

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE IPSIA - ITI - "EZIO ALETTI"-TREBISACCE
Prot. 0008182 del 28/09/2023
IV (Entrata)

**PROGRAMMAZIONE DEL
DIPARTIMENTO
ASSE PROFESSIONALE
ENOGASTRONOMIA
ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

**Il Coordinatore di Dipartimento
Prof.ssa Annarita Stinca**

1 DISCIPLINE E DOCENTI AFFERENTI AL DIPARTIMENTO

DISCIPLINE	DOCENTI
ACCOGLIENZA TURISTICA	Sposaro G.
DIRITTO e TECNICA AMMINISTR. delle STRUTTURE. RICETT.	Sicilia M.,
	Simone M
LINGUA FRANCESE	Corbo P.,
	Di Nicco R.,
	Santagada L.
LABORATORIO DI CUCINA / ARTE BIANCA-LABORATORIO DI PASTICCERIA	Campolongo G.,
	Savaglia S. L.,
	Stinca A.,
	Parise G.
LABORATORIO SALA	Russo V.,
	Vuono V.
T.I.C. – INFORMATICA	Donato P.
SCIENZA DEGLI ALIMENTI- SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Lofrano F. M.,
	Mundo A.
POTENZIAMENTO	Potestio N.

2 NUCLEI FONDANTI (sapere essenziale, indispensabile, storicamente fondato, contributo della disciplina al curricolo)

Nuclei fondanti	Competenze
ACCOGLIENZA TURISTICA Biennio -Turismo e mercato turistico – Le strutture ricettive – L'albero oggi – I locali dell'albergo – Il Front Office –La comunicazione in albergo – Le tariffe e gli arrangiamenti – La Room Division – Il ciclo del cliente	Accoglienza Turistica vengono acquisite le competenze per intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento nelle strutture turistico-alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela. Particolare attenzione è riservata alle strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato nazionale e internazionale, attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione.
DIRITTO E TECNICA AMM. va delle STRUTTURE RICETTIVE 3'-4'-5'	Diritto e Tec. Amm. delle Strutt. Ricett. concorre a far conseguire allo studente le competenze necessarie a riconoscere, nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e

<p>Acquisire competenze per essere in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici.</p> <p>-Saper interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche, con riferimento alla richiesta dei mercati edella clientela, e valorizzare i prodotti tipici locali.</p>	<p>tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali per un servizio di qualità; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi con riferimento alla riservatezza, sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.</p>
<p>FRANCESE</p> <p>Biennio</p> <p>-Comprendere all'orale e allo scritto testi e brani semplici ma diversificati, di contenuto prevalentemente informativo, relativi a un contesto di vita quotidiana e reale.</p> <p>-esprimersi all'orale e allo scritto per scambiarsi informazioni di natura personale, familiare, sull'ambiente circostante su argomenti generali, redigere lettere per invitare, ottenere informazioni, utilizzando anche strumenti multimediali</p> <p>3'-4'-5'</p> <p>-Comprendere all'orale e allo scritto testi argomentativi, documenti autentici riguardanti l'attualità generale, la civiltà francese e argomenti di indirizzo, attivando una comprensione analitica con particolare attenzione alla specificità del codice scritto e orale.</p> <p>-Saper interagire e relazionare all'orale e allo scritto in un contesto professionale nelle situazioni più prevedibili e comuni, sviluppando discussioni tecniche nel proprio campo di specializzazione, interagendo con scioltezza e spontaneità in situazioni diversificate e producendo testi e/o ricerche esaurienti e completi.</p> <p>-Acquisire una competenza più autonoma e consapevole anche in vista delle prove dell'Esame di Stato.</p>	<p>Francese concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: stabilire collegamenti fra le tradizioni locali, nazionali e internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro; utilizzare le reti e gli strumenti informatici attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p>
<p>ENOGASTRONOMIA CUCINA</p> <p>Biennio</p> <p>--Ruoli e gerarchia della brigata di</p>	<p>1. Enogastronomia Cucina concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, specifiche competenze tecnico-pratiche, organizzative e gestionali della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiero-ricettiva, curando i rapporti</p>

cucina, elementi di deontologia professionale

-Il laboratorio di cucina, le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili

-L'Igiene personale dei prodotti e dell'ambiente di lavoro

-Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro

-Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura

-Scegliere i metodi di conservazione e di cottura più adatti ai diversi tipi di alimenti

-Principali tecniche di produzione di salse, contorni, uova, primi e secondi piatti

-I principi alimentari

3'-4'-5

-Elementi di gastronomia tipica del territorio in cui si opera

-Principali tipi di menu, successione dei piatti e loro presentazione nel rispetto delle regole tecniche

-Le cucine del mondo e le cucine regionali

-L'autocontrollo: HACCP

-La qualità dei prodotti alimentari, certificazione di qualità, etichettatura

-Prodotto e tutela del marchio di qualità

-Crostacei: acquisto, preparazione, metodi di cottura e conservazione

ARTE BIANCA-LABORATORIO DI PASTICCERIA

3'-4'-5'

-Saper attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione dolciaria. Saper utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione dolciaria. Saper riconoscere una crema da una emulsione e da una schiuma.

-Saper utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione dolciaria. Saper attivare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione dolciaria.

- Saper valorizzare e promuovere le

con il cliente e valorizzando la preparazione di piatti e prodotti del *Made in Italy* e del territorio.

2. "Arte bianca e pasticceria", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti dolciari e di forneria; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze della pasticceria artigianale ed industriale

<p>tradizioni e le innovazioni nella produzione dolciaria. Saper attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione dolciaria. Saper utilizzare le tecniche di lavorazione e gli strumenti gestionali nella promozione della produzione dolciaria</p>	
<p>ENOGASTRONOMIA SALA</p> <p>Biennio</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ruoli e gerarchia della brigata di sala e di bar, elementi di deontologia professionale -Il laboratorio di sala e di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili -Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro -L'Igiene personale, dei prodotti e dell'ambiente di lavoro -Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti -Tecniche di base di sala: mise en place e stili di servizio -Tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande analcoliche -Elementi di enologia tipica del territorio in cui si opera Principali tipi di menu e successione dei piatti -Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi -Gli alimenti e le bevande <p>3'-4'-5'</p> <ul style="list-style-type: none"> -Mise en place speciale, apparecchiatura a tema della sala, buffet dell'aperitivo, delle insalate ed altri generi -Il servizio delle bevande e realizzazione di cocktail internazionale -L'azienda alberghiera e i rapporti con la clientela e i fornitori -Le procedure che regolano i rapporti tra i reparti -I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio -Gli stili di servizio e le tecniche specifiche di settore -Gestione delle prenotazioni, accoglienza, interazioni 	<p>Enogastronomia Sala concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, specifiche competenze tecnico-pratiche, organizzative e gestionali della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiero-ricettiva, curando i rapporti con il cliente e valorizzando la presentazione di piatti, bevande e prodotti del <i>Made in Italy</i> e del territorio.</p>

<ul style="list-style-type: none"> -Tecniche di stesura di ricette e relazioni -Le aziende di produzione e vendita di servizi enogastronomici e turistici: tipologie e caratteristiche -Il servizio delle bevande e realizzazione di cocktail internazionale -L'azienda alberghiera e i rapporti con la clientela e i fornitori -Tecniche di stesura di ricette e relazioni -Organizzazione della produzione di beni e servizi -La gestione delle merci, dall'ordinazione fino all'utilizzazione -La decorazione e la presentazione dei piatti -Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menu e carte -Analisi e strategie nella gestione del menu e della carta -L'autocontrollo: HACCP -La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare -Le certificazioni di qualità -Allestimenti speciali della sala e organizzazione di feste ed eventi -Gli strumenti informatici di gestione del settore vendita dei servizi enogastronomici -Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio, i rapporti con il cliente e la gestione delle risorse -La fisiologia del gusto e l'accostamento degli ingredienti -I principali piatti della tradizione del paese di cui si studiano le lingue -Organizzazione del lavoro -La gestione tecnica e organizzativa del bar -Tipologia di buffè e allestimento della sala -Aspetti gestionali e organizzativi nel servizio di banqueting e catering -Enografia nazionale ed estera e nozioni approfondite di abbinamento cibo-vino, cibo-birra e altre bevande -Ricerche di mercato quali e quantitative 	
--	--

