



**I.I.S. "GIOVANNI MINZONI"**

<https://www.iisminzoni.edu.it/>

VIA B. LONGO, 17 – 80014 GIUGLIANO IN CAMPANIA (NA)

VIA G. FALCONE, 48bis – 80019 QUALIANO (NA)

Tel. 0815061595 - Fax. 0818948984

PEC NAIS06100L@pec.istruzione.it - PEO [NAIS06100L@istruzione.it](mailto:NAIS06100L@istruzione.it)

C.F. 80101560631 - COD. UNIVOCO UFUC9B



*Ministero dell'Istruzione  
dell'Università e Ricerca*

## PROGRAMMAZIONE INDIVIDUALE

**ISTITUTO PROFESSIONALE Indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera Articolazione ACCOGLIENZA TURISTICA**

**Docente Insegnamento SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

**CLASSE 3 A.S.2022/2023**

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	COMPETENZE	ASSI CULTURALI	ABILITÀ	CONOSCENZE
<b>UdA N° 1</b> <b>TITOLO</b>  <b>"Noi, il cibo e il pianeta"</b>	<b>COMPETENZA IN USCITA N. 1</b> <b>COMPETENZE INTERMEDIE:</b> 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.	<b>ASSE PROFESSIONALE</b>	Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti.  Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali.	Elementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale. Elementi di geografia turistica con particolare riferimento al territorio. L'evoluzione degli usi e dei costumi enogastronomici del territorio di appartenenza.

	<p><b>COMPETENZA IN USCITA N. 7</b></p> <p><b>COMPETENZE INTERMEDIE:</b></p> <p>Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.</p>		<p>Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità.</p>	<p>Servizi internet per la promozione enogastronomica e culturale del territorio.</p> <p>Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.</p> <p>Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing dei prodotti e servizi.</p> <p><b>Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo:</b></p> <p>7 Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.</p> <p>8 Ospitalità, 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.</p> <p>5 Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei</p>
--	---	--	---	---

				servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione
<p>UdA N° 2 TITOLO</p> <p><b>“La vita in albergo... Una vita in albergo”</b></p>	<p><b><u>COMPETENZA IN USCITA N. 3</u></b> <b>COMPETENZE INTERMEDIA:</b> Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.</p> <p><b><u>COMPETENZA IN USCITA N. 10</u></b> <b>COMPETENZE INTERMEDIA:</b> Utilizzare idonee modalità di supporto alle attività di budgeting-reporting aziendale secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.</p>	<p><b>ASSE PROFESSIONALE</b></p>	<p>Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio. Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza. Leggere e interpretare le etichette alimentari. Riconoscere le diverse tipologie di servizio e la correlazione con le caratteristiche dell'utenza. Identificare le peculiarità dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale</p>	<p>Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti. Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP). Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento: norme specifiche (D. Lgs. 81/2008). Tecniche di base della gestione budgetaria. Tecniche di promozione e vendita. Tecniche di segmentazione e clusterizzazione della clientela.</p> <p><b>Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo</b></p> <p>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, qualità e privacy.</p> <p>6 Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta</p>

				alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale
UdA Educazione civica  <b>Internet è come la cioccolata</b>	Si rimanda alla programmazione specifica di Educazione Civica	<b>ASSE PROFESSIONALE</b>		

MODULI FORMATIVI	COMPETENZE	ASSI CULTURALI /INSEGNAMENTI	ABILITÀ	CONOSCENZE
<b>MODULO 1</b>  <b>Conoscere la storia e la cultura dell'alimentazione</b>	<b>COMPETENZA IN USCITA n. 2</b> <b>COMPETENZE INTERMEDIE:</b> Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.	<b>ASSE PROFESSIONALE</b>	Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato. Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico Distinguere le differenze concettuali tra gastronomia e scienza dell'alimentazione. Distinguere le differenze concettuali tra alimentazione e nutrizione. Riconoscere che cosa sono i principi alimentari e la loro suddivisione.	Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro: attrezzature e strumenti, risorse umane e tecnologiche. Controllo della produzione/lavorazione/commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento. <b>Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo</b> 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 qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale

			<p>Interpretare i grafici relativi alla dinamica delle popolazioni con la disponibilità di cibo.</p> <p>Valutare il problema delle carenze e degli squilibri alimentari nel mondo</p>	<p>Conoscere la storia della gastronomia e dell'alimentazione.</p> <p>Conoscere i principi alimentari.</p> <p>Alimentazione e nutrizione.</p> <p>Conoscere gli aspetti principali del metabolismo.</p> <p>Conoscere le dinamiche che influenzano lo sviluppo di una popolazione in base alle risorse alimentari disponibili.</p> <p>Conoscere le problematiche da carenze, eccessi e squilibri alimentari</p>
<p><b>MODULO 2</b></p> <p><b>Alimentazione e ristorazione</b></p>	<p><b><u>Competenza in uscita n. 6</u></b></p> <p><b><u>Competenza intermedia:</u></b></p> <p>Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato.</p>	<p><b>ASSE PROFESSIONALE</b></p>	<p>Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari.</p> <p>Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali.</p> <p>Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste.</p> <p>Essere in grado di classificare secondo criteri definiti gli alimenti tra loro.</p> <p>Elaborare la distribuzione dei macronutrienti in una dieta equilibrata.</p> <p>Riconoscere i punti di forza e di debolezza delle varie tipologie dietetiche.</p> <p>Individuare la rintracciabilità di un alimento.</p>	<p>Tecniche di ascolto attivo del cliente.</p> <p>Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale, anche in lingua straniera.</p> <p>Elementi di marketing operativo dei servizi enogastronomici e turistici.</p> <p>Conoscere le classificazione degli alimenti.</p> <p>Conoscere la ripartizione calorica di una dieta equilibrata.</p> <p>Conoscere le principali tipologie dietetiche.</p> <p>Conoscere cibi di qualità e filiera alimentare dei prodotti.</p> <p>Conoscere le frodi alimentari.</p>

