

IPSEEC A.OLIVETTI
a.s. 2022-2023
PROGRAMMAZIONE UDA

CLASSE ENOGASTRONOMIA- PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

TITOLO DELL'UDA		ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA IN CONDIZIONI FISILOGICHE E PATOLOGICHE	
MAPPA DELLE COMPETENZE			
DISCIPLINARI	INTERDISCIPLINARI		CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI	AREA GENERALE ASSE CULTURALE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO	
Utilizzare l'insieme strutturato delle seguenti conoscenze e abilità:	Risultati di apprendimento come descritti nel D.Lgs. 61/2017 e nel Decreto Direttoriale n. 1400 del 25/09/2019		secondo il Quadro di riferimento europeo approvato il 22 maggio 2018: ● competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare ● competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
Conoscenze.	All. 2	All. 1	
Valore culturale del cibo, rapporto con enogastronomia, società e cultura. L'alimentazione nelle diverse fasi della vita. Diete e stili alimentari. Prescrizioni alimentari e religioni. L'alimentazione nella ristorazione collettiva. L'alimentazione in condizioni patologiche: 1. malattie cardiovascolari 2. malattie metaboliche 3. malattie dell'apparato digerente	Competenza in uscita n. 4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati Competenza in uscita n°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.	Competenza di riferimento Competenza n.2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali. Competenza n. 4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a	

4. allergie e intolleranze alimentari 5. alimentazione e tumori 6. disturbi alimentari Abilità Elaborare un'offerta di prodotti e nutrizionale e sostenibile dal punto di vista dei servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista ambientale.	COMPETENZE INTERMEDIE 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 ed equilibrati. 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	fine della mobilità di studio e di lavoro. Competenza n. 7 Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della Competenza n. 8 Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. Competenza n. 11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. Competenza n.12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.	
RISORSE UMANE INTERNE	Docente della disciplina – Docente di laboratorio pasticceria.		
COMPITO (PRODOTTO)	Allestimento di un ricevimento in grado di rispondere alle diverse esigenze fisiologiche e patologiche della clientela.		
ASSI CULTURALI	Asse scientifico, tecnologico e professionale Asse dei linguaggi Asse matematico		

TITOLO DELL'UDA		IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE	
MAPPA DELLE COMPETENZE			
DISCIPLINARI	INTERDISCIPLINARI		CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA	AREA GENERALE ASSE CULTURALE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO	
Utilizzare l'insieme strutturato delle seguenti conoscenze e abilità: Conoscenze La filiera agroalimentare Impatto ambientale della filiera agroalimentare Le frodi nella filiera agroalimentare La sicurezza alimentare nella filiera produttiva La qualità totale della filiera agroalimentare Le certificazioni di qualità Il "Made in Italy" Un modo diverso di valutare gli acquisti alimentari: la sostenibilità sociale -La sostenibilità ambientale nella filiera agroalimentare Igiene dei prodotti alimentari I Manuali di Buone Pratiche Igieniche Il sistema HACCP La valutazione della gravità del rischio La contaminazione biologica degli alimenti (Bacillus Cereus, Campylobacter jejuni, Clostridium Botulinum e Perfringens, Listeria, Salmonella, Staphylococcus aureus, lieviti e muffe, Toxoplasmosi, Anisakidosi, Teniasi) -La contaminazione fisica degli alimenti - La contaminazione chimica degli alimenti - Gli agrofarmaci - Gli zoofarmaci - Sostanze cedute dai MOCA - I metalli pesanti	Risultati di apprendimento come descritti nel D.Lgs. 61/2017 e nel Decreto Direttoriale n. 1400 del 25/09/2019		di cittadinanza • imparare a imparare • progettare • risolvere problemi per l'apprendimento permanente secondo il Quadro di riferimento europeo approvato il 22 maggio 2018: • competenza imprenditoriale • competenza matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria • competenza in materia di cittadinanza

Contaminazioni microbiologica dei prodotti dolciari e da forno. -I nuovi prodotti alimentari -La promozione di uno stile di vita equilibrato <u>Abilità</u> -Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP - Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati - 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 bilanciato in funzione del prodotto finito	All. 2	All. 1	
	Competenza in uscita n. 2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione Competenza in uscita n. 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro Competenza in uscita n. 4 Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati Competenza in uscita n. 5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	Competenza di riferimento Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali. Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi Padroneggiare 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	
TITOLO DELL'UDA	"IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE"		
RISORSE UMANE INTERNE	Docente della disciplina – Docente di laboratorio pasticceria		
COMPITO (PRODOTTO)	Elaborato digitale su un rischio biologico legato ad una preparazione alimentare		
ASSI CULTURALI	Asse dei linguaggi – Asse matematico - Asse scientifico, tecnologico e professionale		

La programmazione delle classi quinte fa riferimento ai nuclei tematici fondamentali d'indirizzo "Enogastronomia e Ospitalità alberghiera" (allegato G del Decreto Ministeriale n. 164 del 15 giugno 2022), correlati alle competenze in uscita (allegati al DECRETO 24 maggio 2018, n. 92., ai sensi dell'articolo 3, comma 3, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61)