



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	QUARTO
ARTICOLAZIONE	LABORATORIO DI CUCINA
N. ORE SETTIMANALI	5+2+1 comp.

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

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

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/novembre

Abilità	Conoscenze	Contenuti	Metodi Attività	Strumenti	N. ore	UDA
<p>Applicare correttamente ai diversi alimenti le tecniche di cottura, comprese quelle innovative.</p> <p>Elaborare con buona autonomia operativa piatti di cucina regionale, nazionale</p> <p>Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per i compiti assegnati.</p> <p>Eseguire con sicurezza le principali preparazioni gastronomiche di base.</p>	<p>Il pacchetto igiene, il sistema HACCP e le disposizioni legislative in materia.</p> <p>La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare.</p> <p>Lessico professionale.</p> <p>Preparazioni enogastronomiche di cucina, tra cui: condimenti, antipasti, primi, secondi piatti, contorni preparazioni di dessert e altri prodotti di pasticceria.</p>	<p>Il sistema HACCP.</p> <p>Operare correttamente in cucina applicando le norme di igiene e saper individuare i punti critici.</p> <p>Ricettario digitalizzato</p> <p>Elaborare prodotti di base della cucina locale, nazionale ed internazionale con costruzione di un menù.</p> <p>Tecniche di servizio di cucina.</p>	<p>Lezione frontale, pratiche. Lavori di gruppo o individuali, pratici e teorici.</p>	<p>Ricettario, fotocopie, riviste di settore, libri di testo.</p> <p>LIM e multimediali digitali</p>	28	SCUOLA E TERRITORIO

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 tutto l'annualità

Abilità	Conoscenze	Contenuti	Metodi Attività	Strumenti	N. ore	UDA
---------	------------	-----------	-----------------	-----------	--------	-----

<p>Riconoscere le nuove tendenze della gastronomia e saperle contestualizzare in strutture ristorative. Riconoscere gli stili di cucina attuali. Valorizzare i piatti della tradizione attenendosi ai criteri nutrizionali e gastronomici più moderni. Valorizzare i prodotti enogastronomici e gli aspetti culturali legati ad essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio</p> <p>Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli in base alle loro caratteristiche e al risultato prefissato. Valutare le qualità organolettiche di alimenti Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti</p>	<p>Tendenze della gastronomia. Vari tipi di cucina e fattori caratterizzanti. Il cibo come alimento e prodotto culturale.</p> <p>Gli alimenti: caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali. I criteri di qualità degli alimenti. Le bevande: caratteristiche merceologiche, chimico fisiche e nutrizionali</p>	<p>La cucina regionale; la cucina nazionale, caratteristiche salienti della cucina italiana con riferimento ai piatti e ai prodotti tipici; i prodotti DOP IGP e certificati di qualità. Ricettario digitalizzato</p> <p>approfondimento dei seguenti contenuti avviati nel terzo anno: carni da macello, i prodotti ittici, i cereali, il latte e derivati, le uova, gli ortaggi, i legumi. Ricettario digitalizzato</p>	<p>Lezione frontale, pratiche. Lavori di gruppo o individuali, pratici e teorici.</p>	<p>Ricettario, fotocopie, riviste di settore, libri di testo. LIM e multimediali digitali</p>	<p>60</p>	<p>Sostenibile sano e giusto.</p>
---	--	---	---	---	-----------	-----------------------------------

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 Febbraio

Abilità	Conoscenze	Contenuti	Metodi Attività	Strumenti	N. ore	UDA
---------	------------	-----------	-----------------	-----------	--------	-----

Elaborare con buona autonomia operativa piatti di cucina regionale, nazionale	Il cibo come alimento e prodotto culturale	Cucina regionale, nazionale, prodotti tipici; i prodotti DOP IGP e certificati di qualità.	Lezione frontale, pratiche. Lavori di gruppo o individuali, pratici e teorici.	Ricettario, fotocopie, riviste di settore, libri di testo. LIM e multimediali digitali	28	Recupero e approfondisco
Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza	Tendenze della gastronomia. Vari tipi di cucina e fattori caratterizzanti. Il cibo come alimento e prodotto culturale	Operare correttamente in cucina applicando le norme di igiene				
Valorizzare i piatti della tradizione attenendosi ai criteri nutrizionali e gastronomici più moderni.						

