

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “G. MARCONI” VITTORIA	data	Pagina 1 di 4
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

ANNO SCOLASTICO 2024/2025 INDIRIZZO SCOLASTICO

X ALBERGHIERO **€** MANUTENZIONE **€** INDUSTRIA E ARTIGIANATO

MATERIA LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA	
CLASSE SEZIONE 3 A	DOCENTE CILIA NUNZIO
LIVELLI DI PARTENZA DELLA CLASSE LA CLASSE DA UNA PRIMA ANALISI DI PARTENZA SI DIMOSTRA SUFFICIENTEMENTE SCOLARIZZATA DAL PUNTO DI VISTA DEL COMPORTAMENTO E ABBASTANZA MOTIVAVA IN MERITO ALL'INTERESSE DELLA MATERIA ❖ 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 : LA METAMORFOSI DELLA CUCINA- GLI STILI DI CUCINA.**PERIODO:** SETTEMBRE - OTTOBRE**CONOSCENZE:**

- LO STUDENTE CONOSCE I PRINCIPALI EVENTI STORICI CHE HANNO INFLUENZATO LE ABITUDINI ALIMENTARI E LA CUCINA • CONOSCE LE PRINCIPALI ABITUDINI ALIMENTARI

ABILITÀ:

- LO STUDENTE SA INDIVIDUARE LE CARATTERISTICHE DELLA CUCINA DEI DIVERSI PERIODI STORICI
- SA SEGUIRE NEL TEMPO GLI EVENTI STORICI RELATIVI ALLA CUCINA
- RICONOSCE I DIVERSI STILI ALIMENTARI

COMPETENZE:

- **LO STUDENTE SA UTILIZZARE TECNICHE TRADIZIONALI E INNOVATIVE DI LAVORAZIONE, DI ORGANIZZAZIONE, DI COMMERCIALIZZAZIONE DEI SERVIZI E DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI, RISTORATIVI E DI ACCOGLIENZA TURISTICO ALBERGHIERA, PROMUOVENDO LE NUOVE TENDENZE ALIMENTARI ED ENOGASTRONOMICHE**

METODOLOGIA DIDATTICA

LEZIONE FRONTALE CON DIMOSTRAZIONE PRATICA IN LABORATORIO DELLE NORME DI SICUREZZA E DI IGIENE PREVISTE, DIDATTICA A DISTANZA, 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 PERSONE E STRUTTURE**PERIODO:** SETTEMBRE/NOVEMBRE**CONOSCENZE:**

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “G. MARCONI” VITTORIA	data	Pagina 2 di 4
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

- LO STUDENTE CONOSCE I REQUISITI STRUTTURALI DEI LOCALI DI CUCINA
- CONOSCE LE MODALITÀ DI PROGRAMMAZIONE DELLA PRODUZIONE IN BASE ALL'UTENZA

ABILITÀ:

- LO STUDENTE SA RICONOSCERE I RUOLI ALL'INTERNO DI UNA BRIGATA DI CUCINA
- SA RISPETTARE LA "MARCIA IN AVANTI"

COMPETENZE:

- LO STUDENTE SA UTILIZZARE TECNICHE TRADIZIONALI E INNOVATIVE DI LAVORAZIONE, ORGANIZZAZIONE, DI COMMERCIALIZZAZIONE DEI SERVIZI E DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI RISTORATIVI E DI ACCOGLIENZA TURISTICO – ALBERGHIERA, PROMUOVENDO LE NUOVE TENDENZE ALIMENTARI ED ENOGASTRONOMICHE

METODOLOGIA DIDATTICA

LEZIONE FRONTALE, DIDATTICA A DISTANZA, LEZIONI IN POWER POINT.

VERIFICA DI FINE MODULO

TEST PER VERIFICARE LE PRINCIPALI NOZIONI.

ATTIVITÀ DI RECUPERO

IN ITINERE, RIPASSANDO QUANTO SVOLTO IN PRECEDENZA.

CONTENUTI SECONDO PERIODO

MODULO 3 L'APPROVVIGIONAMENTO E I COSTI IN CUCINA.