<p>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</p> <p>Biennio</p> <ul style="list-style-type: none"> -Le abitudini alimentari -L'igiene nella ristorazione e il sistema HACCP - I nutrienti -Digestione e metabolismo energetico -Alimentazione equilibrata -Alimentazioni e malattie correlate -Digestione e metabolismo energetico -Alimentazione e malattie correlate -Gli alimenti e la filiera -La conservazione e la cottura degli alimenti -L'etichettatura degli alimenti <p>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</p> <p>3'-4'-5'</p> <ul style="list-style-type: none"> -Elementi di dietetic -I prodotti di origine vegetali, di origine animale e alimenti accessori -Evoluzione nelle abitudini alimentari -La fisiologia dell'apparato digerente e la digestione -I nutrienti -I bisogni di energia e nutrient -la valutazione dello stato nutrizionale -la sicurezza alimentare -La qualità alimentare -La conservazione degli alimenti -La cottura degli alimenti - I nuovi prodotti alimentari -Dieta razionale ed equilibrate nelle varie condizioni fisiologiche, nelle diverse età -Caratteristiche e vantaggi nutrizionali della dieta mediterranea -Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura -L'alimentazione nelle principali malattie -Allergie e intolleranze -Alimentazione e tumori 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Scienza degli Alimenti concorre a far acquisire non solo le conoscenze ma anche le abilità e le competenze relative a tutto ciò che concerne il controllo e l'utilizzo di alimenti e bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. 2. Scienza e Cultura dell'Alimentazione concorre a far conseguire allo studente i seguenti risultati: cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici in questo settore; svolgere la propria attività operando in équipe, integrando le proprie competenze con le altre figure professionali per un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario nell'osservanza della deontologia del servizio; applicare le normative nazionali e internazionali vigenti in ordine alla riservatezza, alla sicurezza e alla salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; utilizzare i linguaggi settoriali.
<p>T.I.C. – INFORMATICA</p> <p>Biennio</p> <ul style="list-style-type: none"> -far acquisire allo studente le competenze di base attese a conclusione dell'obbligo di 	<p>“Tecnologie dell'informazione e della comunicazione” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale di istruzione professionale del settore “Servizi”, risultati di apprendimento che lo mettono in grado di: utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete; utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio,</p>

<p>istruzione, di seguito richiamate:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico; -Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate <p>- Far acquisire allo studente le competenze di base attese a conclusione dell'obbligo di istruzione, di seguito richiamate:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico; -Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate 	<p>ricerca e approfondimento disciplinare; individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</p> <p>La disciplina unisce ad un alto grado di autonomia e a contenuti propri la massima trasversalità delle applicazioni fornendo, in pratica, uno strumento irrinunciabile per lo svolgimento di tutti gli insegnamenti dell'area generale e dell'area di indirizzo. In particolare, attraverso la didattica laboratoriale, le abilità e le conoscenze, già in possesso degli studenti dalle esperienze della scuola secondaria di primo grado, vengono approfondite, integrate e sistematizzate. La didattica laboratoriale comporta il ricorso alla metodologia del <i>problem solving</i>, con il conseguente approccio euristico alle tematiche affrontate, preferibilmente mutate dai contesti delle discipline concorrenti e contemporaneamente oggetto di studio da parte degli studenti.</p>
--	---

3 PROFILO DI USCITA DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE - AREA GENERALE

Il modello didattico cui si ispira il Decreto Legislativo 61/2017 si fonda su un ripensamento complessivo di strumenti e metodi, basato sull'accorpamento delle discipline in Assi Culturali e su una declinazione di "competenze", "abilità" e "conoscenze" così come riportata nell'allegato A. Alcune competenze in uscita sono riferibili agli Assi Culturali, comuni e di indirizzo; altre si presentano con un livello di trasversalità più o meno elevata, la cui acquisizione si ottiene attraverso l'interazione tra tutte le attività didattico/formative e non può essere attribuito a un singolo asse. Il D.Lgs 61/2017 dà peraltro chiare indicazioni in merito alle metodologie di apprendimento che dovranno necessariamente includere attività di tipo induttivo e dovranno prevedere un'organizzazione per unità di apprendimento, che saranno indicate in questa stessa programmazione di Dipartimento e ulteriormente sviluppate

nella programmazione del Consiglio di Classe. La declinazione del documento di Programmazione di Dipartimento fa riferimento al profilo in uscita del quinquennio. Per ogni competenza obbligatoria sarà quindi necessario associare una definizione dei livelli di apprendimento e dei traguardi declinati per periodo formativo: primo biennio, classi terze, quarte e quinte.

