[](https://www.iisminzoni.edu.it/)

**PROGRAMMAZIONE INDIVIDUALE**

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

**Docente \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Insegnamento Scienza e cultura dell’alimentazione**

**CLASSE \_\_\_\_5 A.S.2022/2023**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **UNITÀ DI APPRENDIMENTO** | **COMPETENZE** | **ASSI**  **CULTURALI** | **ABILITÀ** | **CONOSCENZE** |
| **UdA N° 1**  TITOLO  **“Noi, il cibo e il pianeta”** | **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. 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. | **ASSE**  **PROFESSIONALE** | Riconoscere le principali forme di contaminazione ambientale e l’importanza dello sviluppo sostenibile.  Indicare le caratteristiche dell’agricoltura biologica.  Saper individuare la filiera agroalimentare “corta” rispetto ad una “lunga”.  Riconoscere le caratteristiche dei nuovi prodotti alimentari.  Saper leggere una etichetta di alimenti innovativi.  Riconoscere i marchi di qualità che valorizzano il “Made in Italy” agroalimentare.  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.  Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici.  Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell’evento. | Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile.  Sistemi produttivi in agricoltura.  Agricoltura convenzionale, biologica e biodinamica.  Filiera agroalimentare.  Impronta ecologica.  Nuovi prodotti alimentari.  Qualità degli alimenti e i marchi di tutela DOP, IGP, STG.  Lettura di una etichetta alimentare di alimenti innovativi.  **Nuclei tematici fondamentali d’indirizzo:**  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.  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.  5 Valorizzazione del “made in Italy”, come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione |
| UdA N° 2  TITOLO  **“La vita in albergo… Una vita in albergo”** | **COMPETENZA IN USCITA N. 3** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.  **COMPETENZA IN USCITA N. 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 marketing. | **ASSE PROFESSIONALE** | Saper distinguere i tre tipi di contaminazione alimentare.  Riconoscere le variabili dello sviluppo microbico.  Descrivere almeno tre esempi di contaminazione biologica degli alimenti.  Indicare i requisiti d’igiene degli ambienti di lavoro e della persona.  Saper applicare un sistema HACCP elementare.  Elencare i 5 punti chiave per gli alimenti più sicuri.  Saper riconoscere e interpretare gli additivi in una etichetta.  Elencare i soggetti preposti alla sicurezza sul lavoro. | Contaminazioni alimentari.  Contaminazione fisica, chimica e biologica.  Modalità di sviluppo dei microrganismi.  Malattie da contaminazione biologica degli alimenti.  Igiene nella ristorazione: ambienti di lavoro e personale (OSA).  Sistema HACCP.  Additivi alimentari: sicurezza e criticità.  Sicurezza sul lavoro.  Figure preposte alla sicurezza sul lavoro e segnali di sicurezza**.**  **Nuclei tematici fondamentali d’indirizzo**  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.  6 Sviluppo delle attività 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 |
| **UdA**  **Educazione civica**  Noi cittadini per un mondo sostenibile | La promozione di stili di vita equilibrati sia dal punto di vista nutrizionale che rispetto alla sostenibilità  ambientale. | **ASSE PROFESSIONALE** | Mettere a disposizione dei cittadini strumenti e chiavi di lettura utili a conoscere ed interpretare l’ambiente ed i prodotti del territorio | Consumi ed abitudini alimentari |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **MODULI FORMATIVI** | **COMPETENZE** | **ASSI CULTURALI /INSEGNAMENTI** | **ABILITÀ** | **CONOSCENZE** |
| **MODULO**  Turismo e risorse gastronomiche degli Stati europei ed extraeuropei | **Competenza in uscita 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. | **ASSE PROFESSIONALE** | Riconoscere gli organismi fondamentali dell’UE.  Riconoscere la geografia e le risorse turistiche ed enogastronomiche dei principali Stati dell’UE.  Saper interpretare i modelli alimentari di Portogallo, Spagna, Francia, Belgio e Paesi Bassi.  Saper interpretare i modelli alimentari di Regno Unito, Irlanda, Germani, Svizzera, Austria.  Saper interpretare i modelli alimentari di alcuni Stati nordici, dell’Europa centro-orientale e balcanica: Danimarca, Svezia, Norvegia, Finlandia, Polonia, Ungheria, Repubblica Ceca, Romania, Grecia e Russia.  Interpretare le statistiche del turismo internazionale.  Riconoscere la geografia e le risorse turistiche ed enogastronomiche dei principali Stati asiatici e africani: Cina, India, Giappone, Corea del Sud, Israele, Egitto, Marocco, Sud Africa.  Riconoscere la geografia e le risorse turistiche ed enogastronomiche dei principali Stati delle Americhe: Canada, USA, Messico, Brasile, Argentina.  Riconoscere le risorse del turismo in Oceania.  Saper interpretare i principali modelli alimentari mondiali. | Unione europea (eu) e l’enogastronomia in Europa.  Regione iberica, francese e del Benelux: turismo, gastronomia e modelli alimentari.  Regione britannica e germanica: turismo, gastronomia e modelli alimentari.  Regione nordica e dell’Europa centro-orientale: turismo, gastronomia e modelli alimentari.  Regione balcanica e russa: turismo, gastronomia e modelli alimentari.  Il turismo internazionale: un settore in costante crescita.  Turismo e risorse gastronomiche dei principali Stati asiatici.  Turismo e risorse gastronomiche dei principali Stati africani.  Turismo e risorse gastronomiche dei principali Stati delle Americhe (del Nord e del Sud).  Turismo e risorse gastronomiche dei principali Stati dell’Oceania.  I modelli alimentari dei principali Stati mondiali. |
