



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 -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it

Programma svolto

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

Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo: IPSEOA
Professionale	Enogastronomico

Classe:	IV B BES
---------	----------

Disciplina:	LSE-Cucina
-------------	------------

Docente:	Faiella Antonio
----------	-----------------

Libro di testo:	Cucina per Sala e Vendita PLAN EDIZIONI – Alma La Scuola
-----------------	--



UNITA 1
IL CIBO COME ESPERIENZA CULTURALE

ABILITÀ	<p>Individuare le componenti culturali della gastronomia Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale Individuare il contributo degli alimenti nelle diverse cucine territoriali</p>
CONOSCENZE	<p>Valore culturale del cibo e rapporti tra gastronomia e società Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità</p>
CONTENUTI	<p>1.1 Come si formano i modelli alimentari 1.2 Come si definisce il comportamento alimentare 1.3 Quali tendenze hanno caratterizzato gli ultimi secoli 1.4 Quali sono le nuove tendenze alimentari 1.5 Quale relazione esiste tra alimentazione e salute 1.6 Che cosa sceglie oggi il consumatore 1.7 Che cosa caratterizza la cultura alimentare italiana</p>
ATTIVITÀ DIDATTICHE STRUMENTI VERIFICA E VALUTAZIONE	<p>Elaborazione schede tecniche, controllo e valutazione del lavoro svolto. lezioni frontali; lavori di gruppo, verifiche orali.</p>

UNITA 2
GLI ALIMENTI

ABILITÀ	<p>Individuare le componenti culturali della gastronomia Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale Individuare il contributo degli alimenti nelle diverse cucine territoriali</p>
CONOSCENZE	<p>Valore culturale del cibo e rapporti tra gastronomia e società Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità</p>
CONTENUTI	<p>2.1 Che cosa sono gli alimenti 2.2 Che cosa sono i novel food 2.3 Che cosa sono gli alimenti fortificati 2.4 Che cosa sono gli alimenti funzionali 2.5 Che cosa sono gli OGM 2.6 Che cosa sono i prodotti light 2.7 Che cosa sono gli alimenti dietetici.</p>
ATTIVITÀ DIDATTICHE STRUMENTI VERIFICA E VALUTAZIONