

DOCENTE: Raso Roberto

Programma di Laboratorio di organizzazione e gestione dei Servizi ristorativi

CLASSE: IV art

La presente programmazione si basa sul presupposto che la scuola non può limitarsi alla sola trasmissione di nozioni, ma deve porre l'attenzione sull'intero processo d'apprendimento, promuovendo nell'allievo le capacità necessarie affinché egli diventi parte attiva e consapevole nella propria crescita umana e professionale.

La programmazione presentata è stata realizzata in relazione ad alcune realtà peculiari dell'istituto e in pratica:

- La necessità di rispondere a quanto richiesto dalle normative scolastiche e nello stesso tempo l'esigenza di avere una programmazione didattica che costituisca un supporto efficace al lavoro del docente;
- La necessità di fornire agli allievi un programma chiaro e trasparente che permetta di conoscere già dall'inizio dell'anno scolastico i vari momenti del percorso didattico che scandiscono l'apprendimento e la relativa valutazione.

LE UNITA' DIDATTICHE

Ogni modulo è costituito da una sequenza di unità didattiche, affrontando le quali, l'allievo raggiunge gradualmente i diversi obiettivi, cognitivi e non, che nel loro insieme corrispondono alle finalità didattiche del modulo stesso.

La suddivisione in unità didattiche è opportuna in quanto consente una programmazione su brevi segmenti curriculari, con la possibilità di definire con precisione tempi e metodi, e di verificare il raggiungimento degli obiettivi e di apportare eventuali correzioni.

OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI

Riprendendo ed approfondendo abilità, competenze, atteggiamenti già proposti l'anno precedente, sono perseguite queste altre abilità e competenze:

- Riconoscere le differenti tipologie d'attività ristorativa.
- Riconoscere la figura del food & beverage manager.
- Conoscere l'organizzazione degli spazi in un ristorante.
- Riconoscere le attrezzature presenti in un'attività ristorativa.
- Riconoscere negli alimenti segni di deterioramento e sintomi delle malattie alimentari.
- Conoscere le norme igieniche e le relative normative vigenti.
- Conoscere le modalità di gestione delle scorte, il funzionamento e l'organizzazione del magazzino.
- Conoscere la classificazione dei prodotti alimentari e dei relativi marchi a tutela.
- Assimilare la terminologia enologica.
- Conoscere le caratteristiche delle bevande analcoliche e nervine e il possibile impiego e la relativa redditività nell'ambito ristorativo.
- Conoscere le modalità d'approvvigionamento dei vini e le relative tecniche di stoccaggio.

OBIETTIVI MINIMI

- L'allievo denota una conoscenza diligente dell'argomento, anche se non completa in tutte le sue parti.
- Sa esporre le sue conoscenze teoriche anche in modo piuttosto mnemonico.
- Il linguaggio tecnico è sufficientemente preciso, pur se con qualche incertezza.
- In fine l'allievo dovrà aver acquisito le conoscenze minime di un panorama completo delle attuali modalità di ristorazioni e le tecniche d'approvvigionamento.

VERIFICA DEGLI OBIETTIVI – VALUTAZIONE

Nella progettazione di un'unità didattica è basilare l'individuazione delle modalità secondo cui verificare il raggiungimento degli obiettivi prefissati.

La verifica si può articolare in prove di controllo in itinere a cui farà seguito, al termine dell'unità didattica, una prova finale sugli obiettivi generali dell'unità.

Per evitare che durante la valutazione ci siano fattori non direttamente legati agli obiettivi che si vogliono verificare, può essere opportuno usare tipi di prove oggettive.

I test attraverso i quali articolare una verifica, possono essere formulati in modi diversi e con differenti gradi di rigidità, usando prove semi-strutturate.

Gli allievi saranno valutati con voti numerici da 1 a 10 come da normativa vigente in merito.

La valutazione terrà conto, oltre che al livello di preparazione raggiunto in base agli obiettivi minimi stabiliti, anche dell'impegno dimostrato dall'allievo verso la materia.

Inoltre gli allievi saranno valutati con verifiche orali e/o scritte.

