



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

"Di Poppa-Rozzi"

Via F. Barnabei, 2

Teramo



Cod. Fisc. 8003110675 **tel.Pres.** 0861/248215 **Segr.**0861/247248 **Fax :** 0861/243136

Web: www.iisdipopparozzi.it **e-mail :** info@iisdipopparozzi.it

P.E.C.: teis00800n@pec.istruzione.it **Istituzionale:** teis00800n@istruzione.it

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

Di Enogastronomia

Articolazione sala e vendita

Classe 4° D – A.S. 2015/2016 Docente Di Mercurio Terenzio

Finalità educative

La riforma dell'istruzione secondaria superiore che ha trasformato i vecchi Istituti Alberghieri in Istituti Professionali indirizzo servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera ha separato, a partire dal terzo anno, gli studenti che hanno scelto l'indirizzo di "Enogastronomia sala e vendita" da coloro che hanno preferito un orientamento rivolto alla cucina; per il proseguimento degli studi le due figure professionali procederanno quindi in parallelo. Con questa scelta si sono volute garantire le peculiarità didattiche di entrambe le materie, ma riflettendo sulla complessità del quadro operativo del settore ristorativi, dove molteplici e ampie sono le conoscenze e competenze richieste al personale di sala e del bar, appare chiaro il motivo per cui anche nelle classi quarte e quinte sia stata introdotta la disciplina di cucina.

Metodologia

Lezioni frontali teoriche e pratiche

Lavori individuali e di gruppo

Discussioni guidate

Ricerche bibliografiche e multimediali

Visite guidate mirate

Materiali

Quaderno – raccoglitore dove poter introdurre adeguatamente: ricerche, schede tecniche delle ricette, appunti, glossario dei termini più importanti.

Libro di testo

Fotocopie di materiale integrativo

Strumenti di verifica

Le verifiche saranno diversificate in funzione dello specifico obiettivo distinguendo, quindi, quelle formative e sommative. Le strategie di accertamento saranno varie: singole interrogazioni, discussioni collegiali, brevi relazioni scritte sulle attività svolte, test oggettivi strutturati.

Competenze disciplinari

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

MODULO N°1 (2 Unità didattiche)

Evoluzione delle abitudini alimentari e degli stili di cucina

Unità didattica 1.1 Le abitudini alimentari in Italia

1. La difficoltà di una corretta alimentazione
2. La trasformazione degli stili di vita
3. Tendenze salutistiche e nuovi stili alimentari

Unità didattica 1.2 dalla cucina classica alla cucina contemporanea

1. La nouvelle cuisine
2. Nuove prospettive della cucina internazionale

MODULO N°2 (2 Unità didattiche)

I prodotti alimentari

Unità didattica 2.1 la filiera e il mercato dei prodotti alimentari

1. La rintracciabilità di filiera
2. Le cinque gamme alimentari
3. I prodotti a denominazione d'origine e prodotti tradizionali

Unità didattica 2.2 Alimenti OGM e alimenti biologici

1. Gli alimenti OGM
2. I prodotti biologici
3. I prodotti dietetici
4. Gli alimenti funzionali
5. Le etichette alimentari

MODULO N°3 (3 Unità didattiche)

La valorizzazione dei prodotti tipici italiani

Unità didattica 3.1 I prodotti tipici delle regioni del nord

1. Nord-ovest: Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia, Liguria
2. Nord-est: trentino-Alto Adige, Friuli Venezia Giulia, Veneto, Emilia Romagna.

Unità didattica 3.2 I prodotti tipici delle regioni del centro

1. Toscana
2. Marche
3. Lazio
4. Abruzzo

Unità didattica 3.3 I prodotti tipici delle regioni del sud e delle isole

1. Molise, Puglia, Basilicata, Campania, Calabria.
2. Sicilia, Sardegna

MODULO N°4 (3 Unità didattiche)

Il menu e la lista delle vivande

Unità didattica 4.1 Definizioni e funzioni

1. Presupposti fondamentali
2. Pianificazione
3. Criteri generali di composizione
4. Aspetto nutrizionale

Unità didattica 4.2 La progettazione

1. Selezione e successione delle portate
2. Menu ad esigenze speciali
3. La scelta dei nomi dei piatti
4. Regole grafiche per la stesura di un menu
5. Regole gastronomiche

Unità didattica 4.3 Tipologie di menu

1. Menu fissi non concordati
2. Menu concordati
3. Menu con scelta
4. Menu alla carte
5. Menu speciali

MODULO N°5 (2 Unità didattiche)

Sicurezza alimentare e tracciabilità dei prodotti

Unità didattica 5.1 La sicurezza sul luogo di lavoro

1. Il D. Lgs. 81/08
2. La prevenzione: informazione e formazione
3. Infortuni e malattie professionali

Unità didattica 5.2 L'igiene professionale nel reparto produzione e nel reparto vendita

1. L'igiene personale
2. L'igiene dell'ambiente
3. L'igiene delle attrezzature
4. Il piano di pulizia e sanificazione

Unità didattica 5.3 La sicurezza degli alimenti e l'HACCP

1. La rintracciabilità degli alimenti
2. L'HACCP
3. L'applicazione dell'HACCP
4. I principi applicativi
5. Il piano di autocontrollo

Data: 04/06/2016

Firma
Di Mercurio Terenzio