

PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA

ENOGASTRONOMIA-CUCINA

della CLASSE _4__ CORSO __H__

ANNO SCOLASTICO 2023/24

il Docente

SAVAGLIA PROF. SERGIO

1. SITUAZIONE INIZIALE DELLA CLASSE

1.1 Esito delle prove parallele di ingresso per competenze – Asse professionale

LIVELLI DI COMPETENZA							
AREA CRITICA		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
11	73,33	4	26,67	0	0	0	0

1.2 Esiti di prove e valutazioni relative alla sola disciplina

Dalle prove d'ingresso effettuate, dalle rilevazioni informali, dalle tecniche di osservazione e dai colloqui tenuti in classe, la situazione di partenza della classe risulta composta da:

n. 15 discenti, 13 alunni e 2 alunne.

All'interno della classe vi sono 3 alunni certificati PEI e 1 alunni certificati PDP.

Il livello di interazione fra gli studenti risulta generalmente accettabile, la qualità delle interazioni risulta sopra la sufficiente, così come la capacità di collaborare e di interagire tra pari, osservando un gruppo coeso. Una parte della classe risulta abbastanza scolarizzata, riescono a tenere un comportamento corretto, partecipando e seguendo le lezioni con interesse nei confronti della disciplina, altri con difficoltà seguono le lezioni. La scolarizzazione nel complesso risulta accettabile salvo qualche richiamo dovuto a distrazioni di carattere personali. Dal punto di vista degli apprendimenti la classe, ad una prima osservazione, risulta motivata e interessata alla materia in quanto hanno dimostrato di possedere delle buone conoscenze e competenze di base. Il gruppo classe: si può quindi collocare ad un livello di conoscenze più che soddisfacente.

1.3 Eventuali attività per il recupero dei prerequisiti relativi alla disciplina

Saranno realizzate in itinere durante la regolare attività didattica in laboratorio e attraverso il ripasso volte al rafforzamento delle conoscenze e allo sviluppo delle competenze. L'attività di recupero avrà lo scopo di aumentare il grado di motivazione; sviluppare un maggiormente atteggiamento collaborativo e rispettoso delle regole; e incoraggiare una partecipazione attiva, nonché al consolidamento e potenziamento della materia

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
<i>La Tutela dell'ambiente Lo Spreco Alimentare 1° Quadrimestre</i>	Saper utilizzare prodotti di stagione della tradizione e del territorio Eseguire e presentare piatti tipici del territorio con alimenti a km 0 e riutilizzo delle parti di scarto.	Diritto E Tecn. Amm. S. R. Francese Lab. Cucina Lab. Sala Lab. pasticceria Cultura della Alimentazione
<i>Educazione Sostenibile La dieta mediterranea 2° Quadrimestre</i>	Valorizzazione dei prodotti enogastronomici Eseguire e presentare piatti tipici del territorio	Diritto E Tecn. Amm. S. R. Francese Lab. Cucina Lab. Sala Lab. pasticceria Cultura della Alimentazione

3.UNITÀ FORMATIVE SPECIFICHE DELLA DISCIPLINA

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
UNITA' FORMATIVA 1: Igiene e sicurezza in cucina.
COMPETENZE <ul style="list-style-type: none">• Applicare le normative in materia di sicurezza alimentare• Applicare la normativa in materia di sicurezza sul lavoro
ABILITA' <ul style="list-style-type: none">• Rispettare le corrette prassi d'igiene della persona, degli alimenti e delle lavorazioni• Prevenire i rischi di infortunio e malattia professionale
CONOSCENZE <ul style="list-style-type: none">• L'autocontrollo alimentare• Norme di legge e regole per lavorare in sicurezza
NUCLEI FONDANTI <p>1 Igiene e sicurezza in cucina. 1. La sicurezza alimentare. 1 L'autocontrollo e il sistema HACCP. 2 L'igiene degli alimenti. 3 L'igiene personale degli addetti. 4 L'igiene dei processi produttivi.</p> <p>2. La sicurezza e la salute sul lavoro. 1 II Testo Unico sulla sicurezza sul lavoro. 2 La sicurezza in cucina.</p>
METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE <ul style="list-style-type: none">• Lezioni frontali• Peer to peer• Didattica laboratoriale e partecipate.• Soluzione di casi pratici e professionali• Problem solving; problem finding• Role play; flipped classroom
ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE <p>Didattica laboratoriale con simulazioni di tipo operativo in collaborazione anche con Sala bar e vendita.</p>
AMBIENTI DI APPRENDIMENTO <p>Alua Laboratorio</p>
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI <ul style="list-style-type: none">• Libro di testo, dispense digitali, applicazioni associate• Lim• Video lezione• Lavagna interattiva• Visite guidate in aziende del territorio, pcto
VALUTAZIONE

Verifica formativa; verifica sommatica; valutazione autentica; verifiche orali; interrogazioni dal banco;
TEMPI
Settembre – (10) novembre

