

TREBISACCE - ORIOLO

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE IPSIA - ITI - "EZIO ALETTI"-TREBISACCE
Prot. 0010418 del 08/10/2024
IV (Entrata)

PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA

Laboratorio di Enogastronomia settore Cucina

della CLASSE_5° 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	%
1	34	2	66	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.

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 <i>N.B. Riportare solo il titolo</i>	Contributo della Disciplina alla Unità di Apprendimento	Altre Discipline che partecipano alla Uda
Alimentazione e salute	Valorizzare i prodotti gastronomici della tradizione e del territorio	✓ Diritto e Tecnica Amministrativa delle Strutture Ricettive ✓ Laboratorio di Sala ✓ Francese ✓ Scienza degli Alimenti
I prodotti di qualità	Organizzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici	✓ Diritto e Tecnica Amministrativa delle Strutture Ricettive ✓ Laboratorio di Sala ✓ Francese ✓ Scienza degli Alimenti

3. UNITÀ FORMATIVE SPECIFICHE DELLA DISCIPLINA

Compilare una tabella per ogni unità formativa.

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare

1. Alimenti e qualità alimentare

COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none">✓ Leggere, riconoscere e interpretare le dinamiche della filiera alimentare.✓ Sapere adeguare il mercato dei prodotti alimentari.✓ Riconoscere i prodotti tipici delle varie regioni d'Italia.✓ Conoscere la cucina regionale italiana	
CONOSCENZE		ABILITÀ/CAPACITÀ
<ul style="list-style-type: none">✓ 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.		<ul style="list-style-type: none">✓ Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale.✓ Distinguere le differenti gamme di alimenti.
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. Le cucine regionali, nazionali e internazionali	
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sapere gli stili di cucina. ✓ Riconoscere le principali preparazioni di cucina delle regioni italiane. ✓ Riconoscere le principali preparazioni di cucine europee ed etniche.
CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere le caratteristiche della cucina regionale e nazionale italiana. ✓ I piatti delle tradizioni locali. ✓ Le caratteristiche della cucina internazionale. ✓ I piatti caratteristici delle cucine etniche più rappresentate in Italia. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Individuare il contributo dei diversi alimenti alle varie cucine territoriali. ✓ Individuare le diverse forme di cucina.
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	Gennaio/Maggio

Trebisacce 02/ 10 /2024

Il Docente
Praino Alessio