



TREBISACCE - ORIOLO

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE IPSIA - ITI - "EZIO ALETTI"-TREBISACCE  
Prot. 0010941 del 14/10/2024  
IV (Entrata)

# PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA

## Laboratorio di Enogastronomia settore Cucina

della CLASSE\_5. H CORSO\_\_Alberghiero Art.sala bar\_\_\_\_\_

**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 (riportare l'asse cui appartiene la Disciplina)

LIVELLI DI COMPETENZA							
AREA CRITICA		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
1	11,11	3	33,33	4	44,44	1	11,11

### 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 Tecn. Amm. S. R. Francese Lab. Sala Cultura della Alimentazione
I prodotti di qualità	Organizzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici	Diritto E Tecn. Amm. S. R. Francese Lab. Sala Cultura della Alimentazione

## 3. UNITÀ FORMATIVE SPECIFICHE DELLA DISCIPLINA

Compilare una tabella per ogni unità formativa.

<b>Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare</b>
--

# 1.ALIMENTI E QUALITÀ ALIMENTARE

<b>COMPETENZE</b>	<p>Leggere, riconoscere e interpretare le dinamiche della filiera alimentare e sapere adeguare il mercato dei prodotti alimentari</p> <p>Riconoscere i prodotti tipici delle varie regioni d'Italia. Conoscere la cucina regionale Italiana</p>	
<b>CONOSCENZE</b>		<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>
<p>I gruppi alimentari principi e modalità di utilizzo in cucina</p> <p>Le produzioni agroalimentari locali</p> <p>Le certificazioni e la tutela degli alimenti di qualità</p> <p>Le caratteristiche delle principali categorie di prodotti alimentari disponibili sul mercato</p>		<p>Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale</p> <p>Distinguere le differenti gamme di alimenti</p>
<b>METODOLOGIE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lezioni frontali e partecipate in aula. Lezioni laboratoriali e partecipate .</li> <li>Simulazioni di tipo operativo in laboratorio di Cucina.</li> </ul> <p>E-didattici</p>	
<b>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Libro di testo, LIM, Video, Lavagna interattiva,</li> <li>E-didattici</li> </ul>	
<b>VERIFICHE E VALUTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Osservazione partecipata Elaborati Colloqui Verifiche Esercitazione pratica</li> </ul>	
<b>TEMPI</b>	ottobre-dicembre	

## Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare

# 2.LE CUCINE REGIONALI NAZIONALI E INTERNAZIONALI

<b>COMPETENZE</b>	<p>Sapere gli stili di cucina</p> <p>Riconoscere le principali preparazioni di cucina delle regioni italiane</p> <p>Riconoscere le principali preparazioni di cucine europee ed etniche</p>	
<b>CONOSCENZE</b>		<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>

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		Individuare il contributo dei diversi alimenti alle varie cucine territoriali Individuare le diverse forme di cucina
<b>METODOLOGIE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Lezioni frontali e partecipate in aula. Lezioni laboratoriali e partecipate .</b></li> </ul> E-didaAletti	
<b>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Libro di testo, Lim, Video, Lavagna interattiva,</b></li> </ul> E-didaAletti	
<b>VERIFICHE E VALUTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Osservazione partecipata Elaborati Colloqui Verifiche Esercitazione pratica</b></li> </ul>	
<b>TEMPI</b>	<b>ottobre-dicembre</b>	

#### **EVENTUALE ORGANIZZAZIONE DELLA DDI COME STRUMENTO UNICO**

Nel caso sia necessario attuare l'attività didattica interamente in modalità a distanza, ad esempio in caso di nuovo lockdown o di misure di contenimento della diffusione del SARS-CoV-2 che interessano per intero uno o più gruppi classe, la programmazione delle AID in modalità sincrona segue un quadro orario settimanale delle lezioni stabilito con determina del Dirigente scolastico. Saranno assicurate almeno venti ore settimanali di didattica in modalità sincrona con l'intero gruppo classe, con possibilità di prevedere ulteriori attività in piccolo gruppo nonché proposte in modalità asincrona secondo le metodologie ritenute più idonee.

**Trebisacce 12/ 10 /2024**

**Il Docente**  
**LEONARDO GENOVESE**