

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "G. MARCONI" VITTORIA	data	Pagina 1 di 5
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

ANNO SCOLASTICO

INDIRIZZO SCOLASTICO

2023/2024

ALBERGHIERO MANUTENZIONE INDUSTRIA E ARTIGIANATO

MATERIA LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA- SETTORE CUCINA		
CLASSE 1	SEZIONE C	DOCENTE CILIA NUNZIO
LIVELLI DI PARTENZA DELLA CLASSE		
<ul style="list-style-type: none"> ❖ DAGLI ELEMENTI DI GIUDIZIO FINORA RACCOLTI, SI DELINEA UN QUADRO COMPLESSIVO DELLA CLASSE CHE EVIDENZIA: <ul style="list-style-type: none"> ▪ UN LIVELLO COGNITIVO GLOBALE DI INGRESSO ACCETTABILE ▪ UN POSSESSO DI ABILITÀ TRASVERSALI MINIME ADEGUATO ▪ UN CLIMA DELLA CLASSE BUONO ▪ UN LIVELLO COGNITIVO GLOBALE DI INGRESSO ADEGUATO ❖ IN QUESTA PRIMA FASE DI ANNO SCOLASTICO EMERGE POI, IN TERMINI GLOBALI E RIFERITI AL DIALOGO DIDATTICO-EDUCATIVO, UN GRADO DI: <ul style="list-style-type: none"> ▪ INTERESSE ACCETTABILE ▪ PARTECIPAZIONE ACCETTABILE ▪ IMPEGNO ACCETTABILE 		

CONTENUTI PRIMO PERIODO

MODULO 1 IGIENE E SICUREZZA DEL REPARTO.

PERIODO: OTTOBRE - NOVEMBRE : 12 ORE

CONOSCENZE, ABILITÀ COMPETENZE FINALI

SAPER APPLICARE COMPORTAMENTI ADEGUATI IN MATERIA DI IGIENE E SICUREZZA SUL LUOGO DI LAVORO.

COMPNDERE L'IMPORTANZA DELLE REGOLE BASILARI DELL'IGIENE PERSONALE E DI REPARTO.

CONOSCERE IN MODO APPROFONDITO LA DIVISA PROFESSIONALE COMPLETA.

CONTENUTI

L'IGIENE NEGLI AMBIENTI DI LAVORO.

L'IGIENE PERSONALE.

L'IGIENE DEGLI ALIMENTI.

IL PIANO DI AUTOCONTROLLO.

LA SICUREZZA DEI LABORATORI.

CENNI DI PRIMO SOCCORSO.

LA DIVISA PROFESSIONALE.

OBIETTIVI MINIMI FINALIZZATI ALL'ATTIVITÀ DI RECUPERO

DIMOSTRARE DI AVERE RAGGIUNTO UNA SODDISFACENTE CONOSCENZA DELLE NOZIONI BASE E DELLE REGOLE DI IGIENE E DI SICUREZZA SUL LUOGO DI LAVORO ;DI CONOSCERE LE PARTI DI CUI E' COMPOSTA LA DIVISA PROFESSIONALE E SAPERNE DESCRIVERE LE CARATTERISTICHE FONDAMENTALI.

METODOLOGIA DIDATTICA

LEZIONE FRONTALE CON DIMOSTRAZIONE PRATICA IN LABORATORIO DELLE NORME DI SICUREZZA E DI IGIENE PREVISTE, LEZIONI IN POWER POINT.

VERIFICA DI FINE MODULO

TEST PER VERIFICARE LE PRINCIPALI NOZIONI.

VALUTAZIONE PRATICA DURANTE LE ESERCITAZIONI.

ATTIVITÀ DI RECUPERO

IN ITINERE, RIPASSANDO DI VOLTA IN VOLTA QUANTO SVOLTO IN PRECEDENZA.

MODULO 2 LA PROFESSIONE DEL CUOCO.

PERIODO: SETTEMBRE/OTTOBRE : 12 ORE

PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE

PREREQUISITI / CONNESSIONI CON MODULI E/O UNITA' DIDATTICHE PRECEDENTI

DIMOSTRARE DI AVER ACQUISITO UNA SODDISFACENTE CONOSCENZA DEI PRINCIPI DI BASE DELLA PROFESSIONE COMPRESSE LE NORME DI COMPORTAMENTO E DI ETICA PROFESSIONALE.

CONOSCENZE, ABILITÀ COMPETENZE FINALI

COMPRENDERE IL RUOLO DELLO CHEF ALL'INTERNO DI UNA BRIGATA, CONOSCENDO IN MODO ADEGUATO L'ITER DELLA SUA CARRIERA E LE NORME DI COMPORTAMENTO E DI ETICA DA ADOTTARE IN AMBITO PROFESSIONALE.

CONTENUTI

LE QUALITÀ DI UN BUON CUOCO.

GLI SBOCCHI PROFESSIONALI.

LA CARRIERA DI UN CUOCO.

LA BRIGATA DI CUCINA.

OBIETTIVI MINIMI FINALIZZATI ALL'ATTIVITÀ DI RECUPERO

CONOSCERE LE BASI DELLA PROFESSIONE DEL CUOCO E LE FIGURE PRINCIPALI DELLA BRIGATA DI CUCINA.

METODOLOGIA DIDATTICA

LEZIONE FRONTALE, LEZIONI IN POWER POINT.

VERIFICA DI FINE MODULO

TEST PER VERIFICARE LE PRINCIPALI NOZIONI.

ATTIVITÀ DI RECUPERO

IN ITINERE, RIPASSANDO QUANTO SVOLTO IN PRECEDENZA.

MODULO 3 IL REPARTO DI CUCINA.

PERIODO: OTTOBRE : 16 ORE

PREREQUISITI / CONNESSIONI CON MODULI E/O UNITA' DIDATTICHE PRECEDENTI

CONOSCERE LE FIGURE PROFESSIONALI CHE OPERANO ALL'INTERNO DI UN LABORATORIO DI CUCINA E LE PRINCIPALI NORME IGIENICO-SANITARIE E DI SICUREZZA.

CONOSCENZE, ABILITÀ COMPETENZE FINALI

CONOSCERE L'ORGANIZZAZIONE DEI REPARTI E IL LAY-OUT DI UNA CUCINA PROFESSIONALE.

SAPER UTILIZZARE IMPIANTI, MACCHINE E DOTAZIONE PROFESSIONALE DI CUCINA.

CONTENUTI

L'ORGANIZZAZIONE DELLA CUCINA.

IMPIANTI E MACCHINARI.

LA PICCOLA ATTREZZATURA.

OBIETTIVI MINIMI FINALIZZATI ALL'ATTIVITÀ DI RECUPERO

CONOSCERE COM'È ORGANIZZATA UNA CUCINA E QUALI SONO LE PRINCIPALI MACCHINE E LA DOTAZIONE DI BASE DA UTILIZZARE A LIVELLO PROFESSIONALE.

METODOLOGIA DIDATTICA

LEZIONE FRONTALE ED ESERCITAZIONE PRATICA IN LABORATORIO PER CONOSCERE LA DOTAZIONE PROFESSIONALE, LEZIONI IN POWER POINT.

VERIFICA DI FINE MODULO

TEST PER VERIFICARE LE PRINCIPALI NOZIONI.

VALUTAZIONE PRATICA DURANTE LE ESERCITAZIONI.

ATTIVITÀ DI RECUPERO

IN ITINERE, RIPASSANDO QUANTO SVOLTO IN PRECEDENZA.

PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE

MODULO 4 PRINCIPALI LAVORAZIONI E TECNICHE DI COTTURA.

PERIODO: OTTOBRE/GENNAIO : 28 ORE

PREREQUISITI / CONNESSIONI CON MODULI E/O UNITA' DIDATTICHE PRECEDENTI

CONOSCERE IN MODO APPROFONDITO LA CUCINA, CHI CI OPERA E LE NORME IGIENICO-SANITARIE E DI SICUREZZA.

CONOSCENZE, ABILITÀ COMPETENZE FINALI

CONOSCERE E APPLICARE LE PRINCIPALI TECNICHE DI LAVORAZIONE.

CONOSCERE E APPLICARE CORRETTAMENTE LE PRINCIPALI TECNICHE DI COTTURA E DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI.

CONTENUTI

I TAGLI E LE TECNICHE DI LAVORAZIONI PRINCIPALI.

LA COTTURA DEGLI ALIMENTI.

LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI.

OBIETTIVI MINIMI FINALIZZATI ALL'ATTIVITÀ DI RECUPERO

CONOSCERE LE LAVORAZIONI DI BASE, LE COTTURE E I PRINCIPALI SISTEMI DI CONSERVAZIONE.

METODOLOGIA DIDATTICA

LEZIONE FRONTALE ED ESERCITAZIONE PRATICA IN LABORATORIO, LEZIONI IN POWER POINT.

VERIFICA DI FINE MODULO

TEST PER VERIFICARE LE PRINCIPALI NOZIONI.

VERIFICA PRATICA.

ATTIVITÀ DI RECUPERO

IN ITINERE, RIPASSANDO QUANTO SVOLTO IN PRECEDENZA.

MODULO 5 LE MATERIE PRIME DI BASE.

PERIODO: GENNAIO/MAGGIO : 31 ORE

PREREQUISITI / CONNESSIONI CON MODULI E/O UNITA' DIDATTICHE PRECEDENTI

CONOSCENZA DELLA CUCINA, DELLE LAVORAZIONI, DELLE TECNICHE DI COTTURA E DEI PRINCIPALI SISTEMI DI CONSERVAZIONE.

CONOSCENZE, ABILITÀ COMPETENZE FINALI

SAPER RICONOSCERE LE MATERIE PRIME DI BASE E MANIPOLARLE CORRETTAMENTE PER REALIZZARE SEMPLICI PREPARAZIONI.

CONTENUTI

ALIMENTI E NUTRIZIONE.

I CEREALI.

LA VERDURA E LA FRUTTA.

GLI AROMI E I CONDIMENTI.

IL LATTE E I LATTICINI.

LE UOVA.

OBIETTIVI MINIMI FINALIZZATI ALL'ATTIVITÀ DI RECUPERO

CONOSCERE I PRODOTTI BASE DELLA CUCINA E LE PRINCIPALI LAVORAZIONI UTILI A REALIZZARE SEMPLICI PIATTI.

METODOLOGIA DIDATTICA

LEZIONE FRONTALE ED ESERCITAZIONE PRATICA IN LABORATORIO PER CONOSCERE IN MODO DETTAGLIATO LE VARIE LAVORAZIONI, LEZIONI IN POWER POINT.

VERIFICA DI FINE MODULO

TEST PER VERIFICARE LE PRINCIPALI NOZIONI.

VERIFICA PRATICA IN LABORATORIO

ATTIVITÀ DI RECUPERO

IN ITINERE, RIPASSANDO QUANTO SVOLTO IN PRECEDENZA.

OBIETTIVI MINIMI FINALIZZATI ALL'AMMISSIONE ALLA CLASSE SUCCESSIVA / ESAME DI STATO

VOCE INSERITA NEI RISPETTIVI MODULI

IN RELAZIONE AI PROGRAMMI MINISTERIALI, AL PTOF, AGLI OBIETTIVI DISCIPLINARI, AGLI OBIETTIVI EDUCATIVO-COGNITIVI E TENENDO CONTO

PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE

DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA DELLA CLASSE E DEL MONTE ORE PREVISTO DAL CURRICOLO (66 ORE ANNUALI), SI PREVEDE IL CONSEGUIMENTO DEI SEGUENTI OBIETTIVI DISCIPLINARI, SECONDO IL QUADRO EUROPEO DELLE QUALIFICHE, IN TERMINI DI CONOSCENZE FINALI:

CONOSCENZE

FIGURE PROFESSIONALI CHE OPERANO NEL SETTORE ENOGASTRONOMICO E CARATTERISTICHE DELLE PROFESSIONI.
RUOLI E GERARCHIA DELLA BRIGATA DI CUCINA.
ELEMENTI DI DEONTOLOGIA PROFESSIONALE.
IL LABORATORIO DI CUCINA: LE AREE DI LAVORO, LE ATTREZZATURE E GLI UTENSILI.
IGIENE PERSONALE, DEI PRODOTTI, DEI PROCESSI DI LAVORO E PULIZIA DELL'AMBIENTE.
NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA SUL LAVORO E RUDIMENTI SUL PRIMO SOCCORSO.
CENNI SULLA CORRETTA UTILIZZAZIONE IGIENICA E GASTRONOMICA DELLE PRINCIPALI MATERIE PRIME.
ELEMENTI DI GASTRONOMIA TIPICA DEL TERRITORIO IN CUI SI OPERA.
PRINCIPALI TIPI DI MENU E SUCCESSIONE DEI PIATTI.
CONOSCENZE DI STORIA DELLA CUCINA E DELLE PRINCIPALI NOZIONI DI CORRETTA ALIMENTAZIONE
CONOSCENZA DELLA GASTRONOMIA TIPICA DEL TERRITORIO
TECNICHE DI BASE DI CUCINA E PRINCIPALI TECNICHE DI COTTURA.
PRINCIPALI TECNICHE DI PRODUZIONE DI SALSE, CONTORNI, UOVA, PRIMI E SECONDI PIATTI.
TECNICHE DI BASE DI PASTICCERIA, PRINCIPALI IMPASTI E CREME.

ABILITÀ

RICONOSCERE LE PRINCIPALI FIGURE PROFESSIONALI CORRELATE AL SETTORE ENOGASTRONOMICI E LE REGOLE FONDAMENTALI DI COMPORTAMENTO PROFESSIONALE.
IDENTIFICARE ATTREZZATURE E UTENSILI DI USO COMUNE.
PROVVEDERE ALLE CORRETTE OPERAZIONI DI FUNZIONAMENTO ORDINARIO DELLE ATTREZZATURE.
RISPETTARE LE "BUONE PRATICHE" DI LAVORAZIONE INERENTI L'IGIENE PERSONALE, LA PREPARAZIONE, LA COTTURA E LA CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI E LA PULIZIA DEL LABORATORIO.
CONOSCERE LE TAPPE FONDAMENTALI DELLA STORIA DELLA CUCINA, DELLA GASTRONOMIA DEL TERRITORIO E DELLE BASI NUTRIZIONALI PER UNA CORRETTA ED EQUILIBRATA ALIMENTAZIONE.

COMPETENZE

COMPROVATA CAPACITÀ DI USARE CONOSCENZE, ABILITÀ E CAPACITÀ PERSONALI, SOCIALI, METODOLOGICHE IN SITUAZIONI DI LAVORO O DI STUDIO E NELLO SVILUPPO PROFESSIONALE E PERSONALE.

COMPRENDERE IL CAMBIAMENTO E LE DIVERSITÀ DEI TEMPI STORICI IN UNA DIMENSIONE DIACRONICA ATTRAVERSO IL CONFRONTO FRA EPOCHE E IN UNA DIMENSIONE SINCRONICA ATTRAVERSO IL CONFRONTO FRA AREE GEOGRAFICHE E CULTURALI.
RICONOSCERE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI DEL SISTEMA SOCIO ECONOMICO PER ORIENTARSI NEL TESSUTO PRODUTTIVO DEL PROPRIO TERRITORIO

PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE

CRITERI DI VALUTAZIONE

(INDICATORI E DESCRITTORI ADOTTATI NELLA FORMULAZIONE DEI GIUDIZI)

- RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO OTTENUTI NELLE PROVE
- IMPEGNO
- PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO
- PROGESSO NELL'APPRENDIMENTO RISPETTO AL LIVELLO INIZIALE

STRUMENTI DELLE MISURAZIONI

- SONDAGGI DAL POSTO
- ESERCITAZIONI IN CLASSE E/O A CASA
- PROVE STRUTTURATE
- TEMI
- QUESTIONARI
- INTERROGAZIONI
- RELAZIONI

STRUMENTI E/O RISORSE MATERIALI

LIBRO DI TESTO ADOTTATO:

PROTAGONISTI IN CUCINA IN CUCINA –GIUNTI ISBN - 978-88-0987813-6

(ROMINA BARATTA, MARCELLO COMBA, DANILO GUERRA, FAUSTO MELI, MAURILIO TALLONE)

VITTORIA, 25/10/2023

IL DOCENTE

CILIA NUNZIO