

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 tipicità 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.

Competenze intermedie	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.
Abilità	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.
Conoscenze	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
Contenuti	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)
Chiave di cittadinanza	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), perseguitando obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Competenze intermedie	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), perseguitando obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati
Abilità	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.
Conoscenze	Nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.
Contenuti	Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche (Sezione B, unità 2, lezioni 1, 2, 3)
Chiave di cittadinanza	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), perseguitando obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Competenze intermedie	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), perseguitando obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati
Abilità	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.
Conoscenze	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.
Contenuti	Dieta in particolari condizioni patologiche: obesità, malattie cardiovascolari, diabete, alimentazione e tumori, allergie e intolleranze. (Sezione B, unità 3, lezioni 1, 3, 4)
Chiave di cittadinanza	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.

Competenze intermedie	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.
Abilità	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.
Conoscenze	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.
Contenuti	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)
Chiave di cittadinanza	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.

Competenze intermedie	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.
Abilità	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.
Conoscenze	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.
Contenuti	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)
Chiave di cittadinanza	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

Competenze intermedie	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.
Abilità	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.
Conoscenze	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
Contenuti	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)
Chiave di cittadinanza	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), perseguitando obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Competenze intermedie	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), perseguitando obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati
Abilità	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.
Conoscenze	Nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.
Contenuti	Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche (Sezione B, unità 2, lezioni 1, 2, 3)
Chiave di cittadinanza	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), perseguiendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Competenze intermedie	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), perseguiendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati
Abilità	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.
Conoscenze	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.
Contenuti	Dieta in particolari condizioni patologiche: obesità, malattie cardiovascolari, diabete, alimentazione e tumori, allergie e intolleranze. (Sezione B, unità 3, lezioni 1, 3, 4)
Chiave di cittadinanza	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.

Competenze intermedie	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.
Abilità	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.
Conoscenze	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.
Contenuti	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)
Chiave di cittadinanza	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), perseguiendo 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.

Competenze intermedie	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), perseguiendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili.
Abilità	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.
Conoscenze	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).
Contenuti	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)
Chiave di cittadinanza	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.

Competenze intermedie	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.
Abilità	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.
Conoscenze	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
Contenuti	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)
Chiave di cittadinanza	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), perseguitando obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Competenze intermedie	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), perseguitando obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati
Abilità	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.
Conoscenze	Nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.
Contenuti	Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche (Sezione B, unità 2, lezioni 1, 2, 3)
Chiave di cittadinanza	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), perseguiendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Competenze intermedie	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), perseguiendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati
Abilità	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.
Conoscenze	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.
Contenuti	Dieta in particolari condizioni patologiche: obesità, malattie cardiovascolari, diabete, alimentazione e tumori, allergie e intolleranze. (Sezione B, unità 3, lezioni 1, 3, 4)
Chiave di cittadinanza	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.

Competenze intermedie	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.
Abilità	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.
Conoscenze	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.
Contenuti	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)
Chiave di cittadinanza	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), perseguiendo 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.

Competenze intermedie	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), perseguiendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili.
Abilità	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.
Conoscenze	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.
Contenuti	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)
Chiave di cittadinanza	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.

Competenze intermedie	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
Abilità	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.
Conoscenze	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.
Contenuti	Dispense e appunti a cura del docente
Chiave di cittadinanza	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.

Competenze intermedie	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.
Abilità	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.
Conoscenze	Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico. Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi.
Contenuti	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)
Chiave di cittadinanza	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.

Competenze intermedie	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.
Abilità	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.
Conoscenze	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.)
Contenuti	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)
Chiave di cittadinanza	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.

Competenze intermedie	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
Abilità	Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio
Conoscenze	Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali. Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.
Contenuti	Sicurezza sul lavoro: pericolo e rischio; prevenzione e protezione. Sicurezza per l'addetto all' ufficio e al "front office"; stress da lavoro correlato.
Chiave di cittadinanza	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