



Istituto Superiore "San Pellegrino" di San Pellegrino Terme



**PROGRAMMAZIONE DI AREA DISCIPLINARE
CLASSI TERZE/QUARTE IP**

DISCIPLINA:	LAB. SERV. ENOG. DI CUCINA
ANNO DI CORSO	TERZO
ARTICOLAZIONE	LABORATORIO DI CUCINA
N. ORE SETTIMANALI	6+1

A. S.	2021/22
-------	---------

DOCENTI DELL'AREA
<u>COORDINATORE D'AREA</u>
Becherini Luca
Calvetti Nancy
Catanzaro Silvia
Nicolaci Francesco
Petillo Diomedede
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

Il docente di "Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

• riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;

- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

2. METODI, ATTIVITA' e STRUMENTI

Si precisa che la disciplina viene sviluppata mediante unità didattiche di apprendimento in collaborazione con altre discipline.

Utilizzo di diverse strategie didattiche: visita guidata, lezioni frontali, lezioni pratiche di laboratorio.

STRUMENTI: uso di sussidi didattici adeguati: ricettari e quaderno, device per fotografie (tablet), fotocopie, LIM, utilizzo di DVD di settore, utilizzo di riviste specialistiche di settore, libro di testo.

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

Si perseguirà la personalizzazione del lavoro, l'inclusione degli alunni BES sia per recupero e potenziamento (anche con indicazioni di lavoro a casa, quando possibile), sia per la valorizzazione delle eccellenze. Verranno messe in atto attività di tutoring da parte delle eccellenze per i compagni meno abili. Le eccellenze, in alcuni momenti, possono gestire parte della lezione o proporre attività.

Molte di queste attività rientreranno nella personalizzazione del curriculum dello studente.

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

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.

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

- 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.

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.

-Fase diagnostica: test d'ingresso – analisi di contesto: le prove scritte verteranno sui contenuti irrinunciabili del precedente anno scolastico.

-Prove scritte,pratiche e orali intermedie: prove formative, prove sommative intermedie:

Prove tecnico pratiche di laboratorio di cucina

Autonomia operativa

Manualità

Applicazione delle buone prassi di sicurezza e igienico sanitarie

Corretta applicazione metodi e tecniche di cottura

Corretta gestione operazioni di riordino e sanificazione

Prove scritte strutturate e semistrutturate

-Prove sommative di accertamento delle competenze o elementi di competenze sviluppati:

Indicare:

- le tipologie di verifica che si intendono somministrare; (scritte, pratiche e orali)

- il numero minimo di verifiche è da intendersi almeno 1 per ogni competenza professionale sviluppata nel piano UDA di riferimento.

- eventuali criteri di valutazione particolari per specifiche tipologie di verifiche (ovviamente non in contrasto con le deliberazioni del Collegio dei Docenti)

-Interventi di rinforzo: al termine di ogni unità didattica d'apprendimento; attraverso attività di recupero in itinere o extracurricolari in periodi e in modalità istituzionalizzati; attraverso attività personalizzate e/o di studio autonomo.

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): P1 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.

Periodo di realizzazione: mese/i Settembre/Ottobre.

Abilità	Conoscenze	Contenuti	Metodi Attività	Strumenti	N. ore	UDA
Presentarsi in modo professionale. Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità. Saper applicare le tecniche di preparazione per le uova, per i fondi per le salse e i loro abbinamenti. Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio di prodotti enogastronomici. Saper eseguire le indicazioni per realizzare semplici piatti con diversi ingredienti principali. Saper riconoscere i diversi cereali, le loro preparazioni e i principali primi piatti del territorio in cui si opera.	Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni Elementi di enogastronomia locale. Conoscere le uova, i fondi e il loro utilizzo in cucina. Classificazione delle salse madri e derivate e le loro preparazioni.	Le uova, la classificazione, le proprietà e l'utilizzo in cucina. I cereali, le farine, gli impasti, la classificazione commerciale, i metodi di cottura dei farinacei. Ricettario digitalizzato. La forza delle farine. I cereali come base della dieta mediterranea ed equilibrata La qualità alimentare. I prodotti di qualità del nostro territorio, 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 emulsionate	Esempi pratici di utilizzo in laboratorio. Cooperative learning. Lezioni frontali attive.	Libri di testo, dispense e video. LIM e multimediali digitali	48	DOVE ERAVAMO RIMASTI

