

PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA

Enogastronomia E Ospitalità Alberghiera Cucina

della CLASSE _3_ 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	85,00	2	15,00	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. 16 discenti, 11 alunni e 5 alunne.

All'interno della classe vi sono 2 alunni certificati PEI e 1 alunni certificati PDP, N2 BES da concordare con le famiglie.

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
DISUGUAGLIANZE I QUADRIMESTRE I PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO	Comprendere i fattori che portano a riconoscere, apprezzare o rifiutare i sapori dei cibi a km zero e i prodotti biologici	Diritto E Tecn. Amm. S. R. Francese Lab. Cucina Lab. Sala Lab. pasticceria Cultura della Alimentazione
VECCHIO, NUOVO E MODERNO II QUADRIMESTRE METODI DI COTTURA	Saper preparare diverse basi e utilizzarle per confezionare vari piatti della cucina creativa senza intaccare le tradizioni culinarie	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
Unità di apprendimento 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 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. 2. La sicurezza e la salute sul lavoro. 1 II Testo Unico sulla sicurezza sul lavoro. 2 La sicurezza in cucina.
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 Didattica laboratoriale con simulazioni di tipo operativo in collaborazione anche con Sala bar e vendita.
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
Settembre – (10) novembre

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
Unità di apprendimento 2: L'organizzazione dei servizi di cucina
COMPETENZE <ul style="list-style-type: none"> • Apprendere i sistemi di organizzazione del reparto cucina • Riconoscere e saper applicare i diversi stili di cucina ai vari sistemi di ristorazione • Comprendere i fattori che portano a riconoscere, apprezzare o rifiutare i sapori dei cibi • Comprendere come usare i metodi di cottura per saltare caratteristiche e sapori dei cibi
ABILITA' <ul style="list-style-type: none"> • Applicare diverse forme di organizzazione al lavoro di cucina • Distinguere i diversi stili di cucina • Riconoscere le componenti dei salor • Applicare i metodi di cottura
CONOSCENZE <ul style="list-style-type: none"> • Forme di programmazione e gestione del lavoro di cucina • I diversi stili di cucina • Le componenti dei sapori • Le tecniche di cottura
NUCLEI FONDANTI Unità 2 - L'organizzazione dei servizi di cucina. <ol style="list-style-type: none"> 1. Il lavoro di cucina. <ol style="list-style-type: none"> 1 Il reparto cucina. 2 L'organizzazione del lavoro. <ol style="list-style-type: none"> 2. Gli stili di cucina. 1 Gli stili di cucina in Italia. 2 Le regole degli stili di cucina. 3. La percezione del cibo. <ol style="list-style-type: none"> 1 Il cibo e i sensi. 2 Le tendenze di sapore. 4. I metodi di cottura. <ol style="list-style-type: none"> 1 Classificazione. 2 Le cotture per concentrazione. 3 Le cotture per espansione. 4 Le cotture miste. 5 Le cotture nuove.
METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE <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>(13) novembre- (31) gennaio</p>

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
<p>Unità di apprendimento 3:</p> <p align="center">L'offerta ristorativa.</p>
<p align="center">COMPETENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Distinguere le varie tipologie della ristorazione • Elaborare menù per le diverse occasioni di servizio • Elaborare menù corretti sotto il profilo della struttura e della composizione grafica
<p align="center">ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere i diversi settori della ristorazione commerciale e collettiva • Distinguere i menù offerte nelle diverse occasione di servizio • Distinguere menù offerte nelle diverse forme della ristorazione
<p align="center">CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le attività della ristorazione commerciale e collettiva • Tipologie e regole di elaborazione dei menù • Tipologie dei menù per la ristorazione tradizionale, per la neo ristorazione e per la ristorazione collettiva
<p align="center">NUCLEI FONDANTI</p> <p align="center">Unità 3 - L'offerta ristorativa.</p> <p align="center">1. Le forme di ristorazione.</p> <p align="center">1 La ristorazione commerciale.</p> <p align="center">2 La ristorazione collettiva.</p>

<p style="text-align: center;"> 2. I menu. 1 Le tipologie di menu. 2 I criteri di elaborazione del menu. 3 Le occasioni di servizio. </p> <p style="text-align: center;"> 3. I menu della ristorazione commerciale e collettiva. 1 I menu della ristorazione tradizionale. La composizione del menu. Il cartoncino del menu. 2 I menu della neo ristorazione. 3 I menu della ristorazione collettiva . </p>
<p style="text-align: center;">METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali • Peer to per • 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>
<p style="text-align: center;">AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</p> <p style="text-align: center;">Aula 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 sommatica; valutazione autentica; verifiche orali; interrogazioni dal banco;</p>
<p style="text-align: center;">TEMPI</p> <p>(1+20) FEBBRAIO.</p>

