PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE GUIDATA “SCIENZA E CULTURA

2 DELL’ALIMENTAZIONE” – CLASSI TERZE

Il primo “criterio-guida” individuato dal MIUR per mezzo delle nuove “**Linee guida per favorire e soste- nere l’adozione del nuovo assetto didattico e organizzativo dei percorsi di istruzione professionale***”* riguarda il rapporto tra **competenze***,* **assi culturali** *e* **insegnamenti***.*

**Le parole d’ordine della progettazione didattica**

Nell’allegato 1 (Il profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di area generale) al Regolamento (Decreto MIUR 24.05.2018, n. 92 “Regolamento recante la disciplina dei profili di uscita degli indirizzi di studio dei percorsi di istruzione professionale”), ciascuna competenza del **PECuP** (Profilo Educativo, Culturale e Professionale) è declinata in abilità e conoscenze con riferimento ai quattro assi culturali. Questa scelta rappresenta un radicale cambiamento rispetto alla tradizionale impo- stazione basata sulle discipline, opportunamente ridenominate “**insegnamenti***”*.

In particolare, dalla lettura delle nuove Linee Guida si può osservare che la definizione degli **obiettivi** (**risultati**) **di apprendimento** è basata su **competenze**, ciascuna delle quali è sviluppata in riferimento ad almeno due **assi culturali**. Viene proposto così un doppio salto, in quanto non solo gli insegnamenti sono accorpati in assi culturali, ma gli stessi assi culturali sono rappresentati non in quanto tali – come aggregazione di insegnamenti in aree omogenee – ma in ragione del contributo che possono offrire allo sviluppo delle varie competenze. È, dunque, la competenza il traguardo prescrittivo di riferimento, mentre le conoscenze e le abilità ne rappresentano elementi e/o risorse.

Gli assi culturali – e non i singoli insegnamenti – costituiscono, quindi, il riferimento per la definizione dei risultati (e dei contenuti) dell’apprendimento, che competono, pertanto, al Consiglio di classe, e – sul piano della gestione didattica - ai docenti titolari o contitolari degli insegnamenti che afferiscono allo stesso asse, secondo quanto precisato nell’allegato 3 al Regolamento.

L’integrazione tra gli assi culturali rappresenta uno strumento per l’innovazione metodologica e didattica, oltre ad offrire la possibilità alle istituzioni scolastiche, anche attraverso la quota di autonomia e perso- nalizzazione, di progettare percorsi di apprendimento coerenti con le aspirazioni dei giovani e con il loro diritto ad un orientamento consapevole, per una partecipazione efficace e costruttiva alla vita sociale e professionale.

Sebbene per la promozione di alcuni saperi sia necessario un forte lavoro di progettazione a livello inter- disciplinare, nelle stesse linee guida è esplicitato il fatto che per alcuni saperi “è ipotizzabile il contributo anche di un solo insegnamento”.

Si rende pertanto necessario fornire ai Docenti due sezioni pensate per facilitare la realizzazione della suddetta progettazione:

* **Corrispondenza tra nuove Linee Guida ministeriali e Volume**
* **Spunti operativi per una programmazione coerente con le nuove Linee Guida**

Entrambe queste sezioni sono disponibili on-line (HUB) in versione di file di testo modificabile.

28 © 2020 Rizzoli Education S.p.A. – Luca La Fauci – Scienza e cultura dell’alimentazione

# Corrispondenza tra nuove Linee Guida ministeriali e Volume

Il volume *Scienze e cultura dell’alimentazione* cui è riferita la presente Guida per Docenti è stato realizzato coerentemente con le nuove Linee Guida pubblicate nel 2019 dal MIUR in seguito alla entrata in vigore del D.L.13/04/2017, N. 61 (Revisione dei percorsi dell’istruzione professionale).

Si riporta di seguito, in riferimento alle Competenze in uscita riferibili alla disciplina Scienza e Cultura degli Alimenti, un quadro sinottico esaustivo che riporta la corrispondenza con i traguardi intermedi (in termini di competenze intermedie, abilità e conoscenze) e i rispettivi raccordi con le competenze riferibili all’area generale con gli otto nuclei tematici che compongono il volume.

