

SCHEDE DIDATTICHE

AREA D'INDIRIZZO - TRIENNIO ENOGASTRONOMIA

TERZO ANNO

UDA n. 1: ELEMENTI DI DIETETICA E NUTRIZIONE

UDA ORDINARIA (disciplinare)

Tempi: n. 24 ore

Periodo: OTTOBRE-NOVEMBRE

Competenze dell'area d'Indirizzo: (*Allegato 2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.*)

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

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.

N°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

Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1):

2-4-8-12

Competenza Intermedia – Livello QNQ 3

N°2 – Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.

N°4 – Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati;

N°7 – Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.

Discipline concorrenti:

Scienze Motorie, Matematica, Laboratorio di servizi enogastronomici - Sala

Competenze di cittadinanza:

- *Competenza alfabetica funzionale*
- *Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria*
- *Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali*

Conoscenze:

- Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento
- Elementi di dietetica e nutrizione
- Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità)
- Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.
- Classificazione merceologica dei prodotti agro-alimentari in funzione della loro origine
- Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.

Abilità:

- Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti
- Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.
- Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento

Evidenze:

- Saper utilizzare un lessico specifico e adeguato della disciplina.
- Classificare gli alimenti in base al contenuto di nutrienti e alla funzione che svolgono nell'organismo.
- Saper elaborare un calcolo nutrizionale di un piatto
- Saper elaborare il calcolo calorico e alcolico di una bevanda
- Saper elaborare una dieta equilibrata

Contenuti: Alimenti e alimentazione. Dieta sana ed equilibrata. Le nuove linee guida. Valutazione calorico nutrizionale di un alimento e di una bevanda. Alimentazione nella ristorazione

Compito di realtà: "Joanna e la mensa scolastica"

Calcolo calorico di un piatto e calcolo calorico e alcolico di un cocktail

UDA n. 2: ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE

UDA ORDINARIA (disciplinare)

Tempi: n. 16 ore

Periodo: NOVEMBRE-DICEMBRE

Competenze dell'area d'Indirizzo: (*Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.*)

N°1 – Utilizzare tecniche tradizionali ed innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche

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

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.

N°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

Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1):

2-4-8-12

Competenza Intermedia – Livello QNQ 3

N°1 – Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.

N°2 – Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.

N°4 – Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati;

N°7 – Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.

Discipline concorrenti:

Laboratorio di servizi enogastronomici

Competenze di cittadinanza:

- *Competenza digitale*
- *Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare*
- *Competenza in materia di cittadinanza*
- *Competenza imprenditoriale*

Conoscenze:

- Terminologia tecnica specifica di settore
- Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento.
- Elementi di dietetica e nutrizione.
- Criteri di scelta delle materie prime/ prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prosimità, eco sostenibilità).
- Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.

Abilità:

- Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti.
- Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato.
- Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.
- Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento.

Evidenze:

- Saper utilizzare un lessico specifico e adeguato della disciplina.
- Saper individuare il valore nutritivo essenziale dei vari alimenti di origine vegetale.
- Descrivere i più comuni prodotti ortofrutticoli facenti arte della dieta mediterranea
- Saper distinguere le materie prime ecosostenibili

Contenuti

La frutta: classificazione, composizione chimica e valore nutritivo. Conservazione e cottura.

I cereali: composizione chimica e valore nutritivo. Il pane e i prodotti sostitutivi. I cereali adatti del celiaco. I cereali minori: l'orzo.

Compito di realtà: Realizzazione di un cocktail a base di frutta, per un adolescente, scegliendo prodotti regionali

UDA n. 3: ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

UDA ORDINARIA (disciplinare)

Tempi: n. 22 ore

Periodo: GENNAIO-FEBBRAIO

Competenze dell'area d'Indirizzo: (*Allegato 2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.*)

N°1 – Utilizzare tecniche tradizionali ed innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche

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

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.

N°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

Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1):

2-4-8-12

Competenza Intermedia – Livello QNQ 3

N°1 – Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.

N°2 – Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.

N°4 – Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati;

N°7 – Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.