| **MODULO 2**  Alimentazione nella ristorazione e tipologie dietetiche | **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  **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. | **ASSE PROFESSIONALE** | Valutare la compatibilità dell’offerta turistica integrata con i principi dell’eco sostenibilità  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.  Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.  Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati  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.  Saper distinguere le diverse tipologie ristorative.  Essere in grado di leggere i componenti di un menu ristorativo.  Individuare alcuni piatti che utilizzano prodotti di stagione e del territorio.  Riconoscere le caratteristiche del menu ciclico e rotativo.  Individuare e riconoscere le caratteristiche della dieta mediterranea, vegetariana, eubiotica, nordica e giapponese di Okinawa, ecc.  Riconoscere i limiti delle diete dimagranti. | Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione ecolabel.  Strumenti e metodi per la gestione dell’offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale.  Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.  Concetti di sostenibilità, Novel Foods Agenda 2023 e Alimenti biologici.  Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.  Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari  Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela.  Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.  Azioni di controllo dell’attività di gestione aziendale e budgetaria.  Alimentazione nella ristorazione.  Ristorazione commerciale.  Ristorazione collettiva o per comunità.  Menu ciclico e rotativo.  Le principali tipologie dietetiche.  Dieta mediterranea, vegetariana, eubiotica, nordica, giapponese di Okinawa, ecc.  Diete dimagranti: dissociate, iperproteiche; iperglucidiche.  **Nuclei tematici fondamentali d’indirizzo:**  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. |
| **MODULO**  Dieta in particolari condizioni patologiche. | **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. 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 | **ASSE PROFESSIONALE** | Saper mettere in relazione le carenze o gli eccessi alimentari con le varie patologie.  Individuare le prescrizioni dietetiche nei casi di obesità, sindrome metabolica, aterosclerosi, ipertensione e diabete.  Riconoscere i disturbi dell’apparato digerente e proporre le indicazioni dietetiche più adatte.  Riconoscere il ruolo dell’alimentazione nei tumori e le regole da seguire per la loro prevenzione.  Individuare strategie per la prevenzione dell’abuso alcolico.  Saper proporre una dieta per prevenire la carenza di nutrienti.  Riconoscere gli alimenti responsabili di allergie e intolleranze.  Prescrivere una dieta nei casi di celiachia e intolleranza al lattosio. | Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche del gusto e degli abbinamenti di sapori e ingredienti.  Obesità.  Sindrome metabolica.  Malattie cardiovascolari: dislipidemie, aterosclerosi, ipertensione.  Diabete.  Malattie dell’apparato digerente.  Alimentazione e malattie tumorali.  Disturbi del comportamento alimentare: anoressia e bulimia.  Consumo e abuso di bevande alcoliche.  Malattie da carenza di nutrienti.  Anemia, insufficienza renale, calcolosi renale, gotta, osteoporosi.  Allergie e intolleranze alimentari.  **Nuclei tematici fondamentali d’indirizzo**  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 |
| **MODULO**  Prodotti dolciari | **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 | **ASSE PROFESSIONALE** | Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciando in funzione del prodotto finito.  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  Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell’elaborato preparato  Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario | 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 |
| **MODULO 5**  Alimentazione tra cultura e società | **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. | **ASSE PROFESSIONALE** | Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.  Attuare l’informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza.  Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici.  Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l’immagine e la valorizzazione del territorio.  Riconoscere il cibo quale strumento culturale e simbolico.  Riconoscere le prescrizioni dietetiche nelle grandi religioni: induista, buddista, ebraica, islamica, cristiana.  Riconoscere il significato antropologico del cibo.  Individuare i tabù alimentari e il legame gusto/disgusto.  Interpretare i consumi alimentari degli italiani.  Riconoscere la legge di Engel e i modelli alimentari nel mondo.  Saper proporre idee per la promozione del “Made in Italy”.  Riconoscere gli alimenti tipici del turismo enogastronomico. | L’informazione turistica: dall’on site all’on line.  Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).  Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela.  Metodi di selezione dell’offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.  Il cibo tra cultura e religione.  Le regole alimentari nelle grandi religioni.  Antropologia e alimentazione.  I tabù alimentari.  Gusto/disgusto e il paradosso dell’onnivoro.  I consumi alimentari degli italiani.  La legge di Engel.  Esempi di modelli alimentari nel mondo.  Promozione del “Made in Italy” nel settore agroalimentare.  Turismo enogastronomico e alimenti tipici italiani.  **Nuclei tematici fondamentali d’indirizzo**  4 Cultura della “Qualità 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 qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all’innovazione. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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. |

Giugliano in Campania, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Il Docente