COMPETENZA DI RIFERIMENTO (fare riferimento all'allegato 1 e 2G del Dlgs 61/17 in Nuova Area riservata 11. Riforma dei professionali).P3 *Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.*

Periodo di realizzazione: mese/i Novembre Dicembre

Abilità	Conoscenze	Contenuti	Metodi Attività	Strumenti	N. ore	UDA
<p>Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli in base alle loro caratteristiche e al risultato prefissato. Valutare la qualità organolettica e distinguere i criteri di qualità.</p> <p>Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per i compiti assegnati Eseguire con sicurezza le principali preparazioni gastronomiche di base e di pasticceria di base a carattere regionale nazionale e internazionale</p>	<p>Gli alimenti, caratteristiche merceologiche e nutrizionali</p> <p>I criteri di qualità degli alimenti</p> <p>Le preparazioni enogastronomiche di cucina e pasticceria di base</p> <p>Tecniche di stesura delle ricette</p>	<p>Tecniche di cucina e pasticceria</p> <p>La cucina regionale, nazionale.</p> <p>I cereali: caratteristiche generali classificazioni Indicazioni nutrizionali La conservazione. Gli impieghi in cucina Gli sfarinati e la forza delle farine W e P/I. Il pane Le paste, gli gnocchi, gli impasti base dolci e salati. I primi piatti.</p> <p>Introduzione degli argomenti carne e pesce in funzione delle preparazioni.</p>	<p>Esempi pratici di utilizzo in laboratorio. Cooperative learning. Lezioni frontali attive</p>	<p>Libri di testo, dispense e video. LIM e multimediali digitali</p>	48	LA PROFESSIONE CHE HO SCELTO

COMPETENZA DI RIFERIMENTO (fare riferimento all'allegato 1 e 2G del Dlgs 61/17 in Nuova Area riservata 11. Riforma dei professionali) P8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

Periodo di realizzazione: mese Gennaio/Febbraio

Abilità	Conoscenze	Contenuti	Metodi Attività	Strumenti	N. ore	UDA
<p>Presentarsi in modo professionale. Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità. Saper applicare le tecniche di preparazione per le uova, per i fondi per le salse e i loro abbinamenti. Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio di prodotti enogastronomici.</p> <p>Saper eseguire le indicazioni per realizzare semplici piatti con diversi ingredienti principali. Saper riconoscere i diversi cereali, le loro preparazioni e i principali primi piatti del territorio in cui si opera</p> <p>Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli in base alle loro caratteristiche e al risultato prefissato. Valutare la qualità organolettica e distinguere i criteri di qualità.</p>	<p>Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni</p> <p>Elementi di enogastronomia locale.</p> <p>Conoscere le uova, i fondi e il loro utilizzo in cucina.</p> <p>Classificazione delle salse madri e derivate e le loro preparazioni</p> <p>Gli alimenti, caratteristiche merceologiche e nutrizionali</p> <p>I criteri di qualità degli alimenti</p> <p>Le preparazioni enogastronomiche e di cucina e pasticceria di base</p> <p>Tecniche di stesura delle ricette</p>	<p>Le uova, la classificazione, le proprietà e l'utilizzo in cucina.</p> <p>I cereali, le farine, gli impasti, la classificazione commerciale, i metodi di cottura dei farinacei.</p> <p>Ricettario digitalizzato.</p> <p>La forza delle farine.</p> <p>I cereali come base della dieta mediterranea ed equilibrata</p> <p>La qualità alimentare. I prodotti di qualità del nostro territorio, 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 emulsionate</p> <p>Tecniche di cucina e pasticceria</p> <p>La cucina regionale, nazionale.</p> <p>I cereali: caratteristiche generali</p> <p>classificazioni</p> <p>Indicazioni nutrizionali</p> <p>La conservazione</p> <p>Gli impieghi in</p>	<p>Esempi pratici di utilizzo in laboratorio.</p> <p>Cooperativ e learning.</p> <p>Lezioni frontali</p> <p>attive</p>	<p>Libri di testo, dispense e video.</p> <p>LIM e multimediali digitali</p>	<p>43</p>	<p>RECUPERO E APPROFONDIMENTO</p>

Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per i compiti assegnati Eseguire con sicurezza le principali preparazioni gastronomiche di base e di pasticceria di base a carattere regionale nazionale e internazionale.		cucina Gli sfarinati e la forza delle farine W e P/I. Il pane Le paste, gli gnocchi, gli impasti base dolci e salati. I primi piatti. Introduzione degli argomenti carne e pesce in funzione delle preparazioni.				
---	--	---	--	--	--	--

