



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

“GIOVANNI GIOLITTI”



I.T. TECNICO PER IL TURISMO

I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017

COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019

e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it

www.istitutogiolitti.edu.it

a.s. 2021/2022

PIANO di LAVORO del DIPARTIMENTO di ENOGASTRONOMIA

(Insegnamento di Area di Indirizzo)

Classe ☐ Prima ☒ Seconda

Classe ☐ Terza ☐ Quarta ☐ Quinta

☒ **Enogastronomia:** esperto della gastronomia del gusto e del benessere

☐ **Servizi di sala e Vendita:** esperto di Mixology e Sommellerie

☐ **Accoglienza turistica:** esperto del settore turistico – ricettivo del territorio

COMPETENZE CORRELATE

trasversali rispetto a quelle dell'Area di indirizzo

1 - COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

si fa riferimento al documento europeo 'Raccomandazione' del 22 maggio 2018 e a quanto concordato nella riunione dei coordinatori di dipartimento.

Competenza Chiave n 1 Descrizione: Imparare ad imparare

Competenza Chiave n 3 Descrizione: Comunicare

Competenza Chiave n 4 Descrizione: Collaborare e partecipare

Competenza Chiave n 5 Descrizione: Agire in modo autonomo e responsabile.

Competenza Chiave n 6 Descrizione: Risolvere problemi.

Competenza Chiave n 8 Descrizione: Acquisire e interpretare l'informazione.

2 - COMPETENZE DI AREA GENERALE

Si fa riferimento all'allegato B delle Linee guida agosto 2019 e a quanto concordato nella riunione dei coordinatori di dipartimento.

Competenza di Area Generale n. 1 Descrizione: Agire in riferimento ad un sistema di valori coerente con i principi della costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare i fatti e orientare i propri comportamenti in ambito familiare, scolastico, sociale e professionale.

Competenza di Area Generale n. 2 Descrizione: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze educative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.

Competenza di Area Generale n. 3 Descrizione: Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropologico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Competenza di Area Generale n. 5 Descrizione: utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

Competenza di Area Generale n. 10 Descrizione: Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi dei servizi.

COMPETENZE DI INDIRIZZO

si fa riferimento all'Allegato C delle Linee guida agosto 2019 e a quanto concordato nella riunione dei coordinatori di dipartimento

NB: nell'individuazione delle competenze, gli insegnamenti coinvolti nella seconda prova fanno riferimento ai documenti ministeriali "QdR" (Quadri di riferimento) che contengono i nuclei tematici oggetto della seconda prova stessa (<https://www.miur.gov.it/-/esami-di-stato-del-secondo-ciclo-di-istruzione-a-s-2018-2019-d-m-769-del-26-novembre-2018>)

COMPETENZA di INDIRIZZO n. II

Descrizione della competenza in uscita: "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 INTERMEDIA relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	Abilità	Conoscenze	Contenuti
(vedere Allegato C delle Linee Guida) Livello QNQ: 2 Descrizione: "Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti."	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida - Applicare semplici procedure di gestione aziendale. - Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base. - Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera. - Applicare metodologie di base di lavoro in équipe.	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida - Conoscenze di base dei principali processi organizzativi, produttivi e gestionali dei diversi settori della filiera. - Filiere produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti. - Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia.	- Le carni: composizione e qualità, classificazioni, i tagli, lavorazioni preliminare e metodi di cottura.

COMPETENZA di INDIRIZZO n. III

Descrizione della competenza in uscita: “Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. ”

Competenza INTERMEDIA relativa all’anno a cui si riferisce la presente progettazione	Abilità Individuare le abilità tra quelle riportate nell’Allegato C delle Linee guida	Conoscenze Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell’Allegato C delle Linee guida	Contenuti
(vedere Allegato C delle Linee Guida) Livello QNQ: 2 Applicare procedure di base relative all’igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sottosupervisione.	<ul style="list-style-type: none">- Applicare pratiche inerenti l’igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature.- Applicare procedure di base di autocontrollo relative all’igiene alimentare.- Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale.- Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione.	<ul style="list-style-type: none">- Principi di legislazione specifica di settore.- Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell’ambiente.- Tecniche di base di conservazione degli alimenti.- Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica.- Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008).	<ul style="list-style-type: none">- L’igiene e la salute in cucina- Il piano di autocontrollo Haccp- La sicurezza in cucina

COMPETENZA di INDIRIZZO n. IV

Descrizione della competenza in uscita: “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 INTERMEDIA relativa all’anno a cui si riferisce la presente progettazione	Abilità Individuare le abilità tra quelle riportate nell’Allegato C delle Linee guida	Conoscenze Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell’Allegato C delle Linee guida	Contenuti
(vedere Allegato C delle Linee Guida) Livello QNQ: 2 Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.	<ul style="list-style-type: none">- Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l’utilizzo delle materie e dei semilavorati.- Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell’ambiente in relazione alla pratica professionale.- Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza.	<ul style="list-style-type: none">- Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere	<ul style="list-style-type: none">- La suddivisione dei pasti all’interno della giornata.- I principali pasti nella Ristorazione.- Le principali tipologie di Menù.- Le indicazioni da riportare nel menù.- Le regole di servizio dei Piatti.