Discipline concorrenti:

Laboratorio di servizi enogastronomici

Competenze di cittadinanza:

- *Competenza digitale*
- *Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare*
- *Competenza in materia di cittadinanza*
- *Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali*

<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Terminologia tecnica specifica di settore • Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento. • Elementi di dietetica e nutrizione. • Criteri di scelta delle materie prime/ prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prosimità, eco sostenibilità). • Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico. 	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti. • Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato. • Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. • Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento. 	<p>Evidenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper utilizzare un lessico specifico e adeguato della disciplina. • Saper individuare il valore nutritivo essenziale dei vari alimenti di origine animale. • Saper controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. • Saper distinguere le materie prime ecosostenibili
<p>Contenuti Il latte: Requisiti sanitari del latte crudo. Composizione e profilo nutritivo. Trattamenti di risanamento. Yogurt e latti fermentati. Formaggi: Processo produttivo. I formaggi particolari. Criteri di classificazione. Conservazione e profilo nutritivo. I principali salumi insaccati e non insaccati. Profilo nutritivo.</p>		
<p>Compito di realtà: Un formaggio, un piatto, un territorio.</p>		

UDA n. 4: GRASSI E ALIMENTI ACCESSORI

UDA ORDINARIA (disciplinare)

Tempi: n. 6 ore

Periodo: FEBBRAIO

Competenze dell'area d'Indirizzo: (*Allegato 2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.*)

N°1 – Utilizzare tecniche tradizionali ed innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche

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

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.

N°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

Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1):

2-4-8-12

Competenza Intermedia – Livello QNQ 3

N°1 – Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.

<p>N°2 – Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p> <p>N°4 – Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati;</p> <p>N°7 – Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.</p>		
<p>Discipline concorrenti: Laboratorio di servizi enogastronomici</p>		
<p>Competenze di cittadinanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza digitale</i> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> • <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i> 		
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Terminologia tecnica specifica di settore • Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento. • Elementi di dietetica e nutrizione. • Criteri di scelta delle materie prime/ prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità). • Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico. 	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti. • Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato. • Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. • Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento. 	<p>Evidenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper utilizzare un lessico specifico e adeguato della disciplina. • Saper individuare il valore nutritivo essenziale dei grassi. • Saper controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. • Saper distinguere le materie prime ecosostenibili
<ul style="list-style-type: none"> • Contenuti • Grassi di origine animale: la crema di latte e il burro. Produzione e profilo nutrizionale. Spezie ed erbe aromatiche. 		
<p>Compito di realtà: Progettare un cocktail che comprenda tra gli ingredienti un'erba aromatica o una spezia tipica della regione.</p>		

UDA n. 5: BEVANDE

UDA ORDINARIA (disciplinare)

Tempi: n. 46 ore

Periodo: MARZO-APRILE-MAGGIO-GIUGNO

Competenze dell'area d'Indirizzo: (*Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.*)

N°1 – Utilizzare tecniche tradizionali ed innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche

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

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.

N°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

Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1):

2-4-8-12

Competenza Intermedia – Livello QNQ 3

N°1 – Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.

N°2 – Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.

N°4 – Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati;

N°7 – Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.

Discipline concorrenti:

Laboratorio di servizi enogastronomici

Competenze di cittadinanza:

- *Competenza alfabetica funzionale*
- *Competenza matematica e in scienze, tecnologia e ingegneria*
- *Competenza in materia di cittadinanza*
- *Competenza imprenditoriale*

Conoscenze:

- Terminologia tecnica specifica di settore
- Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento.
- Elementi di dietetica e nutrizione.
- Criteri di scelta delle materie prime/ prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).
- Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.

Abilità:

- Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti.
- Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato.
- Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.
- Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento.

Evidenze:

- Saper utilizzare un lessico specifico e adeguato della disciplina.
- Descrivere il ciclo produttivo dei succhi di frutta e delle principali bevande nervine
- Valutare gli aspetti nutrizionali delle bevande analcoliche e nervine all'interno di una corretta alimentazione.
- Valutare la qualità di caffè, tè e cacao.
- Descrivere la filiera produttiva della birra e del vino.
- Classificare le birre e i vini secondo i parametri merceologici.
- Valutare gli aspetti nutrizionali delle bevande alcoliche fermentate all'interno di una dieta equilibrata.
- Descrivere i cicli produttivi dei distillati e dei liquori.
- Valutare gli aspetti nutrizionali dei superalcolici all'interno di una dieta equilibrata.
- Saper distinguere le materie prime ecosostenibili

Contenuti

Bevande analcoliche e nervine: acque destinate al consumo umano; succhi e bevande di frutta, le bibite. Le bevande nervine: caffè, tè e cioccolata. Ciclo produttivo e profilo nutritivo. Bevande alcoliche fermentate: birra e vino. Produzione, fermentazione, valore nutritivo, classificazione. La classificazione dei vini. i vini speciali, i vini spumanti; metodi di spumantizzazione. Bevande alcoliche, distillate e liquorose. Processo produttivo e classificazione

Compito di realtà: L'alcolemia di quattro amici adolescenti: chi può guidare?

