

STRUMENTO DI LAVORO

PER LA PROGETTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA DELL'ESAME DI STATO

Il presente strumento di lavoro, da leggersi insieme alla prova di esempio pubblicata con i riferimenti a questo documento, è stato utilizzato nell'anno scolastico 2015/2016 per la progettazione della seconda prova scritta dell'Esame di stato del II ciclo per la disciplina " *Scienza e Cultura dell'Alimentazione*" (articolazione " *Enogastronomia*" dell'indirizzo " *Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera*" del settore " *Servizi*" dell'Istruzione Professionale).

Lo strumento di lavoro si estende anche, per la medesima disciplina, all'articolazione " *Sala e Vendita*", considerato che il quadro delle competenze in uscita è identico e che per i riquadri delle conoscenze e delle abilità sono state utilizzate le stesse voci.

Le competenze in esito al percorso, come pure le conoscenze e le abilità per la classe quinta sotto riportate sono quelle previste dalle Linee Guida degli attuali ordinamenti (DPR 15/03/2010 n.87) dell'Istruzione Professionale.

La codifica utilizzata (**CPn** per le competenze, **CO**n per le conoscenze, **AB**n per le abilità, dove **n** è un numero progressivo per la identificazione univoca) è stata predisposta al fine di facilitare la progettazione e la visione del quadro generale delle competenze, conoscenze e abilità coinvolte di cui si vuol verificare il conseguimento con la prova di esame.

Tale codifica, con gli opportuni adattamenti, può essere utilizzata per qualsiasi settore, indirizzo ed articolazione dell'Istruzione tecnica e professionale.

B3 – Indirizzo " *Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera*"

L'indirizzo " *Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera*" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici.

Nell'articolazione " *Enogastronomia*" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'articolazione "***Servizi di sala e di vendita***" gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

Disciplina: **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

Il docente di "Scienza e Cultura dell'Alimentazione" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionali: cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione, dell'ambiente e del territorio; utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**Secondo biennio e quinto anno**

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenze:

- CP1. agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- CP2. valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- CP3. applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- CP4. controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- CP5. predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- CP6. riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo.
- CP7. correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

Quinto Anno

Conoscenze	Abilità
CO1. Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.	AB1. Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento.
CO2. Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.	AB2. Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.
CO3. Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni.	AB3. Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.
CO4. Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.	AB4. Redigere un piano di HACCP.
CO5. Certificazioni di qualità e Sistema HACCP.	AB5. Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.
CO6. Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.	AB6. Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.
	AB7. Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale.