



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
*Ufficio Scolastico Regionale per la Campania*

## **ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"**

Istituto Professionale per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato cod. mecc. SARI02901V

Istituto Tecnico settore tecnologico - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria cod. mecc. SATF02901Q

Via Rosa Jemma,301 - 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007

Internet: [www.ipsiaferrari.it](http://www.ipsiaferrari.it) -post.cert. [SAIS029007@pec.istruzione.it](mailto:SAIS029007@pec.istruzione.it)

### **Programma svolto**

Anno scolastico:	2024-2025
------------------	-----------

Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo: IPSEOA
Professionale	Enogastronomico

Classe:	IV A BES (ex Sala e Vendita)
---------	------------------------------

Disciplina:	LSE-Cucina in Copresenza con Scienze degli Alimenti (2 h) – LSE Cucina 2 ore singolo.
-------------	---

Docente:	La Marca Antonio Rosario – Barone Maria
----------	---

Libro di testo:	CUCINA PER SALA E VENDITA (alma plan) SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE - VOLUME 4 - ED. 2021
-----------------	---



<b>UDA e Competenze</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Obiettivi minimi</b>
<b>Qualità degli alimenti (2,3)</b>	Concetto di qualità totale Qualità e società Analisi sensoriale	Descrivere gli elementi che caratterizzano la qualità di un alimento  Conoscere gli elementi dell'analisi sensoriale
<b>Qualità nutrizionale (1,3,4)</b>	I nutrienti: classificazione chimica funzioni, digestione, assorbimento e metabolismo  Alcol e salute  Linee guida per una corretta alimentazione  Etichette nutrizionali  La piramide alimentare come patrimonio dell'umanità	Conoscere le funzioni dei nutrienti  Saper leggere un'etichetta nutrizionale  Descrivere le principali caratteristiche di un'alimentazione equilibrata  Comprendere l'importanza di un'alimentazione corretta
<b>Certificazioni di qualità (1,3,4,7,8)</b>	Certificazioni di qualità europee e nazionali  Certificazioni di qualità legate al territorio  Certificazioni dei prodotti biologici Certificazioni di sistema  Enti di certificazione	Conoscere i marchi di qualità  Conoscere le caratteristiche degli alimenti biologici  Comprendere la differenza tra certificazione di sistema e di prodotto

<p><b>Sicurezza alimentare</b> <b>(1,3,4,7,8)</b></p>	<p>Le contaminazioni degli alimenti Tracciabilità e rintracciabilità Le frodi alimentari</p> <p>Gli enti di controllo italiani Autorità europea per la sicurezza alimentare</p>	<p>Individuare i pericoli di contaminazione nelle filiere alimentari</p> <p>Conoscere le frodi alimentari Conoscere gli Enti di controllo</p>
---	---	---

<p><b>UDA - La sana alimentazione</b></p>		
<p><b>Digestione e Assorbimento</b> <b>(1,3,4)</b></p> <p><b>Metabolismo e salute (1,3,4)</b></p>	<p>Apparato digerente</p> <p>Digestione e assorbimento dei nutrienti</p> <p><i>Approfondimenti: la fame e la sazietà</i></p> <p>Bilancio energetico e metabolismo</p> <p>Composizione corporea e misure antropometriche</p> <p>Raccomandazioni nutrizionali</p> <p>Fabbisogno di nutrienti LARN, Linee Guida e dietologia per età</p> <p>Dieta Mediterranea (DM), porzionistandard e Piramide Alimentare</p>	<p>Descrivere le principali caratteristiche di un'alimentazione equilibrata</p> <p>Comprendere l'importanza di un'alimentazione corretta</p> <p>Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi.</p>

<b>I prerequisiti di chimica (1,4)</b>	<p>La materia, atomi, elementi e composti</p> <p>Legami chimici, molecole e formule chimiche</p> <p>Composizione degli alimenti</p> <p>Classificazione dei nutrienti</p> <p>Riconoscere le strutture chimiche delle molecole e i legami chimici che le caratterizzano e associare la nomenclatura di riferimento</p>
--	--

<b>UDA - Qualità degli alimenti e sicurezza alimentare</b>	
<b>Cottura (1,3,4)</b>	<p>Cenni a storia degli alimenti e della cottura</p> <p>La trasmissione del calore</p> <p>Effetti sul profilo nutritivo e sensoriale degli alimenti</p> <p>Materiali e tecniche di cottura</p> <p>Conoscere i metodi di cottura tradizionali e innovativi</p>
<b>Qualità degli alimenti (1,3,4)</b>	<p>Concetto di qualità</p> <p>Analisi organolettico-sensoriale</p>

<b>Marketing e Menu</b>			
<b>UNITÀ SAPERI</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABITITÀ</b>
1 Il marketing e le tipologie di clientela	Integrare le competenze professionali orientate al cliente	Principi e teoria del marketing e orientamento alla valorizzazione dei prodotti.	Utilizzare il menu come strumento di promozione, vendita e fidelizzazione del cliente.
2 Il menu	con quelle linguistiche,	Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio e i rapporti con il cliente.	Acquisire una mentalità orientata al marketing e attivare tecniche di marketing.
3 Esigenze speciali: allergie e intolleranze	utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.  Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le	I menu e la successione delle portate.  Le funzioni. I tipi e le regole di costruzione di menu e carte.  Analisi e strategie nella gestione del	Costruire menu e carte, rispettando le regole gastronomiche e tenendo presenti le esigenze della clientela.  Progettare graficamente e riconoscere il ruolo centrale del menu.  Scegliere i prodotti e

	nuove tendenze di filiera. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	menu e delle carte.  Le allergie e le intolleranze alimentari.	costruire menu per le principali intolleranze alimentari.
--	--	--	---

