



DISTRETTO SCOLASTICO N. 29

IIS - IPSIA - ITI "Ezio Aletti" Trebisacce (CS)
IP S C T - I N F O R M A T I C A E
T E L E C O M U N I C A Z I O N I O r i o l o (C S)

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

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. 0010502 del 08/10/2024
IV (Entrata)



CAF
For Miur



PIANO DI LAVORO MODULARE
ANNO SCOLASTICO 2024 - 2025

DISCIPLINA: LABORATORIO
DI ENOGASTRONOMIA
SETTORE CUCINA

PERIODO 3°- SEZIONE I.D.A.

CORSO: ENOGASTRONOMIA

PROF.: PRAINO ALESSIO

Dal punto di vista disciplinare: non sono stati rilevati problemi nell'adattamento alle norme della vita scolastica. La classe si dimostra generalmente collaborativa.
Dal punto di vista dell'impegno scolastico: la maggior parte degli studenti mostra un livello adeguato di puntualità nel completare i compiti assegnati e nell'utilizzo del materiale didattico.
Dal punto di vista della preparazione di base: il livello di preparazione iniziale non è del tutto soddisfacente. Gli studenti dispongono delle conoscenze fondamentali, ma non sempre le applicano con sufficiente sicurezza. Tuttavia, alcuni alunni evidenziano un'ottima preparazione.
Dal punto di vista delle capacità operative: il metodo di studio è orientato più alla comprensione e rielaborazione dei contenuti piuttosto che alla memorizzazione, con una marcata predisposizione all'applicazione pratica di ciò che è stato appreso.

OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

VALUTAZIONE DIAGNOSTICA

SITUAZIONE DI PARTENZA DEGLI ALLIEVI

La classe è formata da studenti che in passato hanno interrotto il loro percorso scolastico durante il secondo o terzo anno in altre scuole o che sono già in possesso di un diploma. Dai dialoghi informali riguardanti le tematiche della materia, è emerso che molti di loro presentano un livello limitato di conoscenze pregresse e competenze. Inoltre, alcuni studenti mostrano ancora difficoltà nel mantenere l'attenzione per periodi prolungati e tendono a distrarsi facilmente.

Nonostante ciò, la classe dimostra un interesse costante e una partecipazione attiva alle attività proposte. In generale, gli studenti seguono con attenzione le spiegazioni e si dimostrano coinvolti, in particolare durante le lezioni dialogate e le discussioni, dimostrando curiosità e apertura verso il confronto e l'approfondimento delle tematiche trattate. Questo atteggiamento positivo contribuisce a creare un ambiente di apprendimento stimolante, anche se permangono alcune sfide legate alla concentrazione e al consolidamento delle competenze di base.

MODALITÀ E STRUMENTI DI RILEVAZIONE

- ✓ Colloquio individuale e di gruppo in classe
- ✓ Quesiti di carattere socio-affettivo
- ✓ Interviste Personali (per i nuovi iscritti)

ATTIVITÀ DI ACCOGLIENZA

Lettura e illustrazione del P.O.F. e del Regolamento d'Istituto
Presentazione del docente, del percorso e delle modalità operative per conseguire gli obiettivi prefissati
Conoscenza dell'Istituto

QUADRO DI RIFERIMENTO DELLA CLASSE

TOTALE ALLIEVI 23
FEMMINE 16
MASCHI 7

NELL'AMBITO COGNITIVO:

- ✓ Conoscere i temi e il linguaggio specifico della Disciplina
- ✓ Conoscere le caratteristiche degli argomenti trattati e saperle riordinare secondo il caso
- ✓ Conoscere gli aspetti salienti delle questioni affrontate
- ✓ Conoscere le tematiche di base della Disciplina

NELL'AMBITO RELAZIONALE - MOTIVAZIONALE:

- ✓ Potenziare ed assecondare inclinazioni positive.
- ✓ Favorire il superamento delle difficoltà emerse.
- ✓ Sviluppare il senso di autostima.
- ✓ Sviluppare la capacità di ascolto
- ✓ Favorire il dialogo e il confronto critico

**PROGETTAZIONE ED ORGANIZZAZIONE DELL'ATTIVITÀ
DIDATTICA MODULARE correlata alle competenze**

Il lavoro didattico sarà organizzato in Unità di Apprendimento, al fine di sviluppare competenze in termini di capacità, conoscenze, abilità, capacità personali, sociali e metodologiche in situazione di lavoro/studio nella crescita professionale.

CONTENUTI (suddivisi in Unità di Apprendimento)	COMPETENZE (come da Patti Formativi Personalizzati)	OBIETTIVI (contenuti suddivisi per: Conoscenza, Competenza, Capacità)	STRATEGIE DIDATTICHE (indicare la metodologia e gli strumenti didattici)	VERIFICHE (indicare il tipo di verifica - formativa o sommativa - e gli strumenti utilizzati)	TEMPI (indicare il periodo o il numero di ore dedicate)
MODULO ACCOGLIENZA		Regole comportamentali (diritti e doveri). Presentazione. Programmazione.	Lezione partecipata.	////	SETTEMBRE
U.D.A. N .1 ALIMENTI E QUALITÀ ALIMENTARE	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.	Conoscere le caratteristiche degli alimenti Comprendere il concetto di qualità alimentare Conoscere le normative sulla sicurezza alimentare Valutare la qualità alimentare Preparare alimenti sicuri e di qualità	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.	Osservazione partecipata Elaborati Colloqui Verifiche Osservazione Esercitazione pratica	OTTOBRE/ DICEMBRE

U.D.A. N .2 LE CUCINE REGIONALI, NAZIONALI E INTERNAZIONALI	<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>	<p>Conoscere le caratteristiche delle cucine regionali italiane</p> <p>Esplorare la cucina nazionale</p> <p>Comprendere le principali cucine internazionali</p> <p>Preparare piatti regionali e internazionali</p> <p>Adattare ricette tradizionali</p> <p>Sperimentare fusioni gastronomiche</p> <p>Collaborare in contesti multiculturali</p> <p>Sviluppare la curiosità e l'apertura verso nuove culture</p>	<p>Lezioni frontali e partecipate in aula e laboratorio.</p> <p>Lezioni laboratoriali e partecipate.</p> <p>Simulazioni di tipo operativo in laboratorio di Cucina.</p> <p>Simulazione di una brigata operativa.</p> <p>Preparazione delle pietanze in laboratorio</p>	<p>Osservazione partecipata</p> <p>Elaborati</p> <p>Colloqui</p> <p>Verifiche</p> <p>Osservazione</p> <p>Esercitazione pratica</p>	GENNAIO/ MAGGIO
---------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------

METODOLOGIA DIDATTICA

- Predisposizione delle condizioni necessarie allo svolgimento della lezione o qualsiasi discussione didattica (Warm up).
- Lezione frontale per esplicitare concetti-chiave a sostegno di contenuti fondamentali
- Lezioni partecipate in presenza
- Lavori di gruppo - Laboratori
- Attività di ricerca

MEZZI E STRUMENTI

Schemi e mappe concettuali
Dispense
Libro di testo
Uso della LIM e degli altri ambienti informatici dell'Istituto

TIPOLOGIE DI VERIFICHE

- ✓ Osservazione partecipata
- ✓ Elaborati
- ✓ Colloqui
- ✓ Verifiche
- ✓ Osservazione
- ✓ Esercitazione pratica

CRITERI DI VALUTAZIONE

- Valutazione trasparente e condivisa sia nelle finalità sia nelle procedure
- Valutazione come confronto tra risultati attesi e risultati ottenuti
- Progressione rispetto alla situazione di partenza, alle capacità e all'impegno
- Frequenza assidua alle lezioni
- Partecipazione attiva e responsabile alle attività didattiche
- Impegno e interesse nei confronti della disciplina
- Capacità operative e di cooperazione maturate nel corso dell'anno
- Percorso di apprendimento e conoscenze assimilate
- Competenze acquisite
- Valutazione come incentivo alla costruzione di un realistico concetto della propria persona in funzione della corretta gestione del proprio quotidiano.

Trebisacce, 28/09/2024

Il docente
Prof. Praino Alessio