2

Si invita alla lettura delle note a margine riportanti una descrizione esaustiva delle voci che compongono le tabelle sottostanti.

## Competenza in uscita n° 1

**Le parole d’ordine della progettazione didattica**

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.

## TERZO ANNO

**TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:**

## Competenze intermedie

Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.

## Abilità

* Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti.
* Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali.

## Conoscenze

* Terminologia tecnica specifica di settore.
* Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera.

## Raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’area generale (Allegato 1 del Regolamento)(3)

2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12

## RISCONTRI NEL VOLUME

**NUCLEO TEMATICO 2 - CARNE, SALUMI, UOVA E PRODOTTI ITTICI NUCLEO TEMATICO 3 - LATTE E DERIVATI**

## NUCLEO TEMATICO 4 - LEGUMI, ORTAGGI E FRUTTA NUCLEO TEMATICO 5 - OLI, GRASSI E CONDIMENTI NUCLEO TEMATICO 6 - CEREALI E DERIVATI

**NUCLEO TEMATICO 7 - PRODOTTI DOLCIARI E DOLCIFICANTI NUCLEO TEMATICO 8 - BEVANDE**

© 2020 Rizzoli Education S.p.A. – Luca La Fauci – Scienza e cultura dell’alimentazione 29

## Competenza in uscita n° 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.

## TERZO ANNO

**TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:**

2

## Competenze intermedie

Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.

## Abilità

* + Individuare all’interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera.

**Le parole d’ordine della progettazione didattica**

* + Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato.

## Conoscenze

Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento.

## Raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’area generale (Allegato 1 del Regolamento)(3)

2, 7, 8, 10, 11, 12

## RISCONTRI NEL VOLUME

**NUCLEO TEMATICO 1 - MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI ED ELEMENTI DI DIETETICA NUCLEO TEMATICO 2 - CARNE, SALUMI, UOVA E PRODOTTI ITTICI**

## NUCLEO TEMATICO 3 - LATTE E DERIVATI

**NUCLEO TEMATICO 4 -LEGUMI, ORTAGGI E FRUTTA NUCLEO TEMATICO 5 - OLI, GRASSI E CONDIMENTI NUCLEO TEMATICO 6 - CEREALI E DERIVATI**

## NUCLEO TEMATICO 7 - PRODOTTI DOLCIARI E DOLCIFICANTI NUCLEO TEMATICO 8 - BEVANDE

**Competenza in uscita n° 3**

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

## TERZO ANNO

**TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:**

## Competenze intermedie

Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.

## Abilità

* + Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio.
	+ Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all’igiene e alla sicurezza.
	+ Leggere e interpretare le etichette alimentari.

## Conoscenze

* + Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti.
	+ Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP).

## Raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’area generale (Allegato 1 del Regolamento)(3)

1, 2, 5, 8, 10, 11, 12

## RISCONTRI NEL VOLUME

**NUCLEO TEMATICO 1 - MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI ED ELEMENTI DI DIETETICA**

30 © 2020 Rizzoli Education S.p.A. – Luca La Fauci – Scienza e cultura dell’alimentazione

## Competenza in uscita n° 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 ed equilibrati.

## TERZO ANNO

2

**TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:**

## Competenze intermedie

Utilizzare, all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.

## Abilità

Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.

**Le parole d’ordine della progettazione didattica**

## Conoscenze

* Elementi di dietetica e nutrizione.
* Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, ecosostenibilità).

## Raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’area generale (Allegato 1 del Regolamento)(3)

2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 12

## RISCONTRI NEL VOLUME

**NUCLEO TEMATICO 1 - MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI ED ELEMENTI DI DIETETICA NUCLEO TEMATICO 2 - CARNE, SALUMI, UOVA E PRODOTTI ITTICI**

## NUCLEO TEMATICO 3 - LATTE E DERIVATI

**NUCLEO TEMATICO 4 -LEGUMI, ORTAGGI E FRUTTA NUCLEO TEMATICO 5 - OLI, GRASSI E CONDIMENTI NUCLEO TEMATICO 6 - CEREALI E DERIVATI**

## NUCLEO TEMATICO 7 - PRODOTTI DOLCIARI E DOLCIFICANTI NUCLEO TEMATICO 8 - BEVANDE

**Competenza in uscita n° 5**

Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

## TERZO ANNO

**TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:**

## Competenze intermedie

Utilizzare procedure tradizionali per l’elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.

