

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p><b>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO"</b> Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	<p>Sistema Gestione Qualità per la Formazione Marittima ...</p>  <p><b>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</b></p>
<p>Sito web: <a href="http://www.daverrazzano.it">www.daverrazzano.it</a> e-mail: <a href="mailto:gris00900x@istruzione.it">gris00900x@istruzione.it</a> - <a href="mailto:segreteria@daverrazzano.it">segreteria@daverrazzano.it</a> Posta elettronica certificata: <a href="mailto:gris00900x@pec.istruzione.it">gris00900x@pec.istruzione.it</a></p>		

# Programmazione

Disciplina. Enogastronomia Settore Cucina

Classe Quarta B ENO

a.s. 2023-24

Docente: Alessandro Vitale

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p><b>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO"</b> Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	<p>Sistema Gestione Qualità per la Formazione Marittima ...</p>  <p><b>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</b></p>
<p>Sito web: <a href="http://www.daverrazzano.it">www.daverrazzano.it</a> e-mail: <a href="mailto:gris00900x@istruzione.it">gris00900x@istruzione.it</a> - <a href="mailto:segreteria@daverrazzano.it">segreteria@daverrazzano.it</a> Posta elettronica certificata: <a href="mailto:gris00900x@pec.istruzione.it">gris00900x@pec.istruzione.it</a></p>		

<b>Modulo/ UDA</b>	<b>TITOLO:</b> Sicurezza e tutela sul lavoro
<b>COMPETENZA/E D'ASSE</b>	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
<b>STRUTTURA D'APPRENDIMENTO DELL'UDA</b>	<p><b>ABILITA'</b> Applicare pratiche inerenti all'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature</p> <p>Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare</p> <p>Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione</p> <p>Leggere e interpretare le etichette alimentari.</p> <p><b>CONOSCENZE</b> Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. Tecniche di base di conservazione degli alimenti. Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti. Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008). Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP).</p>
<b>TEMPI DI SVOLGIMENTO (mese e nr ore)</b>	Settembre/Ottobre
<b>METODOLOGIA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale in aula</li> <li>• Lezione tecnico-pratica in laboratorio</li> <li>• Uso di sussidi didattici quali libro di testo, mappe, grafici e tabelle, materiale informativo e lezioni multimediali.</li> <li>• Lavoro di gruppo</li> <li>• Problem Solving</li> </ul>
<b>MODALITA' DI VERIFICA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prova semi-strutturata e strutturata</li> <li>• Prova tecnico-pratica di laboratorio</li> <li>• colloquio orale</li> <li>• Risoluzione dei problemi</li> </ul>
<b>DISCIPLINE CHE CONDIVIDONO LA STESSA COMPETENZA</b>	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale
<b>DISCIPLINE/ ASSI CHE CONDIVIDONO L'UDA</b>	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p><b>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO"</b> Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	<p>Sistema Gestione Qualità per la Formazione Marittima ...</p>  <p><b>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</b></p>
<p>Sito web: <a href="http://www.daverrazzano.it">www.daverrazzano.it</a> e-mail: <a href="mailto:gris00900x@istruzione.it">gris00900x@istruzione.it</a> - <a href="mailto:segreteria@daverrazzano.it">segreteria@daverrazzano.it</a> Posta elettronica certificata: <a href="mailto:gris00900x@pec.istruzione.it">gris00900x@pec.istruzione.it</a></p>		

<b>Modulo/ UDA</b>	<b>TITOLO:</b>  I prodotti e l'approvvigionamento:  i prodotti alimentari e le gamme.
<b>COMPETENZE/ D'ASSE</b>	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. 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.
<b>STRUTTURA D'APPRENDIMENTO DELL'UDA</b>	<b>ABILITA'</b>  Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione.  Individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi  <b>CONOSCENZE</b>  Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.  Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci.  Tecniche di programmazione, controllo dei costi e organizzazione della produzione di settore: definizione di compiti, tempi e modalità operative.
<b>TEMPI DI SVOLGIMENTO (mese e nr ore)</b>	Ottobre / Dicembre
<b>METODOLOGIA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale in aula</li> <li>• Lezione tecnico-pratica in laboratorio</li> <li>• Uso di sussidi didattici quali libro di testo, mappe, grafici e tabelle, materiale informativo e lezioni multimediali.</li> <li>• Lavoro di gruppo</li> <li>• Problem Solving</li> </ul>



CERTIFICAZIONE  
AGENZIA FORMATIVA  
n. 34423/A/0001/UK/It



**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE**  
**"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO"**  
Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR)  
Telefono +39 0564 812490/0564 810045  
Fax +39 0564 814175  
C.F. 82002910535 (GRIS00900X)

Sistema Gestione Qualità  
per la Formazione  
Marittima ...