			Riconoscere il significato delle certificazioni di qualità e distinguere le frodi alimentari	
<b>MODULO 3</b>  <b>Gli alimenti</b>	<p><b><u>Competenza in uscita n. 4</u></b>  <b><u>Competenza intermedia:</u></b>  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><b><u>Competenza in uscita n. 5</u></b>  <b><u>Competenza intermedia:</u></b>  Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.</p>	<b>ASSE PROFESSIONALE</b>	<p>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.</p> <p>Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione/conservazione.</p> <p>Applicare procedure di ordinaria manutenzione di attrezzi e macchinari di settore e rilevazione di eventuali malfunzionamenti.</p> <p>Saper individuare le giuste tecniche di conservazione per ogni singolo alimento.</p> <p>Descrivere le fasi di produzione e trasformazione degli alimenti.</p> <p>Saper valutare criticamente gli aspetti positivi e negativi legati al consumo degli alimenti.</p> <p>Riconoscere le principali frodi alimentari.</p> <p>Saper fare un calcolo calorico e nutrizionale e interpretare il valore nutritivo degli alimenti.</p>	<p>Elementi di dietetica e nutrizione.</p> <p>Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).</p> <p>Tecniche di base di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria.</p> <p>Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti.</p> <p>Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico. Cenni di programmazione e organizzazione della produzione.</p> <p>Conoscere gli aspetti storici, la struttura e la composizione, le caratteristiche nutritive, la classificazione, le fasi di produzione, la lavorazione e la conservazione dei seguenti alimenti:</p> <p>Cereali e derivati  Latte e derivati  Ortaggi e frutta  Legumi</p> <p><b>Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo:</b></p>

				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 ospitalità.
<b>MODULO 4</b>  <b>Alimentazione, il turismo e l'ospitalità nella storia</b>	<p><b>Competenza in uscita n. 8</b> <b>COMPETENZE INTERMEDIE:</b> Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio.</p> <p><b><u>Competenza finale n. 11</u></b> <b><u>Competenze intermedie:</u></b> Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di Destination marketing secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.</p>	<b>ASSE PROFESSIONALE</b>	<p>Metodologie e tecniche di diffusione e promozione di iniziative, progetti e attività turistiche coerenti con il contesto territoriale e con i principi dell'eco sostenibilità ambientale. Effettuare l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web. Analizzare e selezionare proposte di fornitura di offerte turistiche integrate ed ecosostenibili in funzione della promozione e valorizzazione del territorio e dei prodotti agroalimentari locali.</p> <p>Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza. Utilizzare tecniche di comunicazione e promozione di eventi e manifestazioni in relazione ai settori.</p> <p>Partecipare con compiti esecutivi ad attività/iniziative di varia tipologia, atte a valorizzare le tipicità del territorio. Identificare il legame dei servizi con il territorio</p>	<p>Assetto agroalimentare del territorio: tecniche per l'abbinamento cibi prodotti locali. Metodologie e tecniche di diffusione e promozione di iniziative, progetti e attività turistiche coerenti con il contesto territoriale e con i principi dell'eco sostenibilità ambientale. Prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG. Normativa vigente in materia di denominazione di origine (d.o.). Software applicativi e internet per la gestione degli aspetti della comunicazione e promozione. Il cibo: bisogno fisiologico ed esperienza culturale. La ristorazione collettiva. Il turismo e l'ospitalità. I prodotti agroalimentari e le cucine regionali.</p> <p><b>Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo</b> 4 Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella</p>

			Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici Pianificare offerte turistiche integrate	valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione
<b>MODULO 5 DI SUPPORTO ALL'UDA N.2</b>	<u>Competenza finale n. 9</u> <u>Competenza intermedia:</u> Utilizzare idonee modalità di collaborazione per la gestione delle fasi del ciclo cliente all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, secondo procedure standard, in contesti strutturati e con situazioni mutevoli che richiedono modifiche del proprio operato.	Asse professionale	Utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore. Utilizzare software gestionali.	Normativa di settore. Software applicativi. Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico ricettive: aspetti gestionali e principali flussi informativi.

STRUMENTI	SPAZI	VERIFICHE	METODOLOGIE	INDICATORI VALUTAZIONE
Libri di testo, LIM, riviste, quotidiani, fotocopie, materiale multimediale, supporti informatici, dispositivi mobili	Aula, Laboratorio multimediale, piattaforme digitali per la didattica Laboratori di enogastronomia ed accoglienza turistica	Verifiche orali e scritte, verifiche somministrate attraverso gli strumenti delle piattaforme digitali per la didattica	Lezioni frontali e dialogate, videolezioni, condivisione di materiali nelle classi virtuali, attività di recupero e di sostegno, problem solving, cooperative learning, flipped classroom, debate, lezione breve, BYOD	Per le valutazioni intermedie e finali, compresi i diversamente abili, si terrà conto dei criteri approvati dal Collegio dei Docenti e allegati al PTOF e delle relative rubriche.