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
UNITA' FORMATIVA 2: <p style="text-align: center;">gli acquisti di cucina</p>
<p style="text-align: center;">COMPETENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Selezionare i prodotti in base al tipo di ristorazione offerto • Applicare le tecniche di approvvigionamento e di controllo dei costi
<p style="text-align: center;">ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere i diversi tipi di prodotti e i marchi di qualità • Collaborare alla gestione degli approvvigionamenti di cucina
<p style="text-align: center;">CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> • I prodotti alimentari disponibili sul mercato. Le certificazioni di qualità • le tecniche di approvvigionamento.
<p style="text-align: center;">NUCLEI FONDANTI Unità 4 - Gli acquisti di cucina 1. I prodotti alimentari 1 La varietà dei prodotti alimentari 2 I prodotti "a km 0° 3 I prodotti di qualità certificata 4 I prodotti biologici. 2. L'approvvigionamento 1 Gli addetti all'approvvigionamento. 2 La programmazione degli acquisti 3 La gestione degli acquisti e del magazzino. 4 Costi di produzione e prezzi di vendita dei piatti. 5 L'analisi del food cost</p>
<p style="text-align: center;">METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali • Peer to peer • Didattica laboratoriale e partecipate. • Soluzione di casi pratici e professionali • Problem solving; problem finding • Role play; flipped classroom
<p style="text-align: center;">ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE Didattica laboratoriale con simulazioni di tipo operativo in collaborazione anche con Sala bar e vendita.</p>
<p style="text-align: center;">AMBIENTI DI APPRENDIMENTO Alua Laboratorio</p>
<p style="text-align: center;">STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo, dispense digitali, applicazioni associate • Lim • Video lezione • Lavagna interattiva • Visite guidate in aziende del territorio, pcto
<p style="text-align: center;">VALUTAZIONE</p> <p>Verifica formativa; verifica sommativa; valutazione autentica; verifiche orali; interrogazioni dal banco;</p>
<p style="text-align: center;">TEMPI</p> <p>(13) novembre- (31) gennaio</p>

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
<p>UNITA' FORMATIVA 3:</p> <p style="text-align: center; color: red; font-size: 1.2em;">La cucina regionale</p>
<p style="text-align: center;">COMPETENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuare le caratteristiche delle produzioni agroalimentari e delle cucine tipiche mettendole in relazione con specifici fattori umani e naturali • Saper preparare le più note specialità della cucina regionale
<p style="text-align: center;">ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le produzioni agroalimentari e le cucine tipiche • Distinguere i prodotti tipici e la gastronomia delle varie regioni
<p style="text-align: center;">CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le produzioni agroalimentari e le cucine tipiche • Prodotti tipici e gastronomia delle regioni italiane
<p style="text-align: center;">NUCLEI FONDANTI</p> <p style="text-align: center;">La cucina regionale</p> <p style="text-align: center;">1. Le tradizioni gastronomiche regionali</p> <p style="text-align: center;">1 I prodotti tipici</p> <p style="text-align: center;">2 L'evoluzione delle tradizioni gastronomiche.</p> <p style="text-align: center;">3 Le preparazioni delle cucine regionali.</p> <p style="text-align: center;">2. Le cucine delle regioni italiane.</p> <p style="text-align: center;">1 Le quattro macroregioni gastronomiche</p> <p style="text-align: center;">2 Le cucine dell'Italia nord-occidentale.</p> <p style="text-align: center;">3 Le cucine dell'Italia nord-orientale</p> <p style="text-align: center;">4 Le cucine dell'Italia centrale</p> <p style="text-align: center;">5 Le cucine dell'Italia meridionale e insulare</p>
<p style="text-align: center;">METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali • Peer to peer • Didattica laboratoriale e partecipate. • Soluzione di casi pratici e professionali • Problem solving; problem finding • Role play; flipped classroom
<p style="text-align: center;">ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</p> <p>Didattica laboratoriale con simulazioni di tipo operativo in collaborazione anche con Sala bar e vendita.</p>

AMBIENTI DI APPRENDIMENTO	
Alua Laboratorio	
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI	
<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo, dispense digitali, applicazioni associate • Lim • Video lezione • Lavagna interattiva • Visite guidate in aziende del territorio, pcto 	
VALUTAZIONE	
Verifica formativa; verifica sommatica; valutazione autentica; verifiche orali; interrogazioni dal banco;	
TEMPI	
(1+20) FEBBRAIO	

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
UNITA' FORMATIVA 4: le portate dagli antipasti ai contorni
COMPETENZE <ul style="list-style-type: none"> • Realizzare in autonomia le specialità studiate, determinandone i tempi di esecuzione e cottura. • Realizzare in autonomia le specialità studiate, determinandone i tempi di esecuzione e cottura. • Realizzare i piatti a base di uova in autonomia determinando i tempi di preparazione e cottura. Realizzare e presentare in modo curato le principali preparazioni a base di pesce • Realizzare e presentare in modo curato le principali preparazioni a base di carne determinando i tempi di preparazione e cottura • Preparare gli ortaggi per usarli come contorno in abbinamento al piatto principale
ABILITA' <ul style="list-style-type: none"> • Distinguere gli antipasti in base alla temperatura di servizio e alla composizione. • Distinguere i diversi tipi di primi piatti • Riconoscere diversi sistemi di cottura delle uova e dei prodotti ittici • Riconoscere i differenti tagli di carne, le frattaglie, gli animali da cortile, la selvaggina • Riconoscere i principali tipi di ortaggi
CONOSCENZE <ul style="list-style-type: none"> • Ricette e regole di servizio dei principali antipasti caldi e freddi, anche di cucina creativa. • Classificazione delle minestre e dei primi piatti asciutti. • Tecniche di preparazione e cottura delle uova in acqua e in grassi. Principali varietà di pesci, crostacei e molluschi • Tipologie, classificazione, e tagli delle carni