PERIODO: NOVEMBRE-DICEMBRE

CONOSCENZE:

- LO STUDENTE CONOSCE L'AREA DI APPROVVIGIONAMENTO E LO STAFF CHE OPERA AL SUO INTERNO, LE MODALITÀ PRINCIPALI CON CUI SI ACQUISTANO I PRODOTTI E CON CUI SI IMMAGAZZINANO
- CONOSCE I PRINCIPALI METODI DI GESTIONE DELLE SCORTE, LA MODULISTICA OBBLIGATORIA E FACOLTATIVA DA USARE
- CONOSCE I PRINCIPALI TIPI DI COSTI DA CONSIDERARE E LA LORO IMPORTANZA PER LA CORRETTA GESTIONE DEL LOCALE

ABILITÀ:

- LO STUDENTE SA CALCOLARE CORRETTAMENTE IL COSTO TOTALE DEL PIATTO E IL PREZZO DI VENDITA
- SA OPERARE ATTIVAMENTE NELL'AREA APPROVVIGIONAMENTO
- SA PARTECIPARE ALLA CORRETTA GESTIONE ECONOMICA DEI LOCALI

COMPETENZE:

- LO STUDENTE SA SUPPORTARE LA PIANIFICAZIONE E LA GESTIONE DEI PROCESSI DI APPROVVIGIONAMENTO, DI PRODUZIONE E DI VENDITA IN UN'OTTICA DI QUALITÀ E DI SVILUPPO DELLA CULTURA E DELL'INNOVAZIONE
-

METODOLOGIA DIDATTICA

LEZIONE FRONTALE ED ESERCITAZIONE PRATICA IN LABORATORIO PER CONOSCERE LA DOTAZIONE PROFESSIONALE, DIDATTICA A DISTANZA, 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.

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "G. MARCONI" VITTORIA	data	Pagina 3 di 4
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			

MODULO 4 IL MENÙ, LE ALLERGIE E LE INTOLLERANZE

PERIODO: OTTOBRE/MARZO

CONOSCENZE:

- LO STUDENTE CONOSCE LA STORIA DEL MENÙ, LE CARATTERISTICHE DEI VARI TIPI DI MENÙ E LE PRINCIPALI CARTE CHE LI AFFIANCANO, OLTRE AI SERVIZI DI RISTORAZIONE NEL CORSO DELLA GIORNATA
- CONOSCE LA LISTA DEGLI ALLERGENI
- CONOSCE LA DIFFERENZA DEI SINTOMI DELLE INTOLLERANZE E DELLE ALLERGIE

ABILITÀ:

- LO STUDENTE SA STENDERE UN MENÙ CORRETTO ED EQUILIBRATO, ADEGUATO ANCHE A PARTICOLARI ESIGENZE

DIETETICHE COMPETENZE:

- LO STUDENTE SA PREDISPORRE PRODOTTI, SERVIZI E MENÙ COERENTI CON IL CONTESTO E LE ESIGENZE DELLA CLIENTELA (ANCHE IN RELAZIONE A SPECIFICI REGIMI DIETETICI E STILI ALIMENTARI), PERSEGUENDO OBIETTIVI DI QUALITÀ, REDDITIVITÀ E FAVORENDO LA DIFFUSIONE DI ABITUDINI E STILI DI VITA SOSTENIBILI ED EQUILIBRATI

METODOLOGIA DIDATTICA

LEZIONE FRONTALE ED ESERCITAZIONE PRATICA IN LABORATORIO, DIDATTICA A DISTANZA, 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.

▪

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

- ORIENTARSI ALL'INTERNO DEI VARI LABORATORI TECNICO-PRATICI
- RICONOSCERE ALCUNI TRA I PRINCIPALI ATTREZZATURE E MACCHINARI
- RICONOSCERE LE PRINCIPALI FIGURE PROFESSIONALI CHE OPERANO NEL SETTORE RISTORATIVO
- SAPER UTILIZZARE MANUALMENTE LE PRINCIPALI ATTREZZATURE
- SVILUPPARE LA COMUNICAZIONE E LA COLLABORAZIONE DURANTE L'ESERCITAZIONE DI LABORATORIO

CRITERI DI VALUTAZIONE

(INDICATORI E DESCRITTORI ADOTTATI NELLA FORMULAZIONE DEI GIUDIZI)

X RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO OTTENUTI NELLE

PROVE **X** IMPEGNO

X PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO

X PROGRESSO NELL'APPRENDIMENTO RISPETTO AL LIVELLO INIZIALE

€

€

STRUMENTI DELLE MISURAZIONI

X SONDAGGI DAL POSTO

€ ESERCITAZIONI IN CLASSE E/O A CASA

X PROVE STRUTTURATE

€ TEMI

X QUESTIONARI

X INTERROGAZIONI

X RELAZIONI

€

€

STRUMENTI E/O RISORSE MATERIALI

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: PROTAGONISTI IN CUCINA ISBN 978-88-09-89081-7
(ROMINA BARATTA, MARCELLO COMBA, DANILO GUERRA, FAUSTO MELI, MAURILIO TALLONE) PER IL TRIENNIO

VITTORIA 15/10/2024

IL DOCENTE CILIA NUNZIO

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “G. MARCONI” VITTORIA	data	Pagina 4 di 4
PIANO DI LAVORO / PROGRAMMAZIONE DIDATTICA INDIVIDUALE			