

| | | | |
|---|--|--------------------|---------------|
| | ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " G. MARCONI" VITTORIA | data 25/10/2023 | 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 2 | SEZIONE B | DOCENTE CILIA NUNZIO |
|--------------------|---------------------|-------------------------|

LIVELLI DI PARTENZA DELLA CLASSE

- ❖ DAGLI ELEMENTI DI GIUDIZIO FINORA RACCOLTI, SI DELINEA UN QUADRO COMPLESSIVO DELLA CLASSE CHE EVIDENZIA:
 - 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:
 - INTERESSE ACCETTABILE
 - PARTECIPAZIONE ACCETTABILE
 - IMPEGNO ACCETTABILE

CONTENUTI PRIMO PERIODO**MODULO 1** RIPASSO DEGLI ARGOMENTO PROPEDEUTICI**PERIODO:** SETTEMBRE : 8 ORE**CONOSCENZE, ABILITÀ COMPETENZE FINALI**

CONOSCERE GLI ASPETTI GENERALI DELLA CUCINA, DELLE TECNICHE DI LAVORAZIONE, DI COTTURA E DI CONSERVAZIONE APPRESE NEL PRIMO ANNO.

CONTENUTI

RIPASSO DEI PRINCIPALI ARGOMENTI PROPEDEUTICI AL CORRETTO SVOLGIMENTO DELLA PROGRAMMAZIONE

OBIETTIVI MINIMI FINALIZZATI ALL'ATTIVITÀ DI RECUPERO

CONOSCERE LE NOZIONI BASE DI IGIENE E SICUREZZA E AVERE UN'ADEGUATA CONOSCENZA DELLE NOZIONI DI BASE STUDIAE NEL CORSO DEL PRIMO ANNO SCOLASTICO.

METODOLOGIA DIDATTICA

LEZIONE FRONTALE

VERIFICA DI FINE MODULO

TEST PER VERIFICARE LE PRINCIPALI NOZIONI

ATTIVITÀ DI RECUPERO

DA PROGRAMMARE EVENTUALMENTE A FINE MODULO, SE SI RISCOVTRANO LACUNE CHE POTREBBERO COMPROMETTERE IL CORRETTO SVOLGIMENTO DELLA PROGRAMMAZIONE

CONTENUTI SECONDO PERIODO**MODULO 2** LE MATERIE PRIME DI BASE**PERIODO:** DA OTTOBRE A MAGGIO; 34+13 ORE (CON MOMENTI IN AULA E DI ESERCITAZIONE PRATICA)**PREREQUISITI / CONNESSIONI CON MODULI E/O UNITÀ DIDATTICHE PRECEDENTI**

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

PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE

CONOSCENZE, ABILITÀ, COMPETENZE FINALI

CONOSCERE LE MATERIE PRIME DI BASE E SAPERLE MANIPOLARE CORRETTAMENTE PER ESEGUIRE SEMPLICI PREPARAZIONI.

CONTENUTI

- I CEREALI (UUNITÀ 5)
- LA VERDURA E LA FRUTTA (UNITÀ 6)
- GLI AROMI E I CONDIMENTI (UNITÀ 7)
- IL LATTE E I LATTICINI (UNITÀ 8)
- LE UOVA (UNITÀ 9)
- LA CARNE (UNITÀ 10)
- IL PESCE (UNITÀ 11)

OBIETTIVI MINIMI FINALIZZATI ALL'ATTIVITÀ DI RECUPERO

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

METODOLOGIA DIDATTICA

LEZIONE FRONTALE ED ESERCITAZIONE IN LABORATORIO PER CONOSCERE IN MODO DETTAGLIATO LE VARIE LAVORAZIONI

VERIFICA DI FINE MODULO

- TEST PER VERIFICARE LA CONOSCENZA DELLE PRINCIPALI NOZIONI
- VERIFICA PRATICA IN LABORATORIO

ATTIVITÀ DI RECUPERO

IN ITINERE, RIPASSANDO QUANTO SVOLTO IN PRECEDENZA

MODULO N. 3 LA PASTICCERIA BASE

PERIODO: DA OTTOBRE A MAGGIO; 12 + 8 ORE (CON MOMENTI IN AULA E DI ESERCITAZIONE PRATICA)

PREREQUISITI / CONNESSIONI CON MODULI E/O UNITÀ DIDATTICHE PRECEDENTI

CONOSCENZA DELLE MATERIE PRIME E DELLE TECNICHE DI BASE DI COTTURA

CONOSCENZE, ABILITÀ, COMPETENZE FINALI

SAPER MANIPOLARE CORRETTAMENTE LE MATERIE PRIME DI BASE PER ESEGUIRE LE PRINCIPALI LAVORAZIONI DI PASTICCERIA

CONTENUTI

- GLI IMPASTI DI BASE (UNITÀ 13)
- LE BAGNE E LE SALSE (UNITÀ 13)
- I DOLCI AL CUCCHIAIO (UNITÀ 13)