## Abilità

* Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione.
* Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione/conservazione/ presentazione.
* Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti.
* Applicare procedure di ordinaria manutenzione di attrezzi e macchinari di settore e rilevazione di eventuali malfunzionamenti.

## Conoscenze

* Tecniche di base e tecnologie per la preparazione di prodotti dolciari e di panificazione.
* Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti.
* Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomic.o
* Merceologia, standard di qualità e sicurezza delle materie prime alimentari.
* Processi di stoccaggio degli alimenti e di lavorazione dei prodotti da forno.
* Preparazioni di base di pasticceria, panificazione e pizzeria riferite alle tradizioni regionali, nazionali e internazionali.

## Raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’area generale (Allegato 1 del Regolamento)(3)

2, 3, 4, 6, 8, 11, 12

## RISCONTRI NEL VOLUME NUCLEO TEMATICO 7 - PRODOTTI DOLCIARI E DOLCIFICANTI

© 2020 Rizzoli Education S.p.A. – Luca La Fauci – Scienza e cultura dell’alimentazione 31

## Competenza in uscita n° 5

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.

## TERZO ANNO

**TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:**

2

## Competenze intermedie

Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.

## Abilità

Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento.

**Le parole d’ordine della progettazione didattica**

## Conoscenze

Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all’assetto agroalimentare di un territorio e all’assetto turistico.

## Raccordi con le competenze di cui agli insegnamenti dell’area generale (Allegato 1 del Regolamento)(3)

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12

## RISCONTRI NEL VOLUME

**NUCLEO TEMATICO 1 - MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI ED ELEMENTI DI DIETETICA NUCLEO TEMATICO 2 - CARNE, SALUMI, UOVA E PRODOTTI ITTICI**

## NUCLEO TEMATICO 3 - LATTE E DERIVATI

**NUCLEO TEMATICO 4 -LEGUMI, ORTAGGI E FRUTTA NUCLEO TEMATICO 5 - OLI, GRASSI E CONDIMENTI NUCLEO TEMATICO 6 - CEREALI E DERIVATI**

## NUCLEO TEMATICO 7 - PRODOTTI DOLCIARI E DOLCIFICANTI NUCLEO TEMATICO 8 - BEVANDE

**NOTE**

1. Il **numero della competenza** riprende la numerazione dell’Allegato 2 del Regolamento emanato con decreto del Ministro dell’istruzione, dell’università e della ricerca 24 maggio 2018, n. 92 (pubblicato sul Supplemento ordinario N. 35/L alla Gazzetta Ufficiale n. 173 del 27 luglio 2018 - Serie generale) relativa all’indirizzo di riferimento.
2. Le **competenze intermedie** sono formulate secondo modalità analoghe a quelle adottate per la descrizione delle competenze in uscita al quinto anno riportate nell’Allegato 2 del Regolamento di cui al decreto del Ministro dell’istruzione, dell’Università e della Ricerca 24 maggio 2018, n. 92.
3. Nel riquadro sono indicati i numeri che contraddistinguono le “**Competenze di riferimento dell’Area generale**” così come riportate nell’Allegato 1 del Regolamento emanato con decreto del Ministro dell’istruzione, dell’Università e della Ricerca 24 maggio 2018, n. 92.

**Legenda delle Competenze di riferimento dell’Area generale**

**Competenza n. 1** – Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.

**Competenza n. 2** - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, colturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.

**Competenza n. 3** - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell’ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

**Competenza n. 4** – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.

**Competenza n. 5** - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.

**Competenza n. 6** – Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.

**Competenza n. 7** - Individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

**Competenza n. 8** - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.

**Competenza n. 9** - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell’espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.