- **Classificazione degli ortaggi**

NUCLEI FONDANTI

Le portate dagli antipasti ai contorni

1. Gli antipasti

1 La preparazione e il servizio.....

2 Gli antipasti nella cucina moderna

2. I primi piatti

1 Le minestre

2 I primi piatti asciutti

La pasta.....

Gli gnocchi, la polenta e le crêpes

riso

3 I primi piatti nella cucina moderna

Le minestre.

I primi piatti asciutti

3. I piatti di mezzo.

1 Le uova

2 I prodotti della pesca....

Caratteristiche merceologiche.

I pesci di mare

I pesci d'acqua dolce.

I molluschi

I crostacei

3 I piatti di mezzo nella cucina moderna

Le uova.

I prodotti della pesca

4. Le carni

1 Le proprietà della carne

Composizione

Classificazione

Caratteristiche merceologiche

2 Le carni degli animali da macello

Le carni bovine

Le carni ovine

Le carni suine ...

Le frattaglie..

3 Le carni degli animali da cortile

4 Le carni di selvaggina.

La selvaggina da pelo.

La selvaggina da penna...

5 Le carni nella cucina moderna

5. I contorni

1 Gli ortaggi.

2 Le verdure

3 Le insalate

4 I tuberi

5 I legumi

6 I funghi e i tartufi

7 L'abbinamento con i piatti principali

8 Gli ortaggi nella cucina moderna.

<p align="center">METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali • Peer to peer • Didattica laboratoriale e partecipate. • Soluzione di casi pratici e professionali • Problem solving; problem finding • Role play; flipped classroom
<p align="center">ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</p> <p>Didattica laboratoriale con simulazioni di tipo operativo in collaborazione anche con Sala bar e vendita.</p>
<p align="center">AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</p> <p align="center">Alua Laboratorio</p>
<p align="center">STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo, dispense digitali, applicazioni associate • Lim • Video lezione • Lavagna interattiva • Visite guidate in aziende del territorio, pcto
<p align="center">VALUTAZIONE</p> <p>Verifica formativa; verifica sommativa; valutazione autentica; verifiche orali; interrogazioni dal banco;</p>
<p align="center">TEMPI</p> <p>(27) MARZO. 6 maggio</p>

<p align="center">Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare</p>
<p>UNITA' DI APPRENDIMENTO N. 5 :</p> <p align="center">panificazione</p>
<p align="center">COMPETENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le tecniche di base della panificazione e preparare vari panificati
<p align="center">ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare le tecniche di produzione di pane, pizza e prodotti da forno
<p align="center">CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le paste lievitate e le preparazioni di panetteria
<p align="center">NUCLEI FONDANTI Panificazione e pasticceria 1. L'arte bianca.. 1 La panificazione ... 2 Le paste lievitate.. 3 Il pane. 4 La pizza 5 La panificazione moderna.</p>
<p align="center">METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali • Peer to peer

<ul style="list-style-type: none"> • Didattica laboratoriale e partecipate. • Soluzione di casi pratici e professionali • Problem solving; problem finding • Role play; flipped classroom
<p align="center">ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</p> <p>Didattica laboratoriale con simulazioni di tipo operativo in collaborazione anche con Sala bar e vendita.</p>
<p align="center">AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</p> <p align="center">Alua Laboratorio</p>
<p align="center">STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo, dispense digitali, applicazioni associate • Lim • Video lezione • Lavagna interattiva • Visite guidate in aziende del territorio, pcto
<p align="center">VALUTAZIONE</p> <p>Verifica formativa; verifica sommatica; valutazione autentica; verifiche orali; interrogazioni dal banco;</p>
<p align="center">TEMPI</p> <p>SETTEMBRE GIUGNO</p>

Profilo epistemologico:

Il docente di Enogastronomia Cucina concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, specifiche competenze tecnico-pratiche, organizzative e gestionali della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiero-ricettiva, curando i rapporti con il cliente e valorizzando la preparazione di piatti e prodotti del Made in Italy e del territorio.

Per tutto quanto non espressamente indicato nella presente programmazione di disciplina si fa riferimento alle programmazioni di dipartimento professionale.

Per le u.d.a. di educazione civica si rimanda alla programmazione di dipartimento professionale.

La programmazione potrebbe subire variazione o modifiche di presentazione e studio delle presenti uda secondo le normative vigenti per insegnamento o per venire incontro alle esigenze degli studenti.

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

SI ☒

NO ☐

Trebisacce, _04 /10/2023

Il Docente
SAVAGLIA PROF. SERGIO