Modulo N° 1	Le moderne attività ristorative
UNITA' DIDATTICA 1. 1	Le diverse tipologie d'attività ristorativa.
Obiettivi specifici	Conoscere le principali forme di ristorazione collettiva. Conoscere le principali forme di ristorazione commerciale e collettive. Conoscere il catering e il bancheting
Obiettivi minimi	Si rimanda agli obiettivi minimi elencati in premessa.
Contenuti	La ristorazione collettiva. La ristorazione commerciale. Il catering e il banqueting
Metodologia	Lezione frontale. Lezione partecipata.
Strumenti	Libro di testo
Verifiche	Orale
Tempi	Ore: 3
Annotazioni	Se il tempo a disposizione non è sufficiente ad eseguire il numero necessario di verifiche, si può valutare la possibilità di fare una sola u.d. e per la seguente.

Modulo N° 1	Le moderne attività ristorative
UNITA' DIDATTICA 1. 2	Il food & beverage manager
Obiettivi specifici	Conoscere il ruolo del food & beverage manager. Conoscere l'evoluzione storica del ruolo del

	food & beverage manager.
Obiettivi minimi	Si rimanda agli obiettivi minimi elencati in premessa.
Contenuti	Il food & beverage manager L'evoluzione storica di questa figura professionale.
Metodologia	Lezione frontale. Lezione partecipata.
Strumenti	Libro di testo
Verifiche	Orale
Tempi	Ore: 3

Modulo	N°2	L'impianto di un ristorante
UNITA' DIDATTICA	2. 1	Pianificare le strutture di un ristorante
Obiettivi specifici		Conoscere gli spazi dell'attività ristorativa. Conoscere le caratteristiche delle aree del ristorante. Riconoscere l'organizzazione degli spazi in un ristorante e le loro caratteristiche strutturali sull'utilizzo
Obiettivi minimi		Si rimanda agli obiettivi minimi elencati in premessa.
Contenuti		Tipologia e obiettivi del ristorante. Razionalità nella progettazione. Le fasi di progettazione di un ristorante. Principi d'ergonomia nella progettazione.
Metodologia		Lezione frontale.
Strumenti		Libro di testo
Verifiche		Orale
Tempi		Ore:6

Modulo	N°2	L'impianto di un ristorante
UNITA' DIDATTICA	2. 2	Le zone operative del ristorante
Obiettivi specifici		Conoscere gli accorgimenti tecnici per la sicurezza delle zone operative. Conoscere la corretta distribuzione delle zone operative.

Obiettivi minimi	Si rimanda agli obiettivi minimi elencati in premessa.
Contenuti	Corretta distribuzione delle zone operative. La zona del magazzino, preparazione, cottura. La zona spogliatoi e servizi igienici per il personale.
Metodologia	Lezione frontale.
Strumenti	Libro di testo
Verifiche	Orale
Tempi	Ore:3

Modulo	N°2	L'impianto di un ristorante
UNITA' DIDATTICA	2. 3	Le zone di consumo e il fronte strada
Obiettivi specifici		Conoscere la suddivisione della zona di consumo. Conoscere l'estetica esterna di un'attività ristorativa
Obiettivi minimi		Si rimanda agli obiettivi minimi elencati in premessa.
Contenuti		Cos'è la zona di consumo. L'organizzazione degli spazi della zona di consumo. Estetica esterna dell'attività ristorativa.
Metodologia		Lezione frontale. Lezione partecipata
Strumenti		Libro di testo
Verifiche		Orale
Tempi		Ore: 3

Modulo	N°2	L'impianto di un ristorante
UNITA' DIDATTICA	2. 4	L'impiantistica nell'azienda ristorativa
Obiettivi specifici		Conoscere la funzione degli impianti presenti in una struttura alberghiera. Saper identificare le diverse tipologie d'impianti presente in un'azienda ristorativa.
Obiettivi minimi		Si rimanda agli obiettivi minimi elencati in premessa.