### Organizzazione e Gestione dell'Impresa

UNITÀ SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABITITÀ
1 L'impresa ristorativa	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.	L'organizzazione della produzione di beni e servizi "per regole".	Gestire il processo di approvvigionamento di alimenti, vini e bevande.
2 L'approvvigionamento delle merci e i costi di gestione	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.	Principi di organizzazione del lavoro.	Classificare i costi e analizzare il rapporto con i ricavi.
3 L'innovazione e le tecnologie in cucina		La gestione delle merci, dell'impresa ristorativa e dei	Calcolare il costo-piatto e il costo-menu.  Individuare i fattori che

<p>Attuare strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p>	<p>servizi offerti.</p> <p>I criteri per la definizione del prezzo di vendita dei prodotti enogastronomici.</p> <p>Strumenti di rappresentazione delle funzioni aziendali (organigrammi).</p> <p>I concetti di qualità, standard, schede tecniche di produzione.</p> <p>La gestione delle risorse umane e dei mezzi a disposizione.</p> <p>La sicurezza sul lavoro.</p>	<p>intervengono nel determinare il prezzo praticato al cliente.</p> <p>Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto.</p> <p>Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede tecniche.</p>
--	---	--

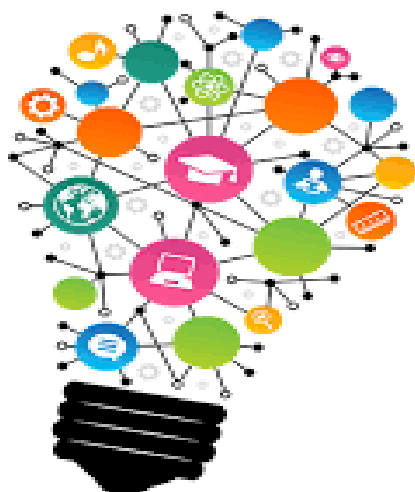
### La cucina Regionale Italiana

UNITÀ SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABITITÀ
1 L'Italia Settentrionale	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.	Le preparazioni enogastronomiche di cucina e pasticceria regionale.	Conoscere le principali preparazioni gastronomiche regionali.
2 L'Italia Centrale	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.	La valorizzazione dei prodotti enogastronomici.	Riconoscere i principali prodotti di pasticceria e dessert a carattere regionale.
3 L'Italia Meridionale e le Isole	Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti	I principali piatti della tradizione.	Valorizzare i piatti della tradizione attenendosi ai criteri nutrizionali e gastronomici moderni.
		Le caratteristiche della cucina regionale.	Valorizzare i prodotti enogastronomici tenendo presenti gli aspetti culturali legati a essi, le componenti
		Le tecniche di trancio di carni e pesci in sala.	

	enogastronomici.		tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio. Conoscere le tecniche di trancio di carni e pesce in sala.
--	------------------	--	---

*UDA approvate dal Consiglio di Classe in data: 15/10/2024*

UDA 1: Il pane e il vino nella storia, nell'alimentazione e nella religione. 32 h	UDA PCTO: "Wine & Food Pairing". Principi, criteri e tecniche di abbinamento cibo-vino 30 h
UDA 2: I cinque colori del benessere nell'arte del Flambage 40 h	
UDA 3: Autocontrollo, Prevenzione, Autoanalisi...il Sistema HACCP 22 h	



## Unità di Apprendimento (UdA)

- **Progettazione**
- **Costruzione**
- **Valutazione**

### **Metodi:**

- **Modalità asincrona** (*trasmissione dei materiali, delle indicazioni di studio, delle esercitazioni da parte dell'insegnante in un dato momento e fruizione da parte degli studenti in un tempo a loro scelta, ma in un arco temporale indicato dall'insegnante*)
  - Registro elettronico Argo Scuola Next
  - Registro elettronico Argo Did Up
  - Videolezioni
  - Audio-lezioni
  - Gruppo WhatsApp di classe
  - Piattaforma Google Classroom
  - Piattaforme collegate con i libri di testo;
  - Restituzione elaborati corretti

### **Progettualità Integrata:**

Extracurriculare: gli alunni della classe hanno svolto tutte le attività programmate

Educazione Civica: Sviluppo Sostenibile e Cittadinanza Digitale (3 h)

Modulo Orientamento di 30 h: Vedi integrazione programmazione di classe

### **COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE\*\***

- **Competenza alfabetica funzionale**
- **Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare**
- **Competenza in materia di cittadinanza**
- **Competenza imprenditoriale**
- **Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali**

**\*\* Raccomandazione del Consiglio dell'Unione Europea del 22/05/2018**

Antonio Rosario La Marca



8

Battipaglia, 06/06/2025