**Competenza n. 10** - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all’economia, all’organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.

**Competenza n. 11** - Padroneggiare l’uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell’ambiente e del territorio.

**Competenza n.12** - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

32 © 2020 Rizzoli Education S.p.A. – Luca La Fauci – Scienza e cultura dell’alimentazione

# Spunti operativi per una programmazione coerente con le nuove Linee Guida

Il volume *Scienze e cultura dell’alimentazione* cui è riferita la presente Guida per Docenti è stato realizzato coerentemente con le nuove Linee Guida pubblicate nel 2019 dal MIUR in seguito alla entrata in vigore del D.L.13/04/2017, N. 61 (Revisione dei percorsi dell’istruzione professionale).

2

Si riporta di seguito, il dettaglio della corrispondenza tra gli otto nuclei tematici che compongono il volume e le nuove Linee Guida 2019.

## NUCLEO TEMATICO 1 Merceologia degli alimenti ed elementi di dietetica

* **Capitolo 1** Alimenti: definizione e classificazione
* **Capitolo 2** Sicurezza e qualità degli alimenti
* **Capitolo 3** Valutazione calorico-nutrizionale di un piatto e di una bevanda alcolica

**Le parole d’ordine della progettazione didattica**

## Quadro delle competenze e dei traguardi intermedi correlati al Nucleo Tematico

Competenza in uscita n°2(1): 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.

## TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

**COMPETENZE Intermedie(2) ABILITÀ CONOSCENZE**

* Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di

approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.

* Individuare all’interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/ servizi della filiera dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera
* Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato
* Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento.

Competenza in uscita n° 3(1): Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

## TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

**COMPETENZE Intermedie(2) ABILITÀ CONOSCENZE**

* + Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.
* Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio
* Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all’igiene e alla sicurezza
* Leggere e interpretare le etichette alimentari.
* Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti
* Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP).

Competenza in uscita n° 4(1): 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.

## TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

**COMPETENZE Intermedie(2) ABILITÀ CONOSCENZE**

* + Utilizzare, all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/ menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.
* Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.

• Elementi di dietetica e nutrizione.

• Criteri di scelta delle materie prime/ prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).

Competenza in uscita n° 7(1): 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.

## TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

**COMPETENZE Intermedie(2) ABILITÀ CONOSCENZE**

• Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.

* Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento.
* Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all’assetto agroalimentare di un territorio e all’assetto turistico.



© 2020 Rizzoli Education S.p.A. – Luca La Fauci – Scienza e cultura dell’alimentazione 33

## NUCLEO TEMATICO 2 Carne, salumi, uova e prodotti ittici

* + **Capitolo 1** Carne
* **Capitolo 2** Salumi
* **Capitolo 3** Uova
* **Capitolo 4** Prodotti Ittici

2

## Quadro delle competenze e dei traguardi intermedi correlati al Nucleo Tematico

Competenza in uscita n° 1(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.

## TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

**COMPETENZE Intermedie(2) ABILITÀ CONOSCENZE**

* Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e

**Le parole d’ordine della progettazione didattica**

commercializzazione dei servizi e dei prodotti all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono

la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.

* Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la

produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti.

* Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali.
* Terminologia tecnica specifica di settore.
* Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera.

Competenza in uscita n°2 (1): 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.

## TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

**COMPETENZE Intermedie(2) ABILITÀ CONOSCENZE**

* + Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di

approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.

* Individuare all’interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano

la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera.

* Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie

prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercat.o

* Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento.

Competenza in uscita n° 4(1): 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.

## TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

**COMPETENZE Intermedie(2) ABILITÀ CONOSCENZE**

* + Utilizzare, all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la

predisposizione di prodotti/servizi/ menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.

• Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.

* Elementi di dietetica e nutrizione.
* Criteri di scelta delle materie prime/ prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).



