

PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA

Laboratorio di enogastronomia settore sala e vendita Lab .cucina

della CLASSE V I CORSO Alberghiero

ANNO SCOLASTICO 2023/24

il Docente

Prof. Campolongo Giuseppe

1. SITUAZIONE INIZIALE DELLA CLASSE

1. Esito delle prove parallele di ingresso per competenze – Asse Professionale

LIVELLI DI COMPETENZA							
AREA CRITICA		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
3	100	0	0%	0	0%	0	0

1.2 Esiti di prove e valutazioni relative alla sola disciplina

Sulla base degli esiti delle prove d'ingresso per competenze effettuate a livello dipartimentale emergono risultati accettabili. Dall'attività iniziale gli alunni hanno dimostrato partecipazione ed interesse alla disciplina

1.3 Eventuali attività per il recupero dei prerequisiti relativi alla disciplina

Percorso per aumentare il grado di motivazione e sviluppare un atteggiamento collaborativo con rispetto delle regole e una partecipazione attiva

2. RACCORDO CON LE UDA PROPOSTE DAL CONSIGLIO DI CLASSE

Viene evidenziato il contributo della Disciplina alle Unità di Apprendimento individuate nella Programmazione del Consiglio di Classe.

Unità di Apprendimento Come da Programmazione del CdC	Contributo della Disciplina alla Unità di Apprendimento	Altre Discipline che partecipano alla UdA
Partecipazione e cittadinanza attiva	Promuovere il territorio con piatti della tradizione con l'utilizzo di prodotti ecosostenibili.	Sono coinvolte tutte le discipline
Lavoro e sistemi produttivi	Utilizzo di tecniche tradizionali e innovative come cotture tradizionali e cotture innovative rispettando il sistema HACCP valutando i punti critici nella lavorazione.	Sono coinvolte tutte le discipline

3. UNITÀ FORMATIVE SPECIFICHE DELLA DISCIPLINA

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
UNITA' FORMATIVA 1: I marchi di qualità
COMPETENZE <ul style="list-style-type: none">Saper usare correttamente le materie prime tenendo presente le proprietà nutrizionaleRiconoscere i principali marchi di certificazione degli alimenti con particolare attenzione ai prodotti del territorio. Adoperare correttamente i metodi di cottura principale

ABILITA'

- Sa le regole di base per un'alimentazione corretta ed equilibrata
- Sa riconoscere e descrivere gli alimenti di qualità
- Riconosce i prodotti e i piatti più rappresentativi del territorio
- Svolge le tecniche di lavorazione
- Sa impiegare correttamente i principali metodi di cottura Sa riconoscere i principali metodi di conservazione

CONOSCENZE

- Ripasso delle preparazioni svolte lo scorso anno
- Le abitudini alimentari
- Saper riconoscere gli alimenti di qualità e il loro uso in cucina
- Gli ingredienti di qualità. Dop, Stg, IGP, e Pat.
- I prodotti agroalimentari tradizionali del territorio
- La cucina nazionale e regionale
- Le tecniche e i metodi di cottura degli alimenti

NUCLEI FONDANTI

I Marchi a tutela

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

- Lezioni frontali e partecipate in aula e laboratorio.
- Lezioni laboratoriali e partecipate
- Preparazione delle pietanze in laboratorio

ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE

- Simulazioni di tipo operativo in laboratorio di Cucina
- Simulazione di una brigata operativa

AMBIENTI DI APPRENDIMENTO

Aula

Laboratorio scolastico

STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI

- Libro di testo Lim Video Lavagna interattiva
- Classroom per condivisione materiale

VALUTAZIONE

- Osservazione partecipata Elaborati
- Colloqui
- Verifiche
- Osservazione
- Esercitazione pratica

TEMPI

Ottobre dicembre

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare

UNITA' FORMATIVA 2: Il Menù

COMPETENZE

- Saper riconoscere la classificazione delle varie strutture ricettive
- Saper manipolare gli ingredienti in modo corretto e creare menù in base al tipo di struttura
- Saper cuocere gli alimenti in modi diversi
- Saper eseguire le tecniche di base e le preparazioni complementari
- Realizzare menù per banqueting, catering, ristorazione tradizionale

ABILITA'

- Riconosce la freschezza e le caratteristiche degli alimenti e utilizzo correlato al menù
- Svolge le operazioni preliminari per le varie tipologie di menù
- Sa realizzare piatti più importanti e li sa presentare

CONOSCENZE

- Strutturazione del menu
- Conoscere le caratteristiche della composizione del menù
- Menù a base di carne
- Menù a base di pesce
- Le regole fondamentali per applicare HACCP durante un catering, banqueting

NUCLEI FONDANTI

Classificazione dei menù in base alle strutture ricettive

Classificazione dei menù table, alla carte, fisso, e menù speciali

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

- Lezioni frontali e partecipate in aula e laboratorio.
- Lezioni laboratoriali e partecipate
- Simulazioni di tipo operativo in laboratorio di Cucina

ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE

Simulazione di una brigata operativa

Preparazione delle pietanze in laboratorio

AMBIENTI DI APPRENDIMENTO

Aula

Laboratorio scolastico

STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI
<ul style="list-style-type: none">• Libro di testo Lim Video Lavagna interattiva• Classroom per condivisione materiale
VALUTAZIONE
Osservazione partecipata Elaborati Colloqui Verifiche Esercitazione pratica
TEMPI
Gennaio -maggio

Per Educazione Civica si fa riferimento alle unità di apprendimento della programmazione pluridisciplinare allegata al progetto di educazione civica e alla programmazione di classe.

Il docente utilizzerà metodologie che prevedono l'uso di dispositivi elettronici (PC, Tablet, Smartphone) da parte degli studenti

☒ SÌ ☐ NO

Trebisacce, 09/10/2023

Il Docente
Campolongo Giuseppe