Contenuti	Climatizzazione degli ambienti. Impianti idrici. Impianti elettrici Impianti d'illuminazione.
Metodologia	Lezione frontale. Lezione partecipata
Strumenti	Libro di testo
Verifiche	Scritta
Tempi	Ore: 3

Modulo	N°2	L'impianto di un ristorante
UNITA' DIDATTICA	2. 5	Le attrezzature delle zone operative
Obiettivi specifici		Identificare con una terminologia appropriata le attrezzature presenti in una struttura ristorativa. Conoscere le macchine da cucina.
Obiettivi minimi		Si rimanda agli obiettivi minimi elencati in premessa.
Contenuti		Le attrezzature per la produzione del freddo. Attrezzature per la lavorazione delle derrate. Attrezzature per cuocere e rigenerare i cibi. Le macchine da cucina e per il lavaggio. Macchine per lo smaltimento dei rifiuti. Macchine per l'aspirazione dell'aria.
Metodologia		Lezione frontale. Lezione partecipata
Strumenti		Libro di testo
Verifiche		Scritta
Tempi		Ore:6

Modulo	N°3	L'igiene e sicurezza per una ristorazione di qualità
UNITA' DIDATTICA	3. 1	Igiene degli alimenti
Obiettivi specifici		Conoscere le norme igieniche e la classificazione dei microrganismi. Saper identificare le contaminazioni degli alimenti.
Obiettivi minimi		Si rimanda agli obiettivi minimi elencati in

	premessa.
Contenuti	Le norme igieniche di base. I microrganismi. Alterazione degli alimenti. La contaminazione degli alimenti.
Metodologia	Lezione frontale. Lezione partecipata
Strumenti	Libro di testo
Verifiche	Scritta
Tempi	Ore:3

Modulo	N°3	L'igiene e sicurezza per una ristorazione di qualità
UNITA' DIDATTICA	3. 2	Principi d'igiene per l'acquisto, la conservazione e la lavorazione degli alimenti
Obiettivi specifici		Conoscere la prassi corretta della conservazione degli alimenti. Conoscere le temperature di conservazione ideale per tutti gli alimenti.
Obiettivi minimi		Si rimanda agli obiettivi minimi elencati in premessa.
Contenuti		Norme per la ricezione, la conservazione e il trattamento degli alimenti. Prodotti conservati.
Metodologia		Lezione frontale. Lezione partecipata
Strumenti		Libro di testo
Verifiche		Orale
Tempi		Ore:3

Modulo	N°3	L'igiene e sicurezza per una ristorazione di qualità
UNITA' DIDATTICA	3. 3	I diversi aspetti della qualità
Obiettivi specifici		Conoscere tutto gli aspetti della qualità alimentare. Identificare in modo corretto le certificazioni applicati agli alimenti.
Obiettivi minimi		Si rimanda agli obiettivi minimi elencati in

	premessa.
Contenuti	Il concetto di qualità. Gli enti di certificazione
Metodologia	Lezione frontale
Strumenti	Libro di testo
Verifiche	Orale
Tempi	Ore: 3

Modulo	N°3	L'igiene e sicurezza per una ristorazione di qualità
UNITA' DIDATTICA	3. 4	Sicurezza della produzione alimentare
Obiettivi specifici		Conoscere tutto la normativa del sistema haccp. Identificare in modo autonomo tutte le operazioni che compongono la preparazione dei piatti.
Obiettivi minimi		Si rimanda agli obiettivi minimi elencati in premessa.
Contenuti		Il sistema haccp nel settore ristorativo. I principi dell'haccp. Diagrammi di flusso e schemi di controllo. Rappresentazioni schematiche. Struttura di un manuale di prassi igienica. Struttura di un manuale.
Metodologia		Lezione frontale
Strumenti		Libro di testo
Verifiche		Orale
Tempi		Ore:6

Modulo	N°3	L'igiene e sicurezza per una ristorazione di qualità
UNITA' DIDATTICA	3. 5	Sicurezza sul lavoro
Obiettivi specifici		Conoscere la legge 626 Conoscere le principali caratteristiche degli ambienti.
Obiettivi minimi		Si rimanda agli obiettivi minimi elencati in premessa.

Contenuti	La 626. Principali caratteristiche degli ambienti. Uso delle attrezzature
Metodologia	Lezione frontale Lezione partecipata
Strumenti	Libro di testo
Verifiche	Orale
Tempi	Ore:6

Modulo	N°4	I prodotti alimentari:approvvigionamenti, conservazione, qualità
UNITA' DIDATTICA	4. 1	L'approvvigionamento
Obiettivi specifici		Definire la qualità di prodotti. Saper scegliere i canali d'approvvigionamento.
Obiettivi minimi		Si rimanda agli obiettivi minimi elencati in premessa.
Contenuti		L'ufficio acquisto o economato. La scheda dei prodotti. I canali d'approvvigionamento. La scelta del fornitore.
Metodologia		Lezione frontale Lezione partecipata
Strumenti		Libro di testo
Verifiche		Orale
Tempi		Ore:3

