



Istituto Superiore "San Pellegrino" di San Pellegrino Terme



**PROGRAMMAZIONE DI AREA DISCIPLINARE
CLASSI DEL BIENNIO IP**

DISCIPLINA:	Enogastronomia
ANNO DI CORSO	Secondo
ARTICOLAZIONE	BIENNIO COMUNE
N. ORE SETTIMANALI	6 ore di cui 4 pratiche e 2 in compresenza

A. S.	2021/2022
--------------	-----------

DOCENTI DELL'AREA
<u>COORDINATORE D'AREA</u>
Becherini Luca
Calvetti Nancy
Catanzaro Silvia
Nicolaci Francesco
Petillo Diomede
Spelgatti Mauro
Valcepina Marco
Zucchetto Cinzia
Zurolo Francesco

INDICE

1. DESCRIZIONE PROFILO EDUCATIVO CULTURALE E PROFESSIONALE (PECUP)
2. METODI, ATTIVITA' e STRUMENTI
3. STRATEGIE DI INCLUSIONE, DI RECUPERO E POTENZIAMENTO E DI VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE
4. VERIFICA E VALUTAZIONE
5. RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI
6. DECLINAZIONE DELLE COMPETENZE PER L'EDUCAZIONE CIVICA
7. RISULTATI DI APPRENDIMENTO IRRINUNCIABILI
8. VALIDAZIONE DELLA PROGRAMMAZIONE INDIVIDUALE

1. DESCRIZIONE PROFILO EDUCATIVO CULTURALE E PROFESSIONALE (PECUP)

cfr ALLEGATO A al Dlgs 61/17 presente nella NUOVA Area Riservata 11. Riforma professionali

2. METODI, ATTIVITA' e STRUMENTI

Utilizzo di diverse strategie didattiche: visite guidate, lezioni frontali con partecipazione attiva, lezioni pratiche in laboratorio, lavori di gruppo (cooperative learning) e individuali pratici e teorici, realizzazione di mappe concettuali.

Uso di sussidi didattici adeguati: ricettari e quaderni, "tablet", fotocopie e dispense, LIM, utilizzo di DVD di settore, consultazione di riviste specialistiche di settore, video-lezioni, e-book, libro di testo, integrazione e approfondimento con notizie da quotidiani.

3. STRATEGIE DI INCLUSIONE, DI RECUPERO E DI POTENZIAMENTO, DI VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE

Le strategie che si intendono attivare ai fini di favorire l'inclusione degli alunni BES, o con situazioni di fragilità sono: cooperative learning, mappe concettuali e/o di riallineamento, dispense di settore; il recupero delle competenze non acquisite vengono riproposte in diverse chiavi di lettura e con diverse (in base alle caratteristiche degli alunni coinvolti) metodologie e tempistiche.

La valorizzazione per gli studenti capaci e che mostrano particolare capacità organizzativa e motivati, verranno inclusi a partecipare (anche con classi di non appartenenza) a manifestazioni ed eventi e alla partecipazione di eventuali concorsi.

4. VERIFICA E VALUTAZIONE (MISURAZIONE e VALUTAZIONE DIAGNOSTICA IN INGRESSO, INTERMEDIA e FINALE)

La prestazione è un'attività che ha lo scopo di verificare come lo studente sa utilizzare in modo significativo un ampio numero non solo di conoscenze ma anche di abilità in situazioni contestualizzate reali o simili al reale.

La verifica del processo di apprendimento sarà attivata al completamento di ciascun blocco tematico e sarà coerente con le relative attività svolte.

Nell'ottica della riforma il processo di valutazione tenderà a verificare l'acquisizione di competenze e di abilità oltre che di conoscenze, così come appare dalle programmazioni predisposte.

Le griglie di misurazione e di valutazione utilizzate saranno coerenti con quanto deliberato dal Collegio dei docenti.

Valutare i risultati di apprendimento significa tenere conto di una sequenza di passi atti a:

- Definire con chiarezza e precisione la finalità della valutazione e il momento del percorso apprenditivo in cui si colloca;

- Precisare cosa si vuole valutare al termine di un'attività di istruzione;
- Specificare i compiti o la prestazione richiesti;
- Specificare i criteri relativi ai livelli di prestazione richiesti;
- Permettere l'autovalutazione nella forma della consapevolezza dell'errore.

I passi sono:

1. **Fase diagnostica:** Per le classi seconde vengono sottoposti test d'ingresso inerenti le competenze irrinunciabili predisposte nella programmazione delle classi prime.
2. **Prove scritte e orali intermedie:** *Vari tipi di prove (pratiche, orali, scritte), si intende svolgere una prova per ogni competenza inserita nelle UDA.*
3. **Prove sommative di accertamento delle competenze o elementi di competenze sviluppati:**
Verranno effettuate prove pratiche in laboratorio di cucina con riproposte di ricette volte a verificare il raggiungimento delle abilità di settore.
Prove scritte (strutturate, semi-strutturate, aperte); prove orali volte a verificare il raggiungimento delle conoscenze di settore. Nello specifico nella prima UDA, si effettuerà una verifica scritta e una pratica, nella seconda altrettanto, nell'UDA personalizzazione secondo periodo una verifica scritta, nella quarta una verifica scritta e una pratica, così come per la quinta.
4. **eventuali criteri di valutazione particolari per specifiche tipologie di verifiche:**
Nei periodi intermedi e durante tutto il corso dell'anno scolastico verranno effettuati interventi di recupero in itinere. Dopo lo scrutinio del primo periodo verranno svolti corsi di recupero per gli alunni più fragili (risultati insufficienti) con corsi curricolari o extracurricolari a discrezione di ogni cdc.
5. **Interventi di rinforzo al termine di ogni UDA:**
Si intendono fare interventi di rinforzo nell'UDA personalizzazione che riprenderanno le competenze irrinunciabili del primo periodo.

5. RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI: DECLINAZIONE DELLE COMPETENZE (ABILITÀ, CONOSCENZE E CONTENUTI) PER LA DISCIPLINA

COMPETENZA DI RIFERIMENTO (fare riferimento all'allegato 1 e 2G del Dlgs 61/17 in Nuova Area riservata 11. Riforma dei professionali): Competenza P2: Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti. Periodo di realizzazione: mesi: settembre e ottobre						
Abilità	Conoscenze	Contenuti	Metodi Attività	Strumenti	N. ore	UDA
Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base. Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti enogastronomici. Applicare metodologie di base di lavoro in équipe. Sviluppo e autonomia delle	Filiere produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti. Organizzazione del lavoro in équipe, ruoli, funzioni e gerarchie. Tecniche di base di comunicazione	Contenuti irrinunciabili del primo periodo: brigata di cucina, haccp, tracciabilità e rintracciabilità, sicurezza alimentare e sul luogo di lavoro, latte e derivati con particolare riferimento al territorio in cui si opera.	Esempi pratici di utilizzo in laboratorio. Cooperative learning. Lezioni frontali attive.	Libri di testo, dispense e video. LIM e multimediali digitali	n. 24	Dove siamo rimasti

abilità manuali ed operative.	e relazione interpersonale.					
-------------------------------	-----------------------------	--	--	--	--	--

COMPETENZA DI RIFERIMENTO: (si fa riferimento all'allegato 1 e 2G del Dlgs 61/17 in Nuova Area riservata 11. Riforma dei professionali): Competenze P6/P7: Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione. Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.

Periodo di realizzazione: mesi: novembre e dicembre

Abilità	Conoscenze	Contenuti	Metodi Attività	Strumenti	N. ore	UDA
Utilizzare le diverse tecniche di produzione gastronomica di enogastronomia . Sviluppo e autonomia delle abilità manuali ed operative. Saper applicare le tecniche di preparazione delle salse.	Conoscere i nutrienti in rapporto al tipo di cottura scelta al fine di scegliere la cottura più idonea per ottenere una pietanza gustosa e corretta dal punto di vista alimentare.	le basi di cucina, i fondi bianchi e bruni, gli accostamenti e gli utilizzi. Le salse madri bianche e brune e le loro derivate, le salse di base e d emulsionate.	Esempi pratici di utilizzo in laboratorio. Cooperative learning. Lezioni frontali attive.	Libri di testo, dispense e video. LIM e multimediali digitali	n. 30	Realizzazione di un evento

COMPETENZA DI RIFERIMENTO: (si fa riferimento all'allegato 1 e 2G del Dlgs 61/17 in Nuova Area riservata 11. Riforma dei professionali): Competenze P6/P7: Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione. Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti. Periodo di realizzazione: mese di gennaio

Abilità	Conoscenze	Contenuti	Metodi Attività	Strumenti	N. ore	UDA
Saper eseguire le indicazioni per realizzare semplici piatti con diversi ingredienti principali. Sapere identificare le diverse materie prime e i principali elementi di qualità. Applicare metodologie di base di lavoro in équipe. Sviluppo e autonomia delle abilità manuali ed operative	L'organizzazione e del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali. Filieri produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti	Preparazioni di semplici piatti le basi di cucina, i fondi Le salse madri bianche e brune e le loro derivate, le salse di base e d emulsionate	Esempi pratici di utilizzo in laboratorio. Cooperative learning. Lezioni frontali attive.	Libri di testo, dispense e video. LIM e multimediali digitali	n. 12	Personalizzazione/ potenziamento