COMPETENZA di INDIRIZZO n. V

Descrizione della competenza in uscita: “Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. ”

Competenza INTERMEDIA relativa all’anno a cui si riferisce la presente progettazione	Abilità Individuare le abilità tra quelle riportate nell’Allegato C delle Linee guida	Conoscenze Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell’Allegato C delle Linee guida	Contenuti
(vedere Allegato C delle Linee Guida) Livello QNQ: 2 Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.	- Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria. - Riconoscere le componenti culturali dell’arte bianca anche in relazione al proprio territorio.	- Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all’arte bianca.	Pasticceria e arte bianca: - le tecniche di base della pasticceria e dell’arte bianca - gli impasti di base - creme e salse di base

COMPETENZA di INDIRIZZO n. VII

Descrizione della competenza in uscita: “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. ”

Competenza INTERMEDIA relativa all’anno a cui si riferisce la presente progettazione	Abilità Individuare le abilità tra quelle riportate nell’Allegato C delle Linee guida	Conoscenze Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell’Allegato C delle Linee guida	Contenuti
(vedere Allegato C delle Linee Guida) Livello QNQ: 2 Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.	- Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità. - Fornire informazioni al cliente in relazione alle opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio.	- Elementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale. - L’evoluzione degli usi e dei costumi enogastronomici del territorio di appartenenza.	Cucina nazionale: - antipasti di cucina nazionale - preparazione della pasta fresca e secca, - primi speciali - i secondi piatti: carne saltata e glassata, - le carni bianche - Il pesce - I contorni - Pasticceria di base - Antipasti primi e secondi di cucina regionale.

COMPETENZA di INDIRIZZO n. VIII

Descrizione della competenza in uscita: “Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell’ eco-sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. ”

Competenza INTERMEDIA relativa all’anno a cui si riferisce la presente progettazione	Abilità Individuare le abilità tra quelle riportate nell’Allegato C delle Linee guida	Conoscenze Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell’Allegato C delle Linee guida	Contenuti
(vedere Allegato C delle Linee Guida) Livello QNQ: 2 Applicare i principi essenziali dell’eco-sostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche.	-Selezionare le informazioni da acquisire sull’offerta turistica integrata. -Riconoscere nel territorio gli aspetti relativi all’eco sostenibilità ambientale. -Riconoscere le principali tipologie di materiali promozionali e pubblicitari dell’offerta turistica. -Attuare modalità atte a ridurre gli sprechi nell’ottica della tutela e salvaguardia dell’ambiente.	-Il concetto di sostenibilità ambientale. - Atteggiamenti e metodi per ottimizzare l’impatto ambientale dei prodotti e dei servizi caratteristici della filiera di riferimento	- Alimenti tutela dell’ambiente e della salute - Agricoltura sostenibile - Il commercio equo solidale - Cucina sostenibile - Gli sprechi alimentari

ATTIVITA' FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO

(per esempio: UdA, compiti di realtà, progetti, indagini, uscite didattiche, laboratori...)

- 1. UDA: Happy hour per la nostra salute.**
- 2. Uscita didattica sul territorio** .(in conformità all'esigenza epidemiologica legata al COVID19)
- 3. Attività laboratoriale.**

ABILITA' MINIMEE SAPERI MINIMI richiesti nell'arco dell'a.s. 2021/2022 necessari per l'ammissione alla classe successiva:

1. Comprendere gli scopi della disciplina.
2. Scoprire la propria attitudine professionale.
3. Acquistare confidenza con gli utensili di cucina.
4. Conoscere gli ambienti di lavoro e la loro suddivisione.
5. Organizzare e tenere ordinato il proprio posto di lavoro.
6. Sviluppare la cura dell'igiene personale.
7. Appropriarsi delle tecniche di cottura.
8. Conoscere le origini e la tipologia degli alimenti di base.
9. Saper individuare gli elementi necessari per la preparazione delle ricette studiate.
10. Acquisire un comportamento professionale e saper coordinare il proprio lavoro con quello degli altri componenti della brigata.

METODOLOGIA

Gli studenti saranno informati del piano di lavoro, delle finalità dell'insegnamento e del suo significato all'inizio e durante tutto l'anno scolastico; saranno altresì resi noti i criteri di valutazione.

La metodologia si avvarrà delle seguenti modalità/tecniche di interventi:

1. **LEZIONE FRONTALE:** lezione teorica di presentazione di un argomento nei suoi aspetti specifici e tecnici.
2. **LEZIONE LABORATORIALE:** elaborazione e valutazione pratica degli argomenti affrontati nelle lezioni frontali.
3. Eventuali lezioni in DID con il supporto delle piattaforme predisposte dall'Istituto.

MATERIALI

A supporto del lavoro, si utilizzeranno:

1. Libro di testo.

2. Dispense e mappe concettuali.
3. Laboratorio di enogastronomia.
4. Eventuali materiali multimediali.

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

La tipologia delle verifiche comprenderà:

1. Verifiche pratiche sugli argomenti trattati nelle lezioni teoriche.
Inoltre per gli allievi con misure dispensative e compensative verranno eventualmente in caso di difficoltà valutati oralmente come previsto nel PDP.

Il numero complessivo delle verifiche pratica sarà di almeno 4 nel primo trimestre e 6 nel pentamestre.

La valutazione intermedia e finale dell'a.s. terrà conto dei livelli di partenza, delle prestazioni scritte/pratiche/orali degli allievi, dell'osservazione sistematica e continua dei loro comportamenti e progressi, di elaborati e compiti svolti a casa, dei risultati delle loro ricerche individuali e di gruppo, del raggiungimento di competenze (di cittadinanza, dell'area generale e di indirizzo).

Il Dipartimento

- stabilisce di utilizzare le griglie di valutazione d'Istituto

Torino, 21/09/ 2021

Il Coordinatore di Dipartimento