OBIETTIVI MINIMI FINALIZZATI ALL'ATTIVITÀ DI RECUPERO

CONOSCERE I PRODOTTI BASE DELLA PASTICCERIA E LE PRINCIPALI LAVORAZIONI UTILI A REALIZZARE SEMPLICI PREPARAZIONI

METODOLOGIA DIDATTICA

LEZIONE FRONTALE ED ESERCITAZIONE IN LABORATORIO PER CONOSCERE IN MODO DETTAGLIATO LE VARIE LAVORAZIONI

VERIFICA DI FINE MODULO

- TEST PER VERIFICARE LA CONOSCENZA DELLE PRINCIPALI NOZIONI
- VERIFICA PRATICA IN LABORATORIO

ATTIVITÀ DI RECUPERO

IN ITINERE, RIPASSANDO QUANTO SVOLTO IN PRECEDENZA

MODULO N. 4 ELEMENTI DI CUCINA TIPICA DEL TERRITORIO

PERIODO: DA OTTOBRE A MAGGIO; 8+4 ORE (CON MOMENTI IN AULA E DI ESERCITAZIONE PRATICA)

PREREQUISITI / CONNESSIONI CON MODULI E/O UNITÀ DIDATTICHE PRECEDENTI

PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE

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

CONOSCENZE, ABILITÀ, COMPETENZE FINALI

SAPER RICONOSCERE E LAVORARE CORRETTAMENTE LE MATERIE PRIME LOCALI PER PRODURRE PIATTI E SPECIALITÀ TIPICHE DEL TERRITORIO

CONTENUTI

- LA CUCINA NAZIONALE
- LA CUCINA DEL TERRITORIO

OBIETTIVI MINIMI FINALIZZATI ALL'ATTIVITÀ DI RECUPERO

CONOSCERE I PRODOTTI BASE DELLA CUCINA DEL TERRITORIO E LE PRINCIPALI LAVORAZIONI UTILI A REALIZZARE SEMPLICI PIATTI TRADIZIONALI

METODOLOGIA DIDATTICA

LEZIONE FRONTALE ED ESERCITAZIONE IN LABORATORIO PER CONOSCERE IN MODO DETTAGLIATO LE VARIE LAVORAZIONI

VERIFICA DI FINE MODULO

- TEST PER VERIFICARE LA CONOSCENZA DELLE PRINCIPALI NOZIONI
- VERIFICA PRATICA IN LABORATORIO

ATTIVITÀ DI RECUPERO

IN ITINERE, RIPASSANDO QUANTO SVOLTO IN PRECEDENZA

MODULO N. 5 ALIMENTI E NUTRIZIONE

PERIODO: MAGGIO/GIUGNO; 4+8 ORE

PREREQUISITI / CONNESSIONI CON MODULI E/O UNITÀ DIDATTICHE PRECEDENTI

CONOSCERE LE PRINCIPALI NOZIONI SULLE MATERIE PRIME E LE LAVORAZIONI PRINCIPALI

CONOSCENZE, ABILITÀ, COMPETENZE FINALI

CONOSCERE LE PRINCIPALI CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI DEGLI ALIMENTI

CONOSCERE LE PRINCIPALI CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ DEGLI ALIMENTI

CONTENUTI

- ALIMENTI E NUTRIZIONE (UNITÀ 3)
- USARE INGREDIENTI DI QUALITÀ (UNITÀ 3)

OBIETTIVI MINIMI FINALIZZATI ALL'ATTIVITÀ DI RECUPERO

CONOSCERE LE PRINCIPALI CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI DEGLI ALIMENTI E I PRINCIPALI MARCHI DI QUALITÀ

METODOLOGIA DIDATTICA

LEZIONE FRONTALE ED EVENTUALE APPROFONDIMENTO SUGNI INGREDIENTI A MARCHIO TIPICI DEL TERRITORIO

VERIFICA DI FINE MODULO

TEST PER VERIFICARE LA CONOSCENZA DELLE PRINCIPALI NOZIONI

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 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

PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE

- 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
- PROGROSSO NELL'APPRENDIMENTO RISPETTO AL LIVELLO INIZIALE

STRUMENTI DELLE MISURAZIONI

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

STRUMENTI E/O RISORSE MATERIALI

LIBRO DI TESTO ADOTTATO:

IL NUOVO PROTAGONISTI IN CUCINA - GIUNTI

(ROMINA BARATTA, MARCELLO COMBA, DANILO GUERRA, FAUSTO MELI, MAURILIO TALLONE) ISBN978-88-0987813-6

VITTORIA, 25/10/2023

IL DOCENTE

CILIA NUNZIO