QUARTO ANNO

UDA n. 1: ANTROPOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE

UDA ORDINARIA (disciplinare)

Tempi: n. ore 16

Periodo: Settembre-Ottobre

Competenze dell'area d'Indirizzo: (*Allegato 2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.*)

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.

N°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.

Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1):

1-2-3-4-5-6-7-8-11-12

Competenza Intermedia – Livello QNQ 3/4

N°4 – Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.

N°6 – Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.

Discipline concorrenti:

Laboratorio di Sala, Bar e Vendita, Laboratorio di Cucina, Storia

Competenze di cittadinanza:

- *Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare*
- *Competenza imprenditoriale*
- *Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali*

Conoscenze:

- Antropologia dell'alimentazione
- Evoluzione nelle abitudini alimentari
- Assetto agroalimentare del territorio: tecniche per l'abbinamento cibi- prodotti locali
- Fisiologia del gusto e dell'apparato digerente

Abilità:

- Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili.
- Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari.

Evidenze:

- Individuare e predisporre prodotti, servizi e menu funzionali agli stili di vita salutari e sostenibili della clientela
- Descrivere l'anatomia dell'apparato digerente
- Illustrare la digestione e l'assorbimento dei principi nutritivi

Contenuti: Antropologia e alimentazione. Storia dell'alimentazione occidentale. L'atto del mangiare e la fisiologia del gusto. Fisiologia dell'apparato digerente.

Compito di realtà: "Regione che vai, pane che trovi". La storia dell'Italia raccontata dai pani. Lavoro in PowerPoint

UDA n. 2: ALIMENTAZIONE SALUTE

UDA ORDINARIA (disciplinare)

Tempi: n. ore 30

Periodo: Ottobre-Novembre-Dicembre

Competenze dell'area d'Indirizzo: (*Allegato 2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.*)

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.

Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1):

2-3-4-5-6-7-8-12

Competenza Intermedia – Livello QNQ 3/4

N°4 – Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.

Discipline concorrenti:

Laboratorio Sala, Bar e Vendita, Laboratorio di Cucina

Competenze di cittadinanza:

- *Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare*
- *Competenza imprenditoriale*

<ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza alfabetica funzionale</i> 		
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> • Gli stili alimentari e le diete moderne 	Abilità: <ul style="list-style-type: none"> • Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili • Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base alle specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari 	Evidenze: <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona
Contenuti: Bisogni di energia e nutrienti: il metabolismo, l'energia degli alimenti, il dispendio energetico, il metabolismo basale, il dispendio energetico da attività fisica, la termogenesi indotta dalla dieta, il fabbisogno e bilancio energetico. I LARN. Le nuove linee guida. Valutazione dello stato nutrizionale, metodi per la determinazione del peso corporeo. Nuove frontiere; il genoma umano, lo stress ossidativo, i sistemi antiossidanti, diete e test genetici.		
Compito di realtà: "I pilastri della sana alimentazione" Lavoro in PowerPoint rivolto a bambini della scuola primaria		

UDA n. 3: SICUREZZA E QUALITA' ALIMENTARI		
UDA ORDINARIA (disciplinare) Tempi: n. ore 24 Periodo: Gennaio-Febbraio-Marzo		
Competenze dell'area d'Indirizzo: (<i>Allegato 2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>) 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. 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 N°3 – Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1): 1-2-4-5-8-11		
Competenza Intermedia – Livello QNQ 3/4 N°1– Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento. N°2– Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione. N°3 – Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.		
Discipline concorrenti: Laboratorio Sala, Bar e Vendita, Laboratorio di Cucina		
Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza imprenditoriale</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> 		
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> • Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza. • Risorse enogastronomiche/culturali, territoriali e nazionali. • Tecniche e strumenti per il controllo della qualità dei processi organizzativi e gestionali. • Principali comportamenti, abitudini, stili di acquisto e consumo: i fattori economici, sociali e culturali. • Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici. • Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica 	Abilità: <ul style="list-style-type: none"> • Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione / commercializzazione, promuoverne la valorizzazione • Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle 	Evidenze: <p>Pianificare le fasi operative di lavoro per ottimizzare la produzione e la commercializzazione di beni o servizi promuovendo le nuove tendenze di filiera e del settore di riferimento</p> <p>Gestire le fasi dei processi produttivi di riferimento applicando tecniche tradizionali adeguate ai diversi contesti</p> <p>Utilizzare la Normativa vigente in fatto di sicurezza e salute sul posto di lavoro</p>