COMPETENZA DI RIFERIMENTO (fare riferimento all'allegato 1 e 2G del Dlgs 61/17 in Nuova Area riservata 11. Riforma dei professionali) P9 Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

Periodo di realizzazione: mese/i tutta l'annualità

Abilità	Conoscenze	Contenuti	Metodi Attività	Strumenti	N. ore	UDA
Leggere, riconoscere e interpretare le dinamiche del mercato enogastronomico e sapere adeguare la produzione. Individuare punti forti e di criticità dell'attività aziendale anche in rapporto al mercato e agli stili della clientela	Il mercato enogastronomico e i suoi principali segmenti. L'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali e internazionali. Le aziende enogastronomiche e i rapporti con l'esterno.	Il mercato della ristorazione. La ristorazione commerciale e collettiva: caratteristiche ed esigenze. Valorizzazione del prodotto e tutela del marchio di qualità. Ricettario digitalizzato	Lezione frontale, pratiche. Lavori di gruppo o individuali, pratici e teorici.	Ricettario, fotocopie, riviste di settore, libri di testo. LIM e multimediali digitali	38	La comunicazione e le sue forme

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 divendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione

Periodo di realizzazione: mese/i marzo/giugno

Abilità	Conoscenze	Contenuti	Metodi Attività	Strumenti	N. ore	UDA
---------	------------	-----------	-----------------	-----------	--------	-----

Selezionare la tecnica di lavoro più efficace per il raggiungimento del risultato prefissato.	Lessico professionale. Preparazioni enogastronomiche. Tecnica di stesura delle ricette. Gli alimenti: caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali. I criteri di qualità degli alimenti.	Utilizzo di prodotti freschi, congelati, surgelati e semilavorati in cucina. Elaborare prodotti di base della cucina locale, nazionale ed internazionale con costruzione di un menù.	Lezione frontale, pratiche. Lavori di gruppo o individuali, pratici e teorici.	Ricettario, fotocopie, riviste di settore, libri di testo. LIM e multimediali digitali	56	Gestione e controllo
---	---	--	--	--	----	----------------------

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 (I o II quadrimestre)	N. ore
Certificazioni di qualità e consorzi di tutela. Tutela delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari, valorizzazione del patrimonio culturale	Marchi di qualità, disciplinari di produzione, consorzi di tutela, utilizzo e valorizzazione degli stessi.	2°	6

7. RISULTATI DI APPRENDIMENTO IRRINUNCIABILI

Riportare nelle seguenti tabelle, distinte per periodo, quelle abilità e conoscenze che si ritiene non possano essere non acquisite per il passaggio alla classe successiva

1^PERIODO

ABILITA'	CONOSCENZE
Sistema Haccp	Comprendere l'importanza e applicare correttamente il piano.
I prodotti di qualità	Valorizzare i prodotti alimentari e contestualizzarli in funzione delle richieste. Eseguire con sicurezza le principali preparazioni gastronomiche di base.

2^PERIODO

ABILITA'	CONOSCENZE
Il mercato della ristorazione	Riconoscere le differenti forme di ristorazione e le principali esigenze/ stili alimentari
Gli alimenti: caratteristiche merceologiche e nutrizionali	Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli in base alle loro caratteristiche e al risultato prefissato.

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**

San Pellegrino Terme, 08/10/2021

Il Coordinatore d'Area Luca Becherini
(Programmazione approvata e firmata dai docenti dell'Area_M1.36)

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)