34 © 2020 Rizzoli Education S.p.A. – Luca La Fauci – Scienza e cultura dell’alimentazione

## NUCLEO TEMATICO 3 Merceologia degli alimenti ed elementi di dietetica

* **Capitolo 1** Latte
* **Capitolo 2** Formaggi

## Quadro delle competenze e dei traguardi intermedi correlati al Nucleo Tematico

Competenza in uscita n° 1(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 enogastronomich.e

2

## TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

**COMPETENZE Intermedie(2) ABILITÀ CONOSCENZE**

* Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e

commercializzazione dei servizi e dei prodotti all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono

la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.

* Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la

produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti.

* Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali.
* Terminologia tecnica specifica di settore.
* Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera.

**Le parole d’ordine della progettazione didattica**

Competenza in uscita n°2 (1): 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.

## TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

**COMPETENZE Intermedie(2) ABILITÀ CONOSCENZE**

* + Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di

approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.

* Individuare all’interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano

la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera.

* Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie

prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato.

* Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento.

Competenza in uscita n° 4(1): 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.

## TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

**COMPETENZE Intermedie(2) ABILITÀ CONOSCENZE**

* + Utilizzare, all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la

predisposizione di prodotti/servizi/ menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.

• Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.

* Elementi di dietetica e nutrizione.
* Criteri di scelta delle materie prime/ prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).

Competenza in uscita n° 7(1): 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.

## TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

**COMPETENZE Intermedie(2) ABILITÀ CONOSCENZE**

* + Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.
* Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento.

• Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all’assetto agroalimentare di un territorio e all’assetto turistico.



© 2020 Rizzoli Education S.p.A. – Luca La Fauci – Scienza e cultura dell’alimentazione 35

## NUCLEO TEMATICO 4 Legumi, ortaggi e frutta

• **Capitolo 1** Legumi

* **Capitolo 2** Ortaggi
* **Capitolo 3** Frutta

## Quadro delle competenze e dei traguardi intermedi correlati al Nucleo Tematico

2

Competenza in uscita n° 1(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.

## TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

**COMPETENZE Intermedie(2) ABILITÀ CONOSCENZE**

* Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e

**Le parole d’ordine della progettazione didattica**

commercializzazione dei servizi e dei prodotti all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono

la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.

* Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la

produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti.

* Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali.
* Terminologia tecnica specifica di settore.
* Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera.

Competenza in uscita n°2 (1): 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.

## TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

**COMPETENZE Intermedie(2) ABILITÀ CONOSCENZE**

* + Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di

approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.

* Individuare all’interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano

la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera.

* Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie

prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato.

* Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento.

Competenza in uscita n° 4(1): 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.

## TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

**COMPETENZE Intermedie(2) ABILITÀ CONOSCENZE**

* + Utilizzare, all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la

predisposizione di prodotti/servizi/ menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.

• Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.

* Elementi di dietetica e nutrizione.
* Criteri di scelta delle materie prime/ prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).

Competenza in uscita n° 7(1): 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.

## TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

**COMPETENZE Intermedie(2) ABILITÀ CONOSCENZE**

* + Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.
* Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento.

• Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all’assetto agroalimentare di un territorio e all’assetto turistico.



36 © 2020 Rizzoli Education S.p.A. – Luca La Fauci – Scienza e cultura dell’alimentazione

## NUCLEO TEMATICO 5 Oli, grassi e condimenti

* **Capitolo 1** Oli alimentari
* **Capitolo 2** Grassi alimentari
* **Capitolo 3** Sale, aceto, erbe aromatiche e spezie

## Quadro delle competenze e dei traguardi intermedi correlati al Nucleo Tematico

2

Competenza in uscita n° 1(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.

## TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

**COMPETENZE Intermedie(2) ABILITÀ CONOSCENZE**

* Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e

commercializzazione dei servizi e dei prodotti all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono

la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.

* Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la

produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti.

* Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali.
* Terminologia tecnica specifica di settore.
* Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera.

**Le parole d’ordine della progettazione didattica**

Competenza in uscita n°2 (1): 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.

## TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

**COMPETENZE Intermedie(2) ABILITÀ CONOSCENZE**

* + Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di

approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.

* Individuare all’interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano

la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera.

* Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie

prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato.

* Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento.

Competenza in uscita n° 4(1): 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.

## TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

**COMPETENZE Intermedie(2) ABILITÀ CONOSCENZE**

* + Utilizzare, all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la

predisposizione di prodotti/servizi/ menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.

• Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.

* Elementi di dietetica e nutrizione.
* Criteri di scelta delle materie prime/ prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).

Competenza in uscita n° 7(1): 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.

## TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

**COMPETENZE Intermedie(2) ABILITÀ CONOSCENZE**

* + Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.
* Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento.

• Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all’assetto agroalimentare di un territorio e all’assetto turistico.



© 2020 Rizzoli Education S.p.A. – Luca La Fauci – Scienza e cultura dell’alimentazione 37

## NUCLEO TEMATICO 6 Cereali e derivati

• **Capitolo 1** Cereali

* **Capitolo 2** Sfarinati, pane, pizza e pasta

## Quadro delle competenze e dei traguardi intermedi correlati al Nucleo Tematico

Competenza in uscita n° 1(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

## TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

**COMPETENZE Intermedie(2) ABILITÀ CONOSCENZE**

* Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e

commercializzazione dei servizi e dei prodotti all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono

**Le parole d’ordine della progettazione didattica**

la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.

* Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la

produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti.

* Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali.
* Terminologia tecnica specifica di settore.
* Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera.

Competenza in uscita n°2 (1): 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.

## TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

**COMPETENZE Intermedie(2) ABILITÀ CONOSCENZE**

* + Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di

approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.

* Individuare all’interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano

la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera.

* Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie

prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato.

* Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento.

Competenza in uscita n° 4(1): 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.

## TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

**COMPETENZE Intermedie(2) ABILITÀ CONOSCENZE**

* + Utilizzare, all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la

predisposizione di prodotti/servizi/ menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.

• Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.

* Elementi di dietetica e nutrizione.
* Criteri di scelta delle materie prime/ prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).



38 © 2020 Rizzoli Education S.p.A. – Luca La Fauci – Scienza e cultura dell’alimentazione

## NUCLEO TEMATICO 7 Prodotti dolciari e dolcificanti

* **Capitolo 1** Prodotti dolciari
* **Capitolo 2** Dolcificanti e miele

## Quadro delle competenze e dei traguardi intermedi correlati al Nucleo Tematico

Competenza in uscita n° 1(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

## TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

**COMPETENZE Intermedie(2) ABILITÀ CONOSCENZE**

* Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e

commercializzazione dei servizi e dei prodotti all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono

la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.

* Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la

produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti.

* Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali.
* Terminologia tecnica specifica di settore.
* Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera.

**Le parole d’ordine della progettazione didattica**

Competenza in uscita n°2 (1): 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.

## TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

**COMPETENZE Intermedie(2) ABILITÀ CONOSCENZE**

* + Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di

approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.

* Individuare all’interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano

la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera.

* Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie

prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato.

* Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento.

Competenza in uscita n° 4(1): 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.

## TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

**COMPETENZE Intermedie(2) ABILITÀ CONOSCENZE**

* + Utilizzare, all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la

predisposizione di prodotti/servizi/ menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.

• Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.

* Elementi di dietetica e nutrizione.
* Criteri di scelta delle materie prime/ prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità).



© 2020 Rizzoli Education S.p.A. – Luca La Fauci – Scienza e cultura dell’alimentazione 39

Competenza in uscita n° 5(1): Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

## TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

**COMPETENZE Intermedie(2) ABILITÀ CONOSCENZE**

* + Utilizzare procedure tradizionali per l’elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.

2

* Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione.
* Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal

piano di produzione/conservazione/ presentazione.

* Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti.
* Applicare procedure di ordinaria manutenzione di attrezzi e macchinari di settore e rilevazione di eventuali malfunzionamenti.
* Tecniche di base e tecnologie per la preparazione di prodotti dolciari e di panificazione.
* Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti.
* Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico- fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.
* Merceologia, standard di qualità e sicurezza delle materie prime alimentari.
* Processi di stoccaggio degli alimenti e di lavorazione dei prodotti da forno.
* Preparazioni di base di pasticceria, panificazione e pizzeria riferite alle tradizioni regionali, nazionali e internazionali.

