



TREBISACCE - ORIOLO

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE IPSIA - ITI - "EZIO ALETTI"-TREBISACCE  
Prot. 0010940 del 14/10/2024  
IV (Entrata)

# PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA

## Laboratorio enogastronomia settore Cucina

della CLASSE 4° H CORSO Alberghiero

**ANNO SCOLASTICO 2024/25**

*il Docente*

Prof. Leonardo Genovese

## 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	%
3	100%	0	0%	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 molto critici*

### 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. Le criticità verranno recuperate in itinere in modalità di tutoring e cooperative learning.*

## 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
<b><i>Lo spreco alimentare</i></b>	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.Sala Lab.Cucina Cultura della Alimentazione
<b><i>La dieta mediterranea</i></b>	Valorizzazione dei prodotti enogastronomici  Eseguire e presentare piatti tipici del territorio	Diritto E Tecn. Amm. S. R. Francese Lab.Sala Lab.Cucina Cultura della Alimentazione

## 3. UNITÀ FORMATIVE SPECIFICHE DELLA DISCIPLINA

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
UNITA' FORMATIVA 1: ALIMENTI E QUALITA' ALIMENTARE
COMPETENZE
Leggere, riconoscere e interpretare le dinamiche della filiera alimentare e sapere adeguare il mercato dei prodotti alimentari Riconoscere i prodotti tipici delle varie regioni d'Italia. Conoscere la cucina regionale Italiana
ABILITA'
Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale

Distinguere le differenti gamme di alimenti
<p style="text-align: center;"><b>CONOSCENZE</b></p> <p>I gruppi alimentari principi e modalità di utilizzo in cucina  Le produzioni agroalimentari locali  Le certificazioni e la tutela degli alimenti di qualità  Le caratteristiche delle principali categorie di prodotti alimentari disponibili sul mercato</p>
<p style="text-align: center;"><b>NUCLEI FONDANTI</b></p> <p>La qualità alimentare  Prodotti biologici  Doc Dop Igp Stg De.Co.</p>
<p style="text-align: center;"><b>METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</b></p> <p>Lezioni frontali e partecipate in aula.  Lezioni laboratoriali e partecipate .</p>
<p style="text-align: center;"><b>ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</b></p> <p>Realizzazione di pietanze in laboratorio</p>
<p style="text-align: center;"><b>AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</b></p> <p style="text-align: center;">Aula  Laboratorio scolastico</p>
<p style="text-align: center;"><b>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</b></p> <p>Libro di testo, Lim, Video, Lavagna interattiva,  Classroom per condividere materiale  Appunti</p>
<p style="text-align: center;"><b>VALUTAZIONE</b></p> <p>Osservazione partecipata Elaborati Colloqui Verifiche Esercitazione pratica</p>
<p style="text-align: center;"><b>TEMPI</b></p> <p><b>ottobre-dicembre</b></p>

<b>Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare</b>
<b>UNITA' FORMATIVA 2: LE CUCINE REGIONALI NAZIONALI E INTERNAZIONALI</b>
<p style="text-align: center;"><b>COMPETENZE</b></p> <p>Sapere gli stili di cucina  Riconoscere le principali preparazioni di cucina delle regioni italiane  Riconoscere le principali preparazioni di cucine europee ed etniche</p>
<p style="text-align: center;"><b>ABILITA'</b></p> <p>Individuare il contributo dei diversi alimenti alle varie cucine territoriali  Individuare le diverse forme di cucina</p>
<p style="text-align: center;"><b>CONOSCENZE</b></p> <p>Conoscere le caratteristiche della cucina regionale enazionale italiana  I piatti delle tradizioni locali  Le caratteristiche della cucina internazionale  I piatti caratteristici delle cucine etniche più rappresentate in Italia</p>

<b>NUCLEI FONDANTI</b>	
La cucina regionale italiana I principali prodotti regionali Le pietanze tipiche delle regioni d'Italia I piatti principali della cucina internazionale	
<b>METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni frontali e partecipate in aula. Lezioni laboratoriali e partecipate .</li> <li>• Classroom per condividere materiale</li> </ul>	
<b>ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</b>	
Esercitazione pratica	
<b>AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</b>	
Aula	
Laboratorio scolastico	
<b>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Libro di testo, Lim, Video, Lavagna interattiva,</b></li> <li>• Classroom per condividere materiale</li> <li>• Appunti</li> </ul>	
<b>VALUTAZIONE</b>	
Osservazione partecipata Elaborati Colloqui Verifiche Esercitazione pratica	
<b>TEMPI</b>	
ottobre-dicembre	

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** ☒ **NO** ☐

Trebisacce, 12/10/2024

**Il Docente**  
Leonardo  
Genovese