COMPETENZA DI RIFERIMENTO (fare riferimento all'allegato 1 e 2G del Dlgs 61/17 in Nuova Area riservata 11. Riforma dei professionali) P2 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 dell'innovazione

Periodo di realizzazione: mese/i Febbraio/Marzo

Abilità	Conoscenze	Contenuti	Metodi Attività	Strumenti	N. ore	UDA
Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli in base alle loro caratteristiche e al risultato prefissato. Valutare la qualità organolettica e distinguere i criteri di qualità. Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per i compiti assegnati Eseguire con sicurezza le principali preparazioni gastronomiche di base e di pasticceria di base a carattere regionale nazionale e internazionale Applicare	Gli alimenti, caratteristiche merceologiche e nutrizionali I criteri di qualità degli alimenti Le preparazioni enogastronomiche di cucina e pasticceria di base Tecniche di stesura delle ricette Il "pacchetto igiene", il sistema HACCP e le disposizioni legislative in materia • La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare Le tecniche e le norme sui legami di distribuzione dei	Tecniche di cucina e pasticceria La cucina regionale, nazionale. Pesci, molluschi e crostacei: classificazione in funzione dell'habitat, al contenuto di grassi, alla forma e alla freschezza. Il pesce azzurro. Le conservazioni applicate ai prodotti in oggetto. Le contaminazioni e i pericoli connessi al prodotto ittico, l'Anisakis. Valutazione e caratteristiche	Esempi pratici di utilizzo in laboratorio. Cooperative learning. Lezioni frontali attive	Libri di testo, dispense e video. LIM e multimediali digitali	40	MI METTO IN GIOCO IL MIO PCTO

<p>correttamente ai diversi alimenti le tecniche di cottura, manipolazione e conservazione</p> <p>Elaborare con buona autonomia operativa piatti di cucina regionale, nazionale</p> <p>Elaborare con autonomia operativa piatti di cucina innovativa (creativa, di ricerca, salutistica).</p>	<p>prodotti enogastronomici nella ristorazione industriale e commerciale</p>	<p>di freschezza dei doni del mare.</p> <p>Pulizia sezionamento e preparazioni applicabili.</p> <p>Inquinamento, pesca sostenibile.</p> <p>Conoscere il quadro di riferimento del sistema HACCP.</p> <p>Operare correttamente in pasticceria applicando le norme di igiene e saper individuare i punti critici. La distribuzione del prodotto: il legame caldo-freddo, la distribuzione differita ed i punti critici connessi</p>				
---	--	---	--	--	--	--

COMPETENZA DI RIFERIMENTO (fare riferimento all'allegato 1 e 2G del Dlgs 61/17 in Nuova Area riservata 11. Riforma dei professionali) P4. 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 e equilibrati.

Periodo di realizzazione: mese/i aprile/ maggio/giugno

Abilità	Conoscenze	Contenuti	Metodi Attività	Strumenti	N. ore	UDA
<p>Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli in base alle loro caratteristiche e al risultato prefissato.</p> <p>Valutare la qualità organolettica e distinguere i criteri di qualità.</p> <p>Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta</p>	<p>Gli alimenti, caratteristiche merceologiche e nutrizionali</p> <p>I criteri di qualità degli alimenti</p> <p>Le preparazioni enogastronomiche di cucina e pasticceria di base</p> <p>Tecniche di stesura delle</p>	<p>Tecniche di cucina e pasticceria</p> <p>La cucina regionale, nazionale.</p> <p>Le tendenze di filiera.</p> <p>La carne: caratteristiche generali la classificazione commerciale, il colore.</p>	<p>Esempi pratici di utilizzo in laboratorio.</p> <p>Cooperative learning.</p> <p>Lezioni frontali attive</p>	<p>Libri di testo, dispense e video.</p> <p>LIM e multimediali digitali</p>	61	IL TERRITORIO

<p>sequenza per i compiti assegnati Eseguire con sicurezza le principali preparazioni gastronomiche di base e di pasticceria di base a carattere regionale nazionale e internazionale Applicare correttamente ai diversi alimenti le tecniche di cottura, manipolazione e conservazione Elaborare con buona autonomia operativa piatti di cucina regionale, nazionale Elaborare con autonomia operativa piatti di cucina innovativa (creativa, di ricerca, salutistica).</p>	<p>ricette Il "pacchetto igiene", il sistema HACCP e le disposizioni legislative in materia • La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare Le tecniche e le norme sui legami di distribuzione dei prodotti enogastronomici nella ristorazione industriale e commerciale</p>	<p>Indicazioni nutrizionali Conservazioni applicabili e i salumi I controlli in entrata della materia prima Impieghi e preparazioni I tessuti. I gradi di cottura e le cotture. Gli animali da cortile, da macello, selvatici e selvaggina. Tagli, sezionamenti, utilizzi e caratteristiche. Quinto quarto e rigaglie. Conoscere il quadro di riferimento del sistema HACCP. Operare correttamente in pasticceria applicando le norme di igiene e saper individuare i punti critici. La distribuzione del prodotto: il legume caldo-freddo, la distribuzione differita ed i punti critici connessi</p>				
--	--	--	--	--	--	--

Disciplina del docente titolare	Attività previste in compresenza	Periodo (I o II quadrimestre)
<i>Sc. degli alimenti</i>	Supporto nello sviluppo delle competenze previste con concretizzazione dei contenuti nell'attività laboratoriale e professionale	Tutto l'anno
<i>Lingua inglese</i>	Modalità CLIL in laboratorio	Tutto l'anno

6. DECLINAZIONE DELLE COMPETENZE PER L'EDUCAZIONE CIVICA

COMPETENZA DI RIFERIMENTO: Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese			
Tematiche generali	Attività previste	Periodo (lo II quadrimestre)	N. ore
CERTIFICAZIONI DI QUALITA', CONSORZI E DISCIPLINARI.	ANALISI DELLE PRINCIPALI CERTIFICAZIONI DI QUALITA', FUNZIONAMENTO DEI CONSORZI DI TUTELA CON RELATIVI DISCIPLINARI E REGOLAMENTI PRODUTTIVI.	SECONDO	2+1 PER VERIFICA.

7. RISULTATI DI APPRENDIMENTO IRRINUNCIABILI

1^ PERIODO

CONOSCENZE	ABILITA'
Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni Elementi di enogastronomia locale. Conoscere le uova, i fondi e il loro utilizzo in cucina. Classificazione delle salse madri e derivate e le loro preparazioni. Classificazione e utilizzi dei cereali.	Eseguire con sicurezza le principali preparazioni gastronomiche di base. Presentarsi in modo professionale. Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità. Saper applicare le tecniche di preparazione per le uova, per i fondi per le salse e i loro abbinamenti. Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio di prodotti enogastronomici. Saper eseguire le indicazioni per realizzare semplici piatti con diversi ingredienti principali. Saper riconoscere i diversi cereali, le loro preparazioni e i principali primi piatti del territorio in cui si opera

2^ PERIODO

CONOSCENZE	ABILITA'
• Gli alimenti: caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali. • I criteri di qualità degli alimenti. La carne e il Pesce.	Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli in base alle loro caratteristiche e al risultato prefissato. Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti
• Il "pacchetto igiene", il sistema HACCP e le disposizioni legislative in materia • La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare.	Elaborare con buona autonomia operativa piatti di cucina regionale, nazionale applicando le normative vigenti.

8. 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% Percentuale di alunni con raggiungimento del livello almeno minimo di competenze definite: 60%
- 3- Il mancato raggiungimento delle soglie definite verrà opportunamente motivato nella relazione individuale di fine anno.

SI ALLEGANO:

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

Il Coordinatore d'Area Luca Becherini
(Programmazione approvata e firmata dai docenti dell'Area_M1.3)

Allegato nr 1

GRIGLIA DI CORREZIONE/VALUTAZIONE					
Competenza/ Competenze	Abilità	Conoscenze	Attività previste dalla prova	Indicatori di prestazione	Punteggio (livello. suff.za)
Saper applicare le norme di igiene e sicurezza alimentare.	Rispettare le buone pratiche di lavorazione (GMP) inerenti l'igiene personale, la preparazione e la cottura dei prodotti.	Conoscere l'importanza dell'igiene nella professione e tener conto dei rischi correlati a errati comportamenti.	Esecuzione pratica di una ricetta.	<i>Corretta impostazione del piano di lavoro</i>	3 (2)
Saper organizzare la postazione di lavoro.				<i>Scelta dell'attrezzatura e grammatura delle materie prime.</i>	3 (2)
				<i>Rispetto della normativa igienico-sanitaria</i>	4 (2)
Punteggio totale					10 (6)