



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



FUTURA
LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI



pon
Per la scuola
competenza e orientamento
2014-2020

Sistema Gestione Qualità
per la Formazione
Marittima ...



CERTIFICATO N. 50 100
14484 Rev.005

**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)

Sito web: www.daverrazzano.edu.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it
Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it

Programma

MATERIA : **Enogastronomia Laboratorio di Cucina**

CLASSE IV SALA E VENDITA ENOGASTRONOMICO

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

DOCENTE : **Prof. Alessandro Vitale**

Modulo/ UDA	TITOLO: I prodotti e l'approvvigionamento: i prodotti alimentari e le gamme.
COMPETENZA/E D'ASSE	<ol style="list-style-type: none"> 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. 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.
STRUTTURA D'APPRENDIMENT O DELL'UDA	<p>ABILITA'</p> <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>Individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi</p> <p>CONOSCENZE</p> <p>Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.</p> <p>Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci.</p> <p>Tecniche di programmazione, controllo dei costi e organizzazione della produzione di settore: definizione di compiti, tempi e modalità operative.</p>
TEMPI DI SVOLGIMENTO (mese e nr ore)	Settembre / Dicembre
METODOLOGIA	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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
Modulo/UDA	TITOLO: La Gastronomia tra tradizione ed evoluzione
COMPETENZA/E D'ASSE	<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>
STRUTTURA D'APPRENDIMENTO DELL'UDA	<p>ABILITA'</p> <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> <p>CONOSCENZE</p> <p>Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.</p> <p>Risorse enogastronomiche / culturali territoriali e nazionali.</p> <p>Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci.</p> <p>Principali sviluppi contemporanei in termini di: materie prime e loro derivati, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</p>
TEMPI DI SVOLGIMENTO (mese e nr ore)	Gennaio / Marzo
METODOLOGIA	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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

Modulo/ UDA	TITOLO: Conoscenza del territorio in base PCTO
COMPETENZA/E D'ASSE	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.
STRUTTURA D'APPRENDIMENTO DELL'UDA	<p>ABILITA'</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>CONOSCENZE</p> <p>Tecniche di promozione e vendita.</p> <p>Fattori che caratterizzano la vocazione turistica del territorio.</p>
TEMPI DI SVOLGIMENTO (mese e nr ore)	Settembre / Maggio
METODOLOGIA	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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

Prof. Alessandro Vitale