Modulo	N°4	I prodotti alimentari:approvvigionamenti, conservazione, qualità
UNITA' DIDATTICA	4. 2	La gestione delle scorte
Obiettivi specifici		Definire e valutare l'entità delle scorte. Saper il ruolo dettagliato della figura del magazziniere.
Obiettivi minimi		Si rimanda agli obiettivi minimi elencati in

	premessa.
Contenuti	Valutazione dell'entità delle scorte. L'economia e la gestione delle scorte. Il magazzino e la gestione delle scorte. Il magazzino e le celle frigorifere. La contabilità di magazzino.
Metodologia	Lezione frontale Lezione partecipata
Strumenti	Libro di testo
Verifiche	Orale
Tempi	Ore:6

Modulo	N°4	I prodotti alimentari: approvvigionamenti, conservazione, qualità
UNITA' DIDATTICA	4. 3	Congelati, surgelati e precotti nella ristorazione.
Obiettivi specifici		Conoscere la catena del freddo. Conoscere la classificazione dei prodotti surgelati, congelati, precotti.
Obiettivi minimi		Si rimanda agli obiettivi minimi elencati in premessa.
Contenuti		L'impiego del freddo. Prodotti precotti. Redditività dell'impiego di congelati, surgelati e precotti. I prodotti appetizzati.
Metodologia		Lezione frontale Lezione partecipata
Strumenti		Libro di testo
Verifiche		Orale
Tempi		Ore:6

Modulo	N°4	I prodotti alimentari: approvvigionamenti, conservazione, qualità
UNITA' DIDATTICA	4. 4	I prodotti alimentari
Obiettivi specifici		Conoscere la classificazione dei prodotti alimentari Conoscere i marchi di qualità dei prodotti
Obiettivi minimi		Si rimanda agli obiettivi minimi elencati in

	premessa.
Contenuti	Classificazione dei prodotti alimentari. Standard di produzione e livello d'organizzazione aziendale. Prodotti dop e igp. I vini doc e docg.
Metodologia	Lezione frontale Lezione partecipata
Strumenti	Libro di testo
Verifiche	Scritta
Tempi	Ore:6

Modulo	N°5	Le bevande
UNITA' DIDATTICA	5. 1	Le bevande alcoliche e nervine
Obiettivi specifici		Conoscere le caratteristiche delle bevande alcoliche e nervine e il possibile impiego e la relativa redditività nell'ambito ristorativi. Conoscere la modalità d'approvvigionamento dei vini e le relative tecniche di stoccaggio.
Obiettivi minimi		Si rimanda agli obiettivi minimi elencati in premessa.
Contenuti		Le bevande alcoliche nella ristorazione. L'acqua minerale. Il caffè
Metodologia		Lezione frontale Lezione partecipata
Strumenti		Libro di testo
Verifiche		Orale
Tempi		Ore:6

Modulo	N°5	Le bevande
UNITA' DIDATTICA	5. 2	Il vino
Obiettivi specifici		Assimilare la terminologia enologica. Conoscere la modalità d'approvvigionamento dei vini e le relative tecniche di stoccaggio.
Obiettivi minimi		Si rimanda agli obiettivi minimi elencati in premessa.
Contenuti		Il vino e il suo approvvigionamento. Il sommelier.

	La cantina e lo stoccaggio dei vini.
Metodologia	Lezione frontale Lezione partecipata
Strumenti	Libro di testo
Verifiche	Orale
Tempi	Ore:6

Modulo	N°5	Le bevande
UNITA' DIDATTICA	5. 3	La birra e i super alcolici
Obiettivi specifici		Conoscere le caratteristiche delle principali bevande super alcoliche, distillate e liquorose. Conoscere le caratteristiche delle principali birre in commercio.
Obiettivi minimi		Si rimanda agli obiettivi minimi elencati in premessa.
Contenuti		Le altre bevande. Bevande alcoliche fermentate: la birra. Bevande superalcoliche distillate.
Metodologia		Lezione frontale Lezione partecipata
Strumenti		Libro di testo
Verifiche		Orale
Tempi		Ore:6