<ul style="list-style-type: none"> Fattori di rischio professionale e ambientale. Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente. 	<p>produzioni ed assicurare standard di qualità appropriate</p> <ul style="list-style-type: none"> Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili 	<p>Applicare il protocollo del sistema HACCP per garantire la salubrità degli alimenti</p>
<p>Contenuti: Sicurezza alimentare: la food security, la food safety in Europa, la rintracciabilità di filiera, il “Pacchetto igiene”, l’HACCP, il controllo ufficiale degli alimenti e il sistema RASFF. La conservazione: metodi fisici, metodi e metodo fisico-chimici. La cottura: i principali metodi di cottura. La qualità alimentare: la qualità totale degli alimenti, la qualità nell’Unione Europea, i prodotti di qualità in Italia</p>		
<p>Compito di realtà: Preparazione dell’elenco degli allergeni presenti in 5 piatti flambè</p>		

UDA n. 4: I PRINCIPI NUTRITIVI DEGLI ALIMENTI

UDA ORDINARIA (disciplinare)

Tempi: n. ore 50

Periodo: Marzo-Aprile-Maggio-Giugno

Competenze dell’area d’Indirizzo: (*Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.*)

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

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.

Competenze correlate riferite all’area generale (Allegato 1):

2-3-4-5-6-7-8-10-12

Competenza Intermedia – Livello QNQ 3/4

N°2 – Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un’ottica di sviluppo della cultura dell’innovazione.

N°4 – Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.

Discipline concorrenti:

Laboratorio Sala, Bar e Vendita, Laboratorio di Cucina

Competenze di cittadinanza:

- Competenza alfabetica funzionale
- Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria
- Competenza digitale

Conoscenze:

- Principali comportamenti, abitudini, stili di acquisto e consumo: i fattori economici, sociali e culturali
- Funzione nutrizionale dei principi nutritivi
- Principi di alimentazione equilibrata
- Principali sviluppi contemporanei in termini di: materie prime e loro derivati, tecniche professionali, materiali e attrezzature

Abilità:

- Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell’enogastronomia
- Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l’offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili

Evidenze:

- Utilizzare tecniche di gestione dei processi di approvvigionamento rispettando gli standard qualitativi
- Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi
- Utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Riconoscere la qualità di un alimento o di una bevanda dal punto di vista nutrizionale

Contenuti:

I glucidi: classificazione, destino metabolico e funzioni biologiche. La fibra alimentare. I protidi; gli amminoacidi, il legame peptidico, strutture delle proteine, classificazione e denaturazione, gli enzimi, destino metabolico delle proteine e funzioni biologiche. I lipidi: gli acidi grassi, i lipidi semplici e complessi, destino metabolico e funzioni biologiche. Vitamine e composti bioattivi: vitamine idro e liposolubili, destino metabolico delle vitamine, i composti bioattivi. Acqua e sali minerali: l’acqua e la nutrizione, i sali minerali, i principali macroelementi e i principali microelementi.

Compito di realtà: “Gli adolescenti alle prese con piatti con grassi salutari” Lavoro in PowerPoint

QUINTO ANNO

UDA n. 1: SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI

UDA ORDINARIA (disciplinare)

Tempi: n. ore 34

Periodo: Settembre-Ottobre-Novembre

Competenze dell'area d'Indirizzo: (*Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.*)

Livello QNQ 4

N°2 – Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

N°3 – Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1):

G-11- Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

Discipline concorrenti:

Laboratorio di Sala, Bar e Vendita, Laboratorio di Cucina

Competenze di cittadinanza:

- *Competenza imprenditoriale*
- *Competenza matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria*
- *Competenza in materia di cittadinanza*

Conoscenze:

- Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP
- Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente

Abilità:

- Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP
- Garantire la tutela e la sicurezza del cliente

Evidenze:

- Utilizzare la Normativa vigente in fatto di sicurezza e salute sul posto di lavoro
- Applicare il protocollo del sistema HACCP per garantire la salubrità degli alimenti

Contenuti: La filiera alimentare. Il sistema HACCP. La contaminazione biologica degli alimenti. La contaminazione fisico-chimica degli alimenti.

