

## DIPARTIMENTO Professionale

### Verbale

Il giorno 2 del mese di Ottobre 2017, presso i locali della Sede "da Vinci", alle ore 15,30, si riunisce l'assemblea dei docenti che fanno capo al Dipartimento Professionale.

I docenti, all'unanimità, indicano nel prof. \_\_Di Benedetto Domenico\_\_ la figura di docente Coordinatore del Dipartimento e nel prof. \_\_\_\_\_Forti Mascia\_\_\_\_\_ la figura di Segretario del Dipartimento.

Il Coordinatore del Dipartimento indicato invita i docenti a discutere sui seguenti punti all'o.d.g.:

- 1) definizione delle competenze trasversali di Dipartimento per il 1° biennio, 2° biennio e 5° anno;
- 2) definizione dei Percorsi didattici pluridisciplinari per ciascuna annualità;
- 3) definizione di griglie di valutazione dipartimentale.

Risultano presenti:

Di Luca Maria Pia, Schiavone Angela, Porreca Immacolata, Campitelli Maria Lina, De Filippis Fausto, Palangio Immacolata, Cocco Alessandro, Mannella Francesco, Gianserra Manuel, Guarnieri Massimiliano, Di Benedetto Domenico, Acciarri Remigio, Forti Mascia, Iacutone Michela, Tarquini Valentina, D'Angelo Ivana, Cesaroni Luigino.

Relativamente al punto 1) i docenti definiscono le seguenti competenze dipartimentali che saranno riportate nelle diverse Programmazioni di Classe:

ANNUALITA'	COMPETENZE
1° Biennio	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti idonei alla produzione di beni e servizi enogastronomici, con attenzione al servizio di accoglienza. acquisire un corretto comportamento igienico. Valutare le principali funzioni nutrizionali dei piatti.
2° Biennio	Valorizzare e promuovere i prodotti tipici locali. Pianificare la produzione di beni e servizi Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche

5° Anno	Individuare le nuove tendenze di filiera. Ottimizzare le risorse presenti, per la produzione. Utilizzare tecniche di comunicazione appropriate
---------	--

Per quanto concerne il punto 2) i docenti definiscono i seguenti Percorsi pluridisciplinari che saranno selezionati nelle diverse Programmazioni di Classe in ordine ai diversi Indirizzi di Studio:

ANNUALITA'	PERCORSI PLURIDISCIPLINARI (Titoli)
Classi Prime	Igiene personale come fondamento della civile convivenza e dell'attività professionale.
Classi Seconde	Classificazione dei principali alimenti, caratteristiche nutrizionali, qualità tecnologiche e descrizione in lingua straniera.
Classi Terze	Conservazione dei prodotti deperibili nelle varie tipologie di servizi ristorativi.
Classi Quarte	Le tecniche moderne di conservazione in riferimento alle prescrizioni del piano di autocontrollo

Classi Quinte	Sicurezza alimentare: Filiere alimentari, etichettatura e frodi.

Relativamente al punto 3) i docenti definiscono la seguente griglia di valutazione dipartimentale in ordine alle abilità che consentono l'acquisizione delle competenze dipartimentali definite al punto 1) e che saranno utilizzate in sede di verifica dei diversi percorsi pluridisciplinari eventualmente avviati:

ANNUALITA'	COMPETENZE	ABILITA'	INDICATORI DI ABILITA'
1° Biennio	Saper utilizzare tecniche e strumenti professionali. Riconoscere le situazioni a rischio di contaminazione, Conoscere i criteri base di una corretta alimentazione.	Interpretare correttamente le indicazioni operative Applicare le norme di corretta prassi igienica. Individuare facilmente le componenti nutrizionali di un piatto	Ordine e pulizia nelle fasi operative. Rispetto dei comportamenti corretti necessari al rispetto dell'igiene. Riconosce le principali funzioni nutrizionali di una preparazione.
2° Biennio	Elementi della gastronomia regionale e nazionale.	Riconoscere e valorizzare prodotti e ricette del territorio	Pianificare nel tempo e nello spazio le attività necessarie alle

	<p>           Criteri per l'impiattamento e il servizio dei cibi.            Tecniche specifiche di preparazione, cottura e servizio. I principali tipi di menù.            Modulistica.            organizzazione del lavoro         </p>	<p>           Riuscire ad auto valutare il proprio operato, in base ai risultati ottenuti.            Conoscere in modo approfondito le tecniche di cottura.         </p>	<p>           fasi di realizzazione di beni- servizi.            Pianificare il menù in base ai bisogni nutrizionali e alle esigenze dietetiche.         </p>
5° Anno	<p>           Tecniche di comunicazione verbale e non. La successione delle portate nei menù classici e moderni.            Lessico professionale in lingua straniera         </p>	<p>           Promuovere con corrette tecniche di comunicazione, la vendita di prodotti e servizi.            Redigere menù seguendo le tecniche corrette, anche in lingua straniera.         </p>	<p>           Riconosce le caratteristiche dei prodotti attraverso la valutazione organolettica e mediante la lettura e interpretazione delle etichette, riuscendo a escludere i prodotti rischiosi a causa di BSE, Anisachis, Teniasi ecc.         </p>

La seduta è tolta alle ore 17,00

IL/LA COORDINATORE/COORDINATRICE

IL/LA SEGRETARIO/A