



TREBISACCE - ORIOLO

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE IPSIA - ITI - "EZIO ALETTI"-TREBISACCE  
Prot. 0010939 del 14/10/2024  
IV (Entrata)

# PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA

## Laboratorio di Enogastronomia settore Cucina

della CLASSE\_3° H CORSO\_\_ Alberghiero

**ANNO SCOLASTICO 2024/2025**

*il Docente*

Prof. **LEONARDO GENOVESE**

## 1 SITUAZIONE INIZIALE DELLA CLASSE

**1.1 Esito delle prove parallele di ingresso per competenze – Asse Professionale (riportare l'asse cui appartiene la Disciplina)**

LIVELLI DI COMPETENZA							
AREA CRITICA		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
11	73,3	3	17,44			3	17,64

### 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 critici e sufficienti, piccola parte dimostrano livello avanzato. 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 <i>N.B. Riportare solo il titolo</i>	Contributo della Disciplina alla Unità di Apprendimento	Altre Discipline che partecipano alla Uda
Abitudini alimentari dei prodotti tipici alimentari	Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela dei prodotti alimentari Eseguire e presentare piatti tipici del territorio L'uso dell'olio d'oliva nella cucina territoriale	Accoglienza Turistica Diritto E Tec. Amm. Va Delle Strutt. Ricett. Enogastronomia Lab. Sala Francese Scienza Degli Alimenti T.I.C. - Informatica
Menu	Individuare gli alimenti in base alle loro caratteristiche, qualità e provenienza Valorizzare i prodotti gastronomici e realizzare i piatti della tradizione e del territorio Eseguire e presentare piatti tipici del territorio	Accoglienza Turistica Diritto E Tec. Amm. Va Delle Strutt. Ricett. Enogastronomia Lab. Sala Francese Scienza Degli Alimenti T.I.C. - Informatica

## 3. UNITÀ FORMATIVE SPECIFICHE DELLA DISCIPLINA

Compilare una tabella per ogni unità formativa.

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare		
<b>1.GLI ALIMENTI</b>		
<b>COMPETENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saper usare correttamente le materie prime tenendo presente le proprietà nutrizionale Riconoscere i principali marchi di certificazione degli alimenti con particolare attenzione ai prodotti del territorio Adoperare correttamente i metodi di cottura principale</li> </ul>	
<b>CONOSCENZE</b>		<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Le abitudini alimentari</li> <li>Gli alimenti in uso in cucina</li> <li>Gli ingredienti di qualità I prodotti agroalimentari tradizionali del territorio</li> <li>La cucina nazionale e regionale</li> <li>Le tecniche e i metodi di cottura degli alimenti</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>
<b>METODOLOGIE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lezioni frontali e partecipate in aula e laboratorio. Lezioni laboratoriali e partecipate Simulazioni di tipo operativo in laboratorio di Cucina</li> <li>Simulazione di una brigata operativa Preparazione delle pietanze in laboratorio</li> </ul>	
<b>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Libro di testo Lim Video Lavagna interattiva</li> </ul>	
<b>VERIFICHE E VALUTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Osservazione partecipata Elaborati Colloqui Verifiche Esercitazione pratica</li> </ul>	
<b>TEMPI</b>	Ottobre dicembre	

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare		
<b>2.1 SECONDI , CONTORNI E DESSERT</b>		
<b>COMPETENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saper riconoscere la classificazione commerciale delle derrate Saper manipolare gli ingredienti in modo corretto Saper cuocere gli alimenti in modi diversi Saper eseguire le tecniche di base e le preparazioni complementari Realizzare le ricette di base e abbinarli per esaltare i sapori</li> </ul>	
<b>CONOSCENZE</b>		<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il menu</li> <li>• Conoscere la caratteristiche della carne</li> <li>• I secondi piatti a base di carne</li> <li>• Conoscere le caratteristiche del pesce</li> <li>• I secondi a base di pesce Le regole dei contorni Uova e formaggi</li> <li>• Le basi della pasticceria e le preparazioni complementari</li> </ul>		<p>Riconosce la freschezza e le caratteristiche degli alimenti Svolge le operazioni preliminari di preparazione dei secondi e dei contorni Sa realizzare piatti più importanti e li sa presentare Sa usare gli impasti di base e le creme per realizzare dolci classici Sa abbinare le salse ai dolci al cucchiaino</p>
<b>METODOLOGIE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni frontali e partecipate in aula e laboratorio. Lezioni laboratoriali e partecipate Simulazioni di tipo operativo in laboratorio di Cucina</li> <li>• Simulazione di una brigata operativa Preparazione delle pietanze in laboratorio</li> </ul>	
<b>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo Lim Video Lavagna interattiva</li> </ul>	
<b>VERIFICHE E VALUTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Osservazione partecipata Elaborati Colloqui Verifiche Esercitazione pratica</li> </ul>	
<b>TEMPI</b>	<b>Gennaio -maggio</b>	

### **EVENTUALE ORGANIZZAZIONE DELLA DDI COME STRUMENTO UNICO**

Nel caso sia necessario attuare l'attività didattica interamente in modalità a distanza, ad esempio in caso di nuovo lockdown o di misure di contenimento della diffusione del SARS-CoV-2 che interessano per intero uno o più gruppi classe, la programmazione delle AID in modalità sincrona segue un quadro orario settimanale delle lezioni stabilito con determina del Dirigente scolastico. Saranno assicurate almeno venti ore settimanali di didattica in modalità sincrona con l'intero gruppo classe, con possibilità di prevedere ulteriori attività in piccolo gruppo nonché proposte in modalità asincrona secondo le metodologie ritenute più idonee.

**Trebisacce 12 /10 / 2024**

**Il Docente**  
**LEONARDO GENOVESE**