



DISTRETTO SCOLASTICO N. 29



**IIS - IPSIA - ITI "Ezio Aletti" Trebisacce
(CS)**



CAF

For Miur



**IPSCT-INFORMATICA E
TELECOMUNICAZIONI Oriolo (CS)**

TREBISACCE - TECNICO: CHIMICA MATERIALI E BIOTECNOLOGIE AMBIENTALI - MECCANICA E MECCATRONICA ED ENERGIA (SERALE) - **PROFESSIONALE:** SANITA' E ASSISTENZA SOCIALE - SERVIZI ENOGASTRONOMIA (ANCHE SERALE) MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

ORIOLO - PROFESSIONALE: SERVIZI COMMERCIALI. **TECNICO:** INFORMATICA E TELECOMUNICAZIONI



Scan me

**ITS - "G. Filangieri" Trebisacce
(CS)**

TREBISACCE - TECNICO: AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING - GRAFICA E COMUNICAZIONE - COSTRUZIONE AMBIENTE E TERRITORIO (ANCHE SERALE) - TURISMO - SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALE - AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

Formez PA

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE IPSIA - ITI - "EZIO ALETTI"-TREBISACCE
Prot. 0010449 del 08/10/2024
IV (Entrata)

TREBISACCE - ORIOLO

PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA

Laboratorio Enogastronomia Settore cucina

della CLASSE 1° H CORSO Alberghiero

ANNO SCOLASTICO 2024/25

il Docente

Prof. Campolongo Giuseppe

1. SITUAZIONE INIZIALE DELLA CLASSE

1. Esito delle prove parallele di ingresso per competenze – Asse professionale _____

LIVELLI DI COMPETENZA							
AREA CRITICA		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
10	50	10	50%			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 soddisfacenti. 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 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
Insieme per il bene comune	Valorizzare i prodotti gastronomici e riconoscere i piatti della tradizione e del territorio	Sono coinvolte tutte le discipline
Innovazioni tecnologiche	Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti all'igiene personale, preparazione, cottura e conservazione dei prodotti. Applicare le procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza	Sono coinvolte tutte le discipline

3. UNITÀ FORMATIVE SPECIFICHE DELLA DISCIPLINA

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
UNITA' FORMATIVA 1: PROFESSIONE CHEF

<p style="text-align: center;">COMPETENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> Saper muoversi correttamente in un laboratorio di cucina. Rispettare tutte le norme. Saper confrontarsi in modo adeguato con tutte le figure professionali. Utilizzare correttamente le attrezzature a disposizione. Riconosce i prodotti di qualità
<p style="text-align: center;">ABILITA'</p> <p>Sa comportarsi in modo corretto in laboratorio. Sa quali sono le caratteristiche estetiche, igieniche e di sicurezza offerte dalla divisa e la usa sempre. Sa adoperare in modo corretto le macchine e le attrezzature di cucina</p> <p>Sa scegliere ingredienti di qualità</p>
<p style="text-align: center;">CONOSCENZE</p> <p>Il personale di cucina</p> <p>Corretta procedura per accesso nei laboratori</p> <p>Uso corretto dell'attrezzatura</p>
<p style="text-align: center;">NUCLEI FONDANTI</p> <ul style="list-style-type: none"> La figura professionale del cuoco La brigata di cucina Igiene e sicurezza Gli ambienti e le attrezzature di cucina Organizzazione della cucina Impianti e macchinari Piccola attrezzatura di cucina Certificazione di qualità <p style="text-align: center;">L'uso corretto dell'attrezzatura</p>
<p style="text-align: center;">METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> Lezioni frontali e partecipate in aula. Lezioni laboratoriali e partecipate. Simulazioni di tipo operativo in laboratorio di Cucina. Simulazione di una brigata operativa Classroom per condivisione materiale
<p style="text-align: center;">ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</p> <p>Simulazione attività in laboratorio</p>
<p style="text-align: center;">AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</p> <p style="text-align: center;">Aula</p> <p style="text-align: center;">Laboratorio scolastico</p>
<p style="text-align: center;">STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</p> <ul style="list-style-type: none"> Libro di testo, Lim, Video, Lavagna interattiva Classroom per condivisione materiale
<p style="text-align: center;">VALUTAZIONE</p> <p>Osservazione partecipata Elaborati Colloqui Verifiche</p> <p>Osservazione Esercitazione pratica</p>
<p style="text-align: center;">TEMPI</p> <p style="text-align: center;">ottobre-dicembre</p>

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare	
UNITA' FORMATIVA 1: GLI ALIMENTI E LE LAVORAZIONI DI BASE	
COMPETENZE	
<ul style="list-style-type: none"> Classificare, conservare e usare in cucina i principali tipi di ortaggi, legumi e frutta Saper scegliere e usare le farine più adatte in funzione della lavorazione da ottenere Saper usare le principali erbe aromatiche, spezie e condimenti Usare il latte e i suoi derivati nelle varie preparazioni di base Riconosce i principali fondi e le salse di cucina Saper realizzare gli impasti di base 	
ABILITA'	
<p>Sa usare gli ortaggi ed eseguire i tagli più idonei per i vari tipi di preparazione Riconosce le erbe aromatiche, le spezie e i condimenti in uso in cucina Sa usare i tipi di latte e i suoi derivati in cucina Sa preparare i principali primi piatti locali e nazionali Prepara i fondi e le salse di base Prepara gli impasti di base , le creme principali e le bagne per dolci</p>	
CONOSCENZE	
<p>L'uso corretto dell'attrezzatura</p> <p>Le lavorazioni preliminari</p> <p>Organizzazione postazione di lavoro</p>	
NUCLEI FONDANTI	
<ul style="list-style-type: none"> Lavorazioni di base dei cereali Lavorazione di base degli ortaggi : stagionalità, taglie preparazioni Gli aromi e i condimenti Latte e uova Impasti di base I fondi e le salse Le basi della pasticceria I primi piatti della tradizione locale e nazionale 	
METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE	
<ul style="list-style-type: none"> Lezioni frontali e partecipate in aula. Lezioni laboratoriali e partecipate .Simulazioni di tipo operativo in laboratorio di Cucina. Simulazione di una brigata operativa Preparazione delle pietanze in laboratorio Classroom per condivisione materiale 	
ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE	
Simulazione lavoro in brigata	
AMBIENTI DI APPRENDIMENTO	
<p>Aula</p> <p>Laboratorio scolastico</p>	
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI	
<ul style="list-style-type: none"> Libro di testo Lim Video Lavagna interattiva Classroom per condivisione materiale Appunti dell'insegnante 	
VALUTAZIONE	
Osservazione partecipata Elaborati Colloqui Verifiche Esercitazione pratica	

TEMPI

Gennaio maggio

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**

☐ **N**

Trebisacce, 06/10/2024

Il Docente

Campolongo Giuseppe