Competenza in uscita n° 7(1): 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.

**Le parole d’ordine della progettazione didattica**

## TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

**COMPETENZE Intermedie(2) ABILITÀ CONOSCENZE**

* + Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.
* Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento.
* Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all’assetto agroalimentare di un territorio e all’assetto turistico.



40 © 2020 Rizzoli Education S.p.A. – Luca La Fauci – Scienza e cultura dell’alimentazione

## NUCLEO TEMATICO 8 Bevande

* **Capitolo 1** Acqua, bevande analcoliche e nervine
* **Capitolo 2** Vino
* **Capitolo 3** Birra
* **Capitolo 4** Bevande analcoliche distillate e liquorose

2

## Quadro delle competenze e dei traguardi intermedi correlati al Nucleo Tematico

Competenza in uscita n° 1(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.

## TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

**COMPETENZE Intermedie(2) ABILITÀ CONOSCENZE**

* Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e

commercializzazione dei servizi e dei prodotti all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono

la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.

* Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la

produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti.

* Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali.
* Terminologia tecnica specifica di settore.
* Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera.

**Le parole d’ordine della progettazione didattica**

Competenza in uscita n°2 (1): 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.

## TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

**COMPETENZE Intermedie(2) ABILITÀ CONOSCENZE**

* + Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di

approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.

* Individuare all’interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano

la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera.

* Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie

prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato.

* Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento.

Competenza in uscita n° 4(1): 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.

## TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

**COMPETENZE Intermedie(2) ABILITÀ CONOSCENZE**

* + Utilizzare, all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la

predisposizione di prodotti/servizi/ menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.

• Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta.

* Elementi di dietetica e nutrizione.
* Criteri di scelta delle materie prime/ prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, ecosostenibilità).

Competenza in uscita n° 7(1): 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.

## TRAGUARDI INTERMEDI IN TERMINI DI:

**COMPETENZE Intermedie(2) ABILITÀ CONOSCENZE**

* + Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.
* Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento.
* Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all’assetto agroalimentare di un territorio e all’assetto turistico.



© 2020 Rizzoli Education S.p.A. – Luca La Fauci – Scienza e cultura dell’alimentazione

41

**NOTE**

1. Il **numero della competenza** riprende la numerazione dell’Allegato 2 del Regolamento emanato con decreto del Ministro dell’istruzione, dell’università e della ricerca 24 maggio 2018, n. 92 (pubblicato sul Supplemento ordinario N. 35/L alla Gazzetta Ufficiale n. 173 del 27 luglio 2018 - Serie generale) relativa all’indirizzo di riferimento.
2. Le **competenze intermedie** sono formulate secondo modalità analoghe a quelle adottate per la descrizione delle competenze in uscita al quinto anno riportate nell’Allegato 2 del Regolamento di cui al decreto del Ministro dell’istruzione, dell’università e della ricerca 24 maggio 2018, n. 92.

2

1. Nel riquadro sono indicati i numeri che contraddistinguono le “**Competenze di riferimento dell’Area generale**” così come riportate nell’Allegato 1 del Regolamento emanato con decreto del Ministro dell’istruzione, dell’università e della ricerca 24 maggio 2018, n. 92.

**Legenda delle Competenze di riferimento dell’Area generale**

**Competenza n. 1** – Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.

**Competenza n. 2** - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, colturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.

**Le parole d’ordine della progettazione didattica**

**Competenza n. 3** - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell’ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

**Competenza n. 4** – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.

**Competenza n. 5** - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.

**Competenza n. 6** – Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.

**Competenza n. 7** - Individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

**Competenza n. 8** - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.

**Competenza n. 9** - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell’espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.

**Competenza n. 10** - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all’economia, all’organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.

**Competenza n. 11** - Padroneggiare l’uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell’ambiente e del territorio.

**Competenza n.12** - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

© 2020 Rizzoli Education S.p.A. – Luca La Fauci – Scienza e cultura dell’alimentazione

42