4 INDIVIDUAZIONE DEL FABBISOGNO PROFESSIONALE DEL TERRITORIO: SISTEMA LOCALE DEL LAVORO, SISTEMA PRODUTTIVO, SISTEMA DEI SERVIZI

Il contesto socio - economico di riferimento è caratterizzato da bassa scolarizzazione dell'utenza e presenta poche opportunità sia di tipo economico che sociale. Il territorio è caratterizzato in parte, da un settore terziario di tipo impiegatizio e commerciale, ma soprattutto da attività artigianali e agricole. L'attività che potrebbe avere un forte sviluppo con effetti positivi sull'occupazione è sicuramente il turismo. La scuola sembra essere l'unica agenzia formativa in mancanza di spazi culturali aggregativi e volano di promozione e sviluppo territoriale. La popolazione scolastica, eterogenea anche per situazioni familiari, evidenzia bisogni educativi esocio-culturali piuttosto diversificati.

5 LINEE GUIDA DEL PIANO DI MIGLIORAMENTO

1. Ridurre il fenomeno del cheating;
2. Promuovere l'acquisizione delle competenze di cittadinanza e integrarle nella programmazione curriculare;
3. Rimuovere le ragioni sistemiche della varianza tra classi e conferire organicità alle azioni promosse in tema di prevenzione, accompagnamento, recupero e potenziamento;
4. Migliorare gli esiti finali e i risultati delle prove e ridurre la disomogeneità interna;
5. Potenziamento delle competenze di base in italiano/matematica per il primo e secondo biennio;
6. Potenziamento delle attività laboratoriali e problemsolving nelle materie di indirizzo, puntando su contenuti mirati dell'area linguistico umanistica di supporto alla formazione tecnico scientifica;
7. Innalzare il livello degli apprendimenti e delle competenze, in particolare di quelle chiave e di cittadinanza;
8. Utilizzo di nuove metodologie e di più efficaci strategie didattiche, ivi comprese le ITC;
9. Finalizzare le scelte educative, curriculari, extracurricolari e organizzative al contrasto della dispersione scolastica e di ogni forma di discriminazione;
10. Incrementare e razionalizzare i percorsi di PCTO;
11. Innovazione metodologica;
12. Maggiore interazione con territorio.

6 OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO E COMPETENZE OBBLIGATORIE (ALLEGATI 1 E 2 DEL D.LGS. 61/2017)

COMPETENZE DI RIFERIMENTO (ALLEGATO 2 DEL D. LGL. 61/2017)

Indicare le competenze specifiche dell'Asse professionale di riferimento. Di seguito gli allegati di riferimento per ciascun asse professionale dell'Istituto

- Allegato 2D Manutenzione e assistenza tecnica
- Allegato 2F Servizi commerciali
- Allegato 2G Enogastronomia e ospitalità alberghiera
- Allegato 2I Servizi per la sanità e l'assistenza sociale

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.
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
3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
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
5. *Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative*
6. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche
7. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del *Made in Italy*
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
9. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di *Hospitality Management*, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale
10. Supportare le attività di *budgeting-reporting* aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di *Revenue Management*, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di mar-

keting.

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 EUROPEE CHIAVE 2018 e COMPETENZE DI CITTADINANZA (D.M. 139/2007)

- Competenza alfabetica funzionale (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018)
- Competenza multilinguistica (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018)
- Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018)
- Competenza digitale (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018)
- Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018)
- Competenza di cittadinanza (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018) Agire in modo autonomo e responsabile (DM. 139/07)
- Competenza imprenditoriale (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. Maggio 2018)
- Competenza in consapevolezza ed espressione culturali (Raccomandazione Consiglio dell'U.E. 2018)
- Progettare (D.M. 139/07)
- Collaborare e partecipare (D.M. 139/07)
- Individuare collegamenti e relazioni (D.M. 139/07)
- Acquisire e interpretare l'informazione (D.M. 139/07)

OBIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE - AGENDA 2030

- Contrasto alla povertà, alla malnutrizione, favorire il lavoro dignitoso e lo sviluppo economico attraverso consumi e processi produttivi responsabili (1,2, 8, 11, 12)
- Promuovere salute e benessere (3)
- Accesso all'istruzione di qualità e contrasto alla dispersione scolastica (4)
- Promuovere e garantire la parità di genere e ridurre ogni altra disuguaglianza (5, 10)
- Sensibilizzare al problema dell'accesso all'acqua, ai servizi igienico sanitari e all'energia rinnovabile (6,7)
- Contrasto al cambiamento climatico e tutela della vita nell'acqua e sulla terra (13, 14, 15)
- Sensibilizzare alle tematiche della pace e della partnership (16, 17)

DISCIPLINE COINVOLTE

- 1) ACCOGLIENZA TURISTICA
- 2) DIRITTO e TEC. AMM.va delle STRUTT. RICETT.
- 3) ENOGASTRONOMIA LAB. CUCINA / ARTE BIANCA-LAB. DI PASTICCERIA
- 4) ENOGASTRONOMIA LAB. SALA
- 5) FRANCESE
- 6) SCIENZA DEGLI ALIMENTI /SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
- 7) T.I.C. – INFORMATICA

ABILITA' (suddivise per classi ed insegnamenti)

ABILITA'	CLASSI	INSEGNAMENTI
-Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità	Classe prima	Accoglienza
	Classe seconda	Cucina

Livelli in uscita con indicazione dei livelli minimi (suddivisi per classi ed insegnamenti)

Classi	Livelli di uscita	Livelli minimi	Insegnamenti
Classe prima e seconda	- Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza	- Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.	Cucina Sala Accoglienza Turistica Alimentazione Tic

UDA CORRELATE: titolo – classi (I, II, III, IV o V)

1. UNITA' DI APPRENDIMENTO RELATIVE ALLA CLASSE PRIMA
 - Insieme per il bene comune – I Quadrimestre. *Il cibo e cucina: patrimonio dell'umanità*
 - Innovazioni tecnologiche – II Quadrimestre. *I nuovi prodotti alimentari*
2. UNITA' DI APPRENDIMENTO RELATIVE ALLA CLASSE SECONDA
 - Ambiente e territorio – I Quadrimestre. *I prodotti tipici del territorio*
 - Vecchio, nuovo, moderno – II Quadrimestre. *Metodi di cottura*
3. UNITA' DI APPRENDIMENTO RELATIVE ALLA CLASSE TERZA
 - Disuguaglianze – I Quadrimestre. *Le malnutrizioni*
 - Il benessere: Dinamiche socio-culturali – II Quadrimestre. *Gli stili alimentari*
4. UNITA' DI APPRENDIMENTO RELATIVE ALLA CLASSE QUARTA
 - La tutela dell'ambiente – I Quadrimestre. *Lo spreco alimentare*
 - Educazione sostenibile – II Quadrimestre. *La dieta mediterranea*
5. UNITA' DI APPRENDIMENTO RELATIVE ALLA CLASSE QUINTA
 - Partecipazione e cittadinanza attiva – I Quadrimestre. *Diritto alla salute*
 - Lavoro e sistemi produttivi – II Quadrimestre. *La sicurezza alimentare*

7 PROPOSTE RELATIVE AL CURRICOLO

In merito alla programmazione del curriculum di Educazione Civica, il Dipartimento si rifà al progetto d'Istituto elaborato dai docenti referenti nel passato anno scolastico.

L'inserimento di nuovi eventuali argomenti sarà esplicitato meglio nel corso di successivi incontri in presenza con la Professoressa referente del progetto di Ed. Civica e, di seguito, nella programmazione di ciascun Consiglio di Classe.

