

IPSSEC A.OLIVETTI
a.s.
PROGRAMMAZIONE UDA

CLASSE 5 C Sala e Vendita

UDA “IL CLIENTE E LE SUE ESIGENZE”

MAPPA DELLE COMPETENZE			
DISCIPLINARI	INTERDISCIPLINARI		CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA	AREA GENERALE ASSE CULTURALE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO	
Utilizzare l'insieme strutturato delle seguenti conoscenze e abilità: Conoscenze. 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 4. allergie e intolleranze alimentari 5. alimentazione e tumori 6. disturbi alimentari Abilità Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita e equilibrato e sostenibile. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari in funzione del contesto culturale/religioso	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 a personale, sociale e capacità di imparare a imparare ● competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
	All. 2	All. 1	
	Competenza 4 Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela	Competenza di riferimento 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	
	Competenza 6 Curare tutte le fasi del ciclo del cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più efficaci.		

UDA “IL CLIENTE E LE SUE ESIGENZE”

PIANO DI LAVORO

Denominazione	UDA “IL CLIENTE E LE SUE ESIGENZE”
Compito (prodotto)	Proposta di un menu in base agli stili alimentari, al contesto culturale e alle esigenze fisiologiche/patologiche
Utenti destinatari	Classe quinte articolazioni enogastronomia
Assi culturali	Asse scientifico, tecnologico e professionale Asse dei linguaggi Asse storico-sociale Asse matematico
Competenze	Competenza 4 Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela Competenza 6 Curare tutte le fasi del ciclo del cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più efficaci.
Discipline coinvolte	Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio Servizi Enogastronomici – Cucina Economia* Inglese* Seconda lingua straniera* *Facoltative
Prerequisiti	Saper raccogliere informazioni. Saper utilizzare i principali software per elaborare prodotti multimediali. Scienza e cultura dell'alimentazione: conoscenza dei nutrienti e della merceologia degli alimenti; conservazione e cottura degli alimenti. Diritto: normativa sull'igiene dei prodotti alimentari, Regolamenti CE “Pacchetto Igiene” Laboratorio di Bar-Sala e vendita: autocontrollo da parte degli OSA Laboratorio di Cucina: autocontrollo da parte degli OSA

UDA “QUALITA’ E SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI”

MAPPA DELLE COMPETENZE			
DISCIPLINARI	INTERDISCIPLINARI		CHIAVE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	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	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
	All. 2	All. 1	

- La contaminazione chimica degli alimenti - Gli agrofarmaci - Gli zoofarmaci - Sostanze cedute dai MOCA - I metalli pesanti - Le materie prime e i prodotti alimentari -I nuovi prodotti alimentari -La promozione di uno stile di vita equilibrato <u>Abilità</u> - La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio -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	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 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	
---	--	--	--

UDA “QUALITA’ E SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI”

PIANO DI LAVORO

Denominazione	“QUALITA’ E SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI”
Compito (prodotto)	Elaborazione (in formato digitale) di un menù di qualità che valorizzi e tuteli il territorio
Utenti destinatari	Classe quinta
Assi culturali	Asse scientifico, tecnologico e professionale
Competenze	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
Discipline coinvolte	Scienza e cultura dell’alimentazione Laboratorio di Cucina Diritto* Laboratorio di Sala e vendita* *Facoltative
Prerequisiti	Saper raccogliere informazioni. Saper utilizzare i principali software per elaborare prodotti multimediali. Scienza e cultura dell’alimentazione: conoscenza dei nutrienti e della merceologia degli alimenti; conservazione e cottura degli alimenti. Diritto: normativa sull’igiene dei prodotti alimentari, Regolamenti CE “Pacchetto Igiene” Laboratorio di Bar-Sala e vendita: autocontrollo da parte degli OSA Laboratorio di Cucina: autocontrollo da parte degli OSA

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)