COMPETENZA DI RIFERIMENTO: (si fa riferimento all'allegato 1 e 2G del Dlgs 61/17 in Nuova Area riservata 11. Riforma dei professionali): Competenze P1/C11: Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e nel lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
Periodo di realizzazione: mesi: Febbraio Marzo

Abilità	Conoscenze	Contenuti	Metodi Attività	Strumenti	N. ore	UDA
Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio di prodotti enogastronomici. Utilizzare in maniera appropriata le attrezzature e gli strumenti professionali curandone l'efficienza, applicare le tecniche di base di cottura delle uova preservandone le caratteristiche nutrizionali e organolettiche	Terminologia tecnica di base di settore. Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore. Conoscere le tecniche di preparazione e cottura delle uova.	Le uova, la classificazione, le proprietà e l'utilizzo in cucina. Servizio delle colazioni continentali con relativi piatti a base d'uovo: frittate, omelette, affogato, sodo, barzotto alla coque. Organizzare in tempo reale con relativo servizio espresso. I rischi e i pericoli sull'utilizzo delle uova nel laboratorio.	Esempi pratici di utilizzo in laboratorio. Cooperative learning. Lezioni frontali attive.	Libri di testo, dispense e video. LIM e multimediali digitali	n. 36	Servizi del settore turistico

COMPETENZA DI RIFERIMENTO: (si fa riferimento all'allegato 1 e 2G del Dlgs 61/17 in Nuova Area riservata 11. Riforma dei professionali): Competenze P1/C11: Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e nel lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
Periodo di realizzazione: mesi: aprile maggio

Abilità	Conoscenze	Contenuti	Metodi Attività	Strumenti	N. ore	UDA
Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio di prodotti enogastronomici. Utilizzare in maniera appropriata le attrezzature e gli strumenti professionali curandone l'efficienza, applicare le	Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore. Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi	I cereali, le farine, gli impasti, la classificazione commerciale, i metodi di cottura dei farinacei. La forza delle farine. I cereali come base della dieta mediterranea ed equilibrata. La pasta	Esempi pratici di utilizzo in laboratorio. Cooperative learning. Lezioni frontali attive.	Libri di testo, dispense e video. LIM e multimediali digitali	n. 30	Cittadinanza e benessere

tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi.		fresca, all'uovo e ripiena.				
---	--	-----------------------------	--	--	--	--

Disciplina del docente titolare	Attività previste in presenza	Periodo (I o II quadrimestre)
<i>Sc. degli alimenti</i>	Il calcolo delle Kcal.	I periodo
<i>Sc. degli alimenti</i>	La dieta mediterranea.	II periodo
<i>Sala e vendita</i>	Gli stili di servizio.	Tutto l'anno

6. RISULTATI DI APPRENDIMENTO IRRINUNCIABILI

1^PERIODO

ABILITA'	CONOSCENZE
Saper applicare le tecniche di preparazione dei fondi e i loro abbinamenti.	Conoscere i fondi e il loro utilizzo in cucina.
Saper applicare le tecniche di preparazione delle salse e i loro abbinamenti.	Classificazione delle salse madri e derivate e le loro preparazioni.

2^PERIODO

ABILITA'	CONOSCENZE
Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio di prodotti enogastronomici.	Terminologia tecnica di base di settore.
Saper eseguire le indicazioni per realizzare semplici piatti con diversi ingredienti principali.	Linee guida per una sana alimentazione. Le uova e il loro consumo
Saper riconoscere i diversi cereali, le loro preparazioni e i principali primi piatti del territorio in cui si opera.	I cereali, la loro classificazione e il loro utilizzo in cucina.

7. VALIDAZIONE DELLA PROGRAMMAZIONE INDIVIDUALE

Ai fini della validazione della progettazione individuale si stabiliscono come obiettivo minimo le seguenti soglie:

- 1- Ore lezione effettivamente svolte (ore erogate/ore previste) pari al 75% (soglia stabilita con delibera

del CD del 25/09/2017)

2- Percentuale di svolgimento della Programmazione Individuale: 70%

3- Percentuale di alunni con raggiungimento del livello almeno minimo di competenze definite: 60%

Il mancato raggiungimento delle soglie definite verrà opportunamente motivato nella relazione individuale di fine anno.

SI ALLEGANO:

- **GRIGLIA/E DI CORREZIONE/VALUTAZIONE**

San Pellegrino Terme, 30/10/2021

***Il Coordinatore d'Area LUCA BECHERINI
(Programmazione approvata e firmata dai docenti dell'Area_M1.36)***