8 RUBRICA DI VALUTAZIONE PER COMPETENZE

Competenze:

- **Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento**
- **Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi**
- **Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti dell'asse culturale per comprendere la realtà e operare in campi applicativi**
- **Facilitare la comunicazione tra persone e gruppi, anche di cultura e contesti diversi, adottando modalità**
- **Comunicative e relazionali adeguate ai diversi ambiti professionali e alle diverse tipologie di utenza**

Dimensione	Livelli			
	Critico (<6)	Base (6)	Intermedio (7-8)	Avanzato (9-10)
Comprendere il testo del problema.	Comprende superficialmente il testo del problema senza individuare le informazioni significative.	Comprende il testo del problema individuando solo alcune informazioni significative.	Comprende il testo del problema individuando tutte le informazioni significative.	Comprende a fondo il testo del problema individuando tutte e solo le informazioni significative.
Utilizzare strategie risolutive	Solo guidato, elabora strategie risolutive.	Elabora autonomamente semplici strategie risolutive.	Elabora autonomamente strategie risolutive.	Elabora autonomamente e con creatività strategie risolutive.
Applicare relazioni, proprietà, procedimenti.	Applica in modo incerto la procedura risolutiva senza mantenere il controllo né sul processo né sui risultati.	Applica la procedura risolutiva senza mantenere il controllo né sul processo né sui risultati.	Applica con sicurezza la procedura risolutiva mantenendo il controllo sul processo ma non sui risultati.	Applica rigorosamente la procedura risolutiva mantenendo il controllo sia sul processo, sia sui risultati.
Descrivere le procedure applicate.	Descrive poco accuratamente la procedura applicata e non sa giustificare i passaggi.	Descrive la procedura applicata, ma non sa giustificare i passaggi.	Descrive la procedura applicata e i passaggi con superficialità.	Descrive accuratamente la procedura applicata e i passaggi con precisione.
Rappresentare funzioni al computer.	Rappresenta funzioni al computer e le usa per analizzare il problema solo guidato.	Rappresenta funzioni al computer e le usa per analizzare il problema in modo corretto, ma non sempre preciso.	Rappresenta funzioni al computer e le usa per analizzare il problema in modo corretto e preciso.	Rappresenta funzioni al computer per analizzare il problema in modo consapevole e maturo.
Collaborare con i compagni.	Fornisce il suo contributo stimolato.	Fornisce quasi sempre il suo contributo.	Fornisce il suo contributo.	Fornisce il suo contributo in modo creativo e originale.

Corrispondenza del livello

$p = \text{somma dei pesi}$	Livello corrispondente
$p \leq$	Iniziale
$< p \leq$	Base
$< p \leq$	Intermedio
$< p \leq$	Avanzato

9 ATTIVITÀ INTEGRATIVE

Il Dipartimento propone quanto segue:

- viaggio di istruzione in Sila (1 pernottamento) per il 1° e 2° classi , 1° quadrimestre;
- viaggio di istruzione a Napoli (1/2 pernottamenti) , 1° quadrimestre;
- viaggio di istruzione a Palermo (2/3 pernottamenti), 1° o 2° quadrimestre;
- viaggio di istruzione 5° anno (da definire);
- *stages*, uscite didattiche e visite guidate presso aziende, strutture ricettive e luoghi dell'enogastronomia regionale ed extraregionale, partecipazione a fiere ed eventi di settore (in periodi da definire);
- partecipazione a spettacoli teatrali in presenza in Lingua Francese;
- attività di PCTO nel triennio: “La cultura dell'accoglienza turistica nella Sibaritide e in Alto Ionio”.

Inoltre, il Dipartimento prende atto delle proposte degli altri Dipartimenti e delle indicazioni dei Consigli di Classe svolti in parallelo.

Possibili accompagnatori: Corbo P., Campolongo G., Di Nicco R., Donato P., Savaglia S., Sposaro G., Lofrano F.M., Mundo A., Russo V., Santagada L., Sicilia M., Simone M., Stinca A., Vuono V., Savaglia S..

Trebisacce, 30 /9 / 2023

Il Coordinatore del Dipartimento

Prof. Annarita Stinca

I Docenti del Dipartimento

Prof. Corbo Pasquale, prof. Campolongo G., prof. Donato P., prof. Savaglia S. , prof.ssa Di Nicco R., prof.ssa Sposaro G., prof.ssa Lofrano F.M., prof.ssa Mundo A., prof.ssa Potestio N., prof. Russo V., prof.ssa Santagada L., prof.ssa Sicilia M., prof.ssa Simone M., prof.ssa Stinca A., prof. Vuono V, prof. Parise G..