



TREBISACCE - ORIOLO

PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA **Laboratorio Enogastronomia Settore cucina**

della CLASSE 1° H CORSO Alberghiero

ANNO SCOLASTICO 2023/24

il Docente
Prof. Annarita Stinca

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	%
4	44,4%	4	44,4%	1	11,11%	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 dell'ergonomia 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 riconosce i piatti della tradizione e del territorio	Tutte le materie del consiglio di classe
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	Tutte le materie del consiglio di classe

3. UNITÀ FORMATIVE SPECIFICHE DELLA DISCIPLINA

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
UNITA' FORMATIVA 1: PROFESSIONE CHEF
COMPETENZE <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
ABILITÀ 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 Sa scegliere ingredienti di qualità
CONOSCENZE
Il personale di cucina Corretta procedura per accesso nei laboratori Uso corretto dell'attrezzatura
NUCLEI FONDANTI
<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
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 • Classroom per condivisione materiale
ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE
Simulazione attività in laboratorio
AMBIENTI DI APPRENDIMENTO
Aula Laboratorio scolastico
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI
<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo, Lim, Video, Lavagna interattiva • Classroom per condivisione materiale
VALUTAZIONE
Osservazione partecipata Elaborati Colloqui Verifiche Osservazione Esercitazione pratica
TEMPI
ottobre-dicembre

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'
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

CONOSCENZE
L'uso corretto dell'attrezzatura Le lavorazioni preliminari Organizzazione postazione di lavoro
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
Aula Laboratorio scolastico
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

SIX **NO**

Trebisacce, 09/10/2023

Il Docente

Stinca Annarita