Compito di realtà: Le conserve fatte in casa. Lavoro in PowerPoint

UDA n. 2: LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI

UDA ORDINARIA (disciplinare)

Tempi: n. ore 30

Periodo: Dicembre-Gennaio-Febbraio

Competenze dell'area d'Indirizzo: (*Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.*)

Livello QNQ 4

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.

Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1):

G-11- Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

Discipline concorrenti:

Laboratorio Sala, Bar e Vendita, Laboratorio di Cucina, Inglese

Competenze di cittadinanza:

- *Competenza imprenditoriale*
- *Competenza matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria*
- *Competenza in materia di cittadinanza*

Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> • Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità 	Abilità: <ul style="list-style-type: none"> • Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati 	Evidenze: <ul style="list-style-type: none"> • Individuare e predisporre prodotti, servizi e menu funzionali agli stili di vita salutari e sostenibili della clientela
Contenuti: La conservazione degli alimenti. La cottura degli alimenti. I nuovi prodotti alimentari.		
Compito di realtà: Il mio menu contactless. Lavoro multimediale		

UDA n. 3: L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISILOGICHE

UDA ORDINARIA (disciplinare) Tempi: n. ore 32 Periodo: Febbraio-Marzo-Aprile		
Competenze dell'area d'Indirizzo: (<i>Allegato 2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>) Livello QNQ 4 Livello QNQ 3/4 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. N°6 - Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.		
Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1): G-11- Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio		
Discipline concorrenti: Laboratorio Sala, Bar e Vendita, Laboratorio di Cucina		
Competenze di cittadinanza: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza alfabetica funzionale</i> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</i> 		
Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> • Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura del territorio • Concetti di sostenibilità e certificazione • Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici 	Abilità: <ul style="list-style-type: none"> • Elaborare un'offerta di prodotti e servizi turistici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile dal punto di vista ambientale • Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati • Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. 	Evidenze: <ul style="list-style-type: none"> • Individuare e predisporre prodotti, servizi e menu funzionali agli stili di vita salutari e sostenibili della clientela • Individuare e applicare i principi di organizzazione aziendale perseguendo obiettivi di qualità, ecosostenibilità e di redditività • Interagire con il cliente utilizzando diete e stili alimentari adeguati alle sue diverse esigenze culturali/dietetiche
Contenuti: L'alimentazione nelle diverse fasi della vita. Diete e stili alimentari. Prescrizioni alimentari e religiose. L'alimentazione nella ristorazione collettiva.		
Compito di realtà: La mensa della Caritas. Prodotto in PowerPoint		

UDA n. 4: L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE

UDA ORDINARIA (disciplinare) Tempi: n. ore 30 Periodo: Aprile-Maggio-Giugno

<p>Competenze dell'area d'Indirizzo: (<i>Allegato2G - Decreto 24 maggio 2018, n.92.</i>) Livello QNQ 4 Livello QNQ 3/4 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. N°6 - Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.</p> <p>Competenze correlate riferite all'area generale (Allegato 1): G-11- Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p>		
<p>Discipline concorrenti: Laboratorio Sala, Bar e Vendita, Laboratorio di Cucina</p>		
<p>Discipline concorrenti: Laboratorio Sala, Bar e Vendita, Laboratorio di Cucina</p>		
<p>Competenze di cittadinanza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> • <i>Competenza in materia di cittadinanza</i> 		
<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari 	<p>Abilita:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari • Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. 	<p>Evidenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuare e predisporre prodotti, servizi e menu funzionali agli stili di vita salutari e sostenibili della clientela • Interagire con il cliente utilizzando diete e stili alimentari adeguati alle sue diverse esigenze culturali/dietetiche
<p>Contenuti: L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari. L'alimentazione nelle malattie metaboliche. L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente. Allergie e intolleranze. Alimentazioni e tumori. Disturbi alimentari.</p>		
<p>Compito di realtà: "Jonathan ha una reazione avversa al cibo". Presentazione PowerPoint</p>		