodi alimentari e qualità degli alimenti (Sezione A, unità 1, lezione 4)
<b>Chiave di cittadinanza</b>	Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale

### **Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche**

**Competenza in uscita 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 in uscita 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.

<b>Competenze intermedie</b>	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. 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 ed equilibrati
<b>Abilità</b>	Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela. Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela. 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.
<b>Conoscenze</b>	Nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.
<b>Contenuti</b>	Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche (Sezione B, unità 2, lezioni 1, 2, 3)
<b>Chiave di cittadinanza</b>	Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale

### **Dieta in particolari condizioni patologiche**

**Competenza in uscita 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 in uscita 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.

<b>Competenze intermedie</b>	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. 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 ed equilibrati
<b>Abilità</b>	Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.
<b>Conoscenze</b>	Nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.
<b>Contenuti</b>	Dieta in particolari condizioni patologiche: obesità, malattie cardiovascolari, diabete, alimentazione e tumori, allergie e intolleranze. (Sezione B, unità 3, lezioni 1, 3, 4)
<b>Chiave di cittadinanza</b>	Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale



### **Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti agroalimentari**

**Competenza in uscita 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 in uscita n. 7** Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

**Competenza in uscita 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.

<b>Competenze intermedie</b>	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.
<b>Abilità</b>	Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.
<b>Conoscenze</b>	Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione ecolabel. Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi.
<b>Contenuti</b>	Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile; sistemi produttivi in agricoltura: agricoltura convenzionale, biologica e biodinamica; filiera agroalimentare e impronta ecologica: doppia piramide alimentare ed ambientale; filiera corta a km 0, concetto di spreco alimentare; nuovi prodotti alimentari: alimenti light, probiotici, prebiotici e simbiotici. (Sezione A, unità 1, lezioni 1, 2, 3)
<b>Chiave di cittadinanza</b>	Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale

### **Promozione del Made in Italy**

**Competenza in uscita 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 in uscita n. 7** Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

<b>Competenze intermedie</b>	Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. 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.
<b>Abilità</b>	Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.
<b>Conoscenze</b>	Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Concetti di sostenibilità e certificazione. Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.
<b>Contenuti</b>	Tutela del settore agroalimentare italiano: filiera agroalimentare, marketing, comunicazione pubblicitaria, valorizzare il made in Italy con il turismo enogastronomico. (Sezione A, unità 1, lezione 2)
<b>Chiave di cittadinanza</b>	Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale

**TOGLIERE!!!**

**Tecniche di base per il controllo microbiologico delle materie prime e del prodotto finito nel settore dolciario:  
principali microrganismi nelle materie prime e nei prodotti da forno:**

Dispense e appunti a cura del docente.

**Competenza in uscita n.5:** Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

<b>Competenze intermedie</b>	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
<b>Abilità</b>	Utilizzare le principali tecniche di individuazione dei microrganismi patogeni nei prodotti da forno. Apportare alle ricette tradizionali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali in funzione dell'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze alimentari della clientela.
<b>Conoscenze</b>	Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/ conservazione/ presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca. Tecnologie innovative per la produzione dolciaria e di arte bianca. Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale.
<b>Contenuti</b>	<b>Dispense e appunti a cura del docente</b>
<b>Chiave di cittadinanza</b>	Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale

## CLASSI QUINTE ACCOGLIENZA TURISTICA

### CONTENUTI DISCIPLINARI

#### *Ambiente, turismo sostenibile e valorizzazione del made in Italy*

**Competenza in uscita 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 in uscita n. 7** Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

**Competenza in uscita 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.

<b>Competenze intermedie</b>	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.
<b>Abilità</b>	Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy. Saper utilizzare il linguaggio tecnico specifico. Individuare i vantaggi ma anche gli svantaggi che si creano nel rapporto tra turismo e territorio.
<b>Conoscenze</b>	Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico. Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi.
<b>Contenuti</b>	Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile; sistemi produttivi in agricoltura: agricoltura biologica, biodinamica; filiera agroalimentare e impronta ecologica; turismo sostenibile e promozione del "made in Italy" (Sezione A, unità 1, lezioni 1, 2)
<b>Chiave di cittadinanza</b>	Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale

### **Turismo e risorse gastronomiche dei principali paesi extraeuropei**

**Competenza in uscita 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 in uscita 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.

<b>Competenze intermedie</b>	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.
<b>Abilità</b>	Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità. Realizzare azioni di promozione di Tourism Certification. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura. Saper descrivere le caratteristiche geografiche e le risorse turistiche dei principali Stati europei ed extraeuropei. Elencare le risorse gastronomiche più importanti degli Stati europei ed extraeuropei.
<b>Conoscenze</b>	Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela. Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.)
<b>Contenuti</b>	Stati di interesse turistico-gastronomico dell'Europa, dell' Asia e dell' Africa; Stati di interesse turistico-gastronomico delle Americhe e dell' Oceania. (Sezione C, unità 4, lezioni 1,2,3,4)
<b>Chiave di cittadinanza</b>	Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale

### Sicurezza nella ristorazione e nei luoghi di lavoro

**Competenza in uscita n. 3** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

<b>Competenze intermedie</b>	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
<b>Abilità</b>	Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio
<b>Conoscenze</b>	Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali. Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.
<b>Contenuti</b>	Sicurezza sul lavoro: pericolo e rischio; prevenzione e protezione. Sicurezza per l'addetto all' ufficio e al "front office"; stress da lavoro correlato.
<b>Chiave di cittadinanza</b>	Imparare a imparare, competenza alfabetica funzionale, competenza digitale; soggetti coinvolti nella sicurezza; vigilanza; gestione dell'emergenza. (Appendice, lezione 1)

#### **NOTA 1**

Per quanto riguarda le due classi della sezione serale, il piano di lavoro viene così modificato e/o integrato: **classe 4S**: terzo anno: **integrazione**: ripasso sui principi nutritivi energetici e non energetici, merceologia degli alimenti; quarto anno: conservazione degli alimenti e apparato digerente. **Classe 5S**: le ore settimanali di Scienza e cultura dell'alimentazione sono 3, una in meno rispetto alle quinte del corso diurno, e pertanto eventuali semplificazioni e/o riduzioni di programma saranno valutate di volta in volta dal docente.

#### **NOTA 2**

**Per quanto riguarda le UDA dell'area scientifico-tecnologica e professionalizzante si fa riferimento al piano generale delle UDA di Istituto.**

Pinerolo, 05 Ottobre 2025