

PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA

Laboratorio di enogastronomia settore Cucina

della CLASSE 2° CORSO Alberghiero

ANNO SCOLASTICO 2023/24

il Docente

Prof. Annarita Stinca

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	%
0	0%	0	0%	10	77%	3	23%

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 buoni, 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	Contributo della Disciplina alla Unità di Apprendimento	Altre Discipline che partecipano alla Uda
Ambiente e territorio	Eseguire e presentare piatti tipici del territorio L'uso dell'olio d'oliva nella cucina territoriale Valorizzare i prodotti gastronomici e realizzare i piatti della tradizione e del territorio	Tutte le materie del Consiglio di Classe
Vecchio, nuovo, moderno	Eseguire e presentare piatti tipici del territorio Sa impiegare correttamente i principali metodi di cottura	Tutte le materie del Consiglio di Classe

3. UNITÀ FORMATIVE SPECIFICHE DELLA DISCIPLINA

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
UNITA' FORMATIVA 1: GLI ALIMENTI
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' <ul style="list-style-type: none">Sa le regole di base per un'alimentazione corretta ed equilibrata

<ul style="list-style-type: none"> • 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
<p style="text-align: center;">CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • I prodotti agroalimentari tradizionali del territorio • Uova e formaggi • La cucina nazionale e regionale • Le tecniche e i metodi di cottura degli alimenti
<p style="text-align: center;">NUCLEI FONDANTI</p> <p>I cereali e le farine Il latte e i suoi derivati Le uova Le sostanze grasse Condimenti Spezie e erbe aromatiche</p>
<p style="text-align: center;">METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali e partecipate in aula e laboratorio. • Lezioni laboratoriali partecipate • Preparazione delle pietanze in laboratorio
<p style="text-align: center;">ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Simulazioni di tipo operativo in laboratorio di Cucina • Simulazione di una brigata operativa
<p style="text-align: center;">AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</p> <p style="text-align: center;">Aula Laboratorio scolastico</p>
<p style="text-align: center;">STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo Lim Video Lavagna interattiva • Classroom per condivisione materiale
<p style="text-align: center;">VALUTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Osservazione partecipata Elaborati • Colloqui • Verifiche • Osservazione • Esercitazione pratica
<p style="text-align: center;">TEMPI</p> <p>Ottobre dicembre</p>

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare

UNITA' FORMATIVA 2: I SECONDI , CONTORNI E DESSERT
<p style="text-align: center;">COMPETENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
<p style="text-align: center;">ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 style="text-align: center;">CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Strutturazione del menu • Conoscere le caratteristiche della carne • I secondi piatti a base di carne • Conoscere le caratteristiche del pesce • I secondi a base di pesce • Le regole dei contorni • Le basi della pasticceria e le preparazioni complementari
<p style="text-align: center;">NUCLEI FONDANTI</p> <p>Classificazione e lavorazione della carne Classificazione e lavorazione del pesce Pasticceria di base</p>
<p style="text-align: center;">METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali e partecipate in aula e laboratorio. • Lezioni laboratoriali e partecipate • Simulazioni di tipo operativo in laboratorio di Cucina
<p style="text-align: center;">ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</p> <p>Simulazione di una brigata operativa Preparazione delle pietanze in laboratorio</p>
<p style="text-align: center;">AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</p> <p>Aula Laboratorio scolastico</p>
<p style="text-align: center;">STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo Lim Video Lavagna interattiva • Classroom per condivisione materiale
<p style="text-align: center;">VALUTAZIONE</p> <p>Osservazione partecipata Elaborati Colloqui Verifiche Esercitazione pratica</p>
<p style="text-align: center;">TEMPI</p> <p>Gennaio -maggio</p>

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

SI X **NO**

Trebisacce, 09/10/2023

**Il Docente
Stinca Annarita**