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
<p>Unità di apprendimento 4:</p> <p style="text-align: center; color: red; font-size: 2em;">le preparazioni di base</p>
<p style="text-align: center;">COMPETENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare opportunamente brodi , fondi e preparazioni complementari per realizzare vari piatti • Utilizzare opportunamente gli impasti per preparare varie specialità

<ul style="list-style-type: none"> • Saper abbinare le salse e utilizzarle per preparare vari piatti. • Saper preparare diverse basi e utilizzarle per confezionare vari piatti della cucina creativa
<p style="text-align: center;">ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ricordare la classificazione del brodo e dei fondi di cucina e saperli preparare • Ricordare la classificazione degli impasti e saperli preparare • Ricordare la classificazione delle salse e saperle preparare • Capire le differenze tra le preparazioni di base classiche e moderne
<p style="text-align: center;">CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Classificazione e tecniche di produzione del brodo e dei fondi di cucina • Classificazione e tecniche di produzione degli impasti • Classificazione e tecniche di produzione delle salse • Le basi della cucina moderna
<p style="text-align: center;">NUCLEI FONDANTI</p> <p style="text-align: center;">Unità 5 – Le preparazioni di base.</p> <p style="text-align: center;">1. Il brodo e i fondi di cucina.</p> <p style="text-align: center;">1 Il brodo.</p> <p style="text-align: center;">2 I fondi, le essenze e le glasse.</p> <p style="text-align: center;">3 Le preparazioni complementari.</p> <p style="text-align: center;">Il court-bouillon.</p> <p style="text-align: center;">Gli elementi addensanti.</p> <p style="text-align: center;">Le marinate.</p> <p style="text-align: center;">Le gelatine .</p> <p style="text-align: center;">I burri aromatizzati.</p> <p style="text-align: center;">2. Gli impasti.</p> <p style="text-align: center;">1 Le paste secche .</p> <p style="text-align: center;">2 Le paste lievitate.</p> <p style="text-align: center;">3 La pastella per friggere.</p> <p style="text-align: center;">4 Le paste alimentari.</p> <p style="text-align: center;">Le paste alimentari secche.</p> <p style="text-align: center;">Le paste alimentari fresche.</p> <p style="text-align: center;">3. Le salse</p> <p style="text-align: center;">1 Le salse classiche</p> <p style="text-align: center;">2 Le salse della cucina internazionale e etnica</p> <p style="text-align: center;">3 Le salse della cucina italiana.</p> <p style="text-align: center;">4. Le preparazioni di base nella cucina moderna.</p> <p style="text-align: center;">1 Le basi della cucina moderna</p> <p style="text-align: center;">2 Le salse</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 partecipata. • Soluzione di casi pratici e professionali

<ul style="list-style-type: none"> • 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>(27) MARZO. 6 maggio</p>

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
<p>UNITA' DI APPRENDIMENTO 5:</p> <p align="center">le portate dagli antipasti ai contorni</p>
<p align="center">COMPETENZE</p> <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
<p align="center">ABILITA'</p> <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
<p align="center">CONOSCENZE</p> <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

<p>3 Le insalate 4 I tuberi 5 I legumi</p> <p>6 I funghi e i tartufi 7 L'abbinamento con i piatti principali 8 Gli ortaggi nella cucina moderna.</p>
<p>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>ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE Didattica laboratoriale con simulazioni di tipo operativo in collaborazione anche con Sala bar e vendita.</p>
<p>AMBIENTI DI APPRENDIMENTO Alua Laboratorio</p>
<p>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>VALUTAZIONE Verifica formativa; verifica sommatica; valutazione autentica; verifiche orali; interrogazioni dal banco;</p>
<p>TEMPI MARZO GIUGNO</p>

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
<p>UNITA' FORMATIVA 6:</p> <p>panificazione e pasticceria</p>
<p>COMPETENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le tecniche di base della panificazione e preparare vari panificati • Realizzare i principali dessert utilizzando tecniche adeguate
<p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare le tecniche di produzione di pane, pizza e prodotti da forno • Riconoscere le principali specialità di pasticceria e gelateria
<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le paste lievitate e le preparazioni di panetteria • Classificazione dei dessert. Dolci di pasticceria nazionale e internazionale

<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">2. L'arte pasticceria 1 I dessert. Gli impasti di base .. Le creme di base Le preparazioni complementari 2 I dessert della pasticceria classica 3 I dessert della pasticceria regionale 4 Gli entremets. 5 I petit four. 6 I gelati. I gelati veri e propri.. I sorbetti. I semifreddi 7 La pasticceria moderna.</p>	
<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">Aula 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>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

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

SI X

NO

Trebisacce, _04 /10/2023

Il Docente
SAVAGLIA PROF. SERGIO