



TREBISACCE - ORIOLO

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE IPSIA - ITI - "EZIO ALETTI"-TREBISACCE
Prot. 0010317 del 07/10/2024
IV (Entrata)

PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA

Laboratorio di Enogastronomia settore Cucina

della CLASSE_2° I CORSO__ Alberghiero

ANNO SCOLASTICO 2024/25

Il Docente
Praino Alessio

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	%
7	77	2	23	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 critici e sufficienti. 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 LA PROGRAMMAZIONE DEL DIPARTIMENTO DI APPARTENZA

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	<ul style="list-style-type: none">✓ 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.	<ul style="list-style-type: none">✓ Accoglienza Turistica✓ Diritto e Tecnica Amministrativa delle Strutture Ricettive✓ Laboratorio di Sala✓ Francese✓ Scienza degli Alimenti✓ T.I.C. - Informatica
Menù	<ul style="list-style-type: none">✓ 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	<ul style="list-style-type: none">✓ Accoglienza Turistica✓ Diritto e Tecnica Amministrativa delle Strutture Ricettive✓ Laboratorio di 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	
1. GLI ALIMENTI	
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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.
CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ
<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. ✓ La cucina nazionale e regionale. ✓ Le tecniche e i metodi di cottura degli alimenti. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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.
METODOLOGIE	<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. ✓ Simulazione di una brigata operativa. ✓ Preparazione delle pietanze in laboratorio.
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Libro di testo ✓ Lim ✓ Video ✓ Classroom per condivisione materiale
VERIFICHE E VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Osservazione partecipata Elaborati Colloqui Verifiche ✓ Osservazione Esercitazione pratica
TEMPI	Ottobre/Dicembre

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare	
2. I SECONDI, CONTORNI E DESSERT	
COMPETENZE	<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.
CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Strutturazione del menu. ✓ 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 Uova e formaggi. ✓ Le basi della pasticceria e le preparazioni complementari. 	<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.
METODOLOGIE	<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. ✓ Simulazione di una brigata operativa. ✓ Preparazione delle pietanze in laboratorio.
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Libro di testo ✓ Lim ✓ Video ✓ Classroom per condivisione materiale
VERIFICHE E VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Osservazione partecipata ✓ Elaborati ✓ Colloqui ✓ Verifiche ✓ Esercitazione pratica
TEMPI	Gennaio/Maggio

Trebisacce 02/10/ 2024

Il Docente
Praino Alessio