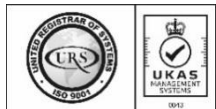
CERTIFICATO N. 50 100  
14484 Rev.005

Sito web: [www.daverrazzano.it](http://www.daverrazzano.it) e-mail: [gris00900x@istruzione.it](mailto:gris00900x@istruzione.it) - [segreteria@daverrazzano.it](mailto:segreteria@daverrazzano.it)  
Posta elettronica certificata: [gris00900x@pec.istruzione.it](mailto:gris00900x@pec.istruzione.it)

<b>MODALITA' DI VERIFICA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prova semi-strutturata e strutturata</li> <li>• Prova tecnico-pratica di laboratorio</li> <li>• colloquio orale</li> <li>• Risoluzione dei problemi</li> </ul>
<b>DISCIPLINE CHE CONDIVIDONO LA STESSA COMPETENZA</b>	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale
<b>DISCIPLINE/ASSI CHE CONDIVIDONO L'UDA</b>	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale
<b>Modulo/ UDA</b>	<b>TITOLO:</b>  <b>La Gastronomia tra tradizione ed evoluzione</b>
<b>COMPETENZE/ E D'ASSE</b>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>7) Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p>
<b>STRUTTURA D'APPRENDIMENTO DELL'UDA</b>	<b>ABILITA'</b>  <p>Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione.</p> <p>Applicare tecniche di controllo della qualità dell'offerta preventiva</p> <p>Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all'identificazione delle priorità, dei bisogni e delle aspettative di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del Made in Italy.</p>



CERTIFICAZIONE  
AGENZIA FORMATIVA  
n. 34423/A/0001/UK/It



**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO"**  
Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR)  
Telefono +39 0564 812490/0564 810045  
Fax +39 0564 814175  
C.F. 82002910535 (GRIS00900X)

Sistema Gestione Qualità  
per la Formazione  
Marittima ...



CERTIFICATO N. 50 100  
14484 Rev.005

Sito web: [www.daverrazzano.it](http://www.daverrazzano.it) e-mail: [gris00900x@istruzione.it](mailto:gris00900x@istruzione.it) - [segreteria@daverrazzano.it](mailto:segreteria@daverrazzano.it)  
Posta elettronica certificata: [gris00900x@pec.istruzione.it](mailto:gris00900x@pec.istruzione.it)

## CONOSCENZE

Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.

Risorse enogastronomiche / culturali territoriali e nazionali.

Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci.

Principali sviluppi contemporanei in termini di: materie prime e loro derivati, tecniche professionali, materiali e attrezzature.

**TEMPI DI  
SVOLGIMENTO**  
(mese e nr ore)

Gennaio / Marzo

**METODOLOGIA**

- Lezione frontale in aula
- Lezione tecnico-pratica in laboratorio
- Uso di sussidi didattici quali libro di testo, mappe, grafici e tabelle, materiale informativo e lezioni multimediali.
- Lavoro di gruppo
- Problem Solving

**MODALITA' DI  
VERIFICA**

- Prova semi-strutturata e strutturata
- Prova tecnico-pratica di laboratorio
- colloquio orale
- Risoluzione dei problemi

**DISCIPLINE CHE  
CONDIVIDONO LA  
STESSA  
COMPETENZA**

Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale

**DISCIPLINE/ASSI  
CHE CONDIVIDONO  
L'UDA**

Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p><b>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO"</b> Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	<p>Sistema Gestione Qualità per la Formazione Marittima ...</p>  <p><b>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</b></p>
<p>Sito web: <a href="http://www.daverrazzano.it">www.daverrazzano.it</a> e-mail: <a href="mailto:gris00900x@istruzione.it">gris00900x@istruzione.it</a> - <a href="mailto:segreteria@daverrazzano.it">segreteria@daverrazzano.it</a> Posta elettronica certificata: <a href="mailto:gris00900x@pec.istruzione.it">gris00900x@pec.istruzione.it</a></p>		

Modulo/ UDA	TITOLO:  <b>Conoscenza del territorio in base PCTO</b>
<b>COMPETENZA/E D'ASSE</b>	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.
<b>STRUTTURA D'APPRENDIMENTO DELL'UDA</b>	<p><b>ABILITA'</b></p> <p>Raccogliere e analizzare informazioni turistiche e condividerle anche attraverso i social media Collaborare alla realizzazione di campagne pubblicitarie cooperando con tutti gli attori del territorio</p> <p><b>CONOSCENZE</b></p> <p>Tecniche di promozione e vendita.</p> <p>Fattori che caratterizzano la vocazione turistica del territorio.</p>
<b>TEMPI DI SVOLGIMENTO (mese e nr ore)</b>	Ottobre / Maggio
<b>METODOLOGIA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale in aula</li> <li>• Lezione tecnico-pratica in laboratorio</li> <li>• Uso di sussidi didattici quali libro di testo, mappe, grafici e tabelle, materiale informativo e lezioni multimediali.</li> <li>• Lavoro di gruppo</li> <li>• Problem Solving</li> </ul>
<b>MODALITA' DI VERIFICA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prova semi-strutturata e strutturata</li> <li>• Prova tecnico-pratica di laboratorio</li> <li>• colloquio orale</li> <li>• Risoluzione dei problemi</li> </ul>

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p><b>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO"</b> Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	<p>Sistema Gestione Qualità per la Formazione Marittima ...</p>  <p><b>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</b></p>
<p>Sito web: <a href="http://www.daverrazzano.it">www.daverrazzano.it</a> e-mail: <a href="mailto:gris00900x@istruzione.it">gris00900x@istruzione.it</a> - <a href="mailto:segreteria@daverrazzano.it">segreteria@daverrazzano.it</a> Posta elettronica certificata: <a href="mailto:gris00900x@pec.istruzione.it">gris00900x@pec.istruzione.it</a></p>		

DISCIPLINE CHE CONDIVIDONO LA STESSA COMPETENZA	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale
DISCIPLINE/ASSI CHE CONDIVIDONO L'UDA	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale

Giugno 2024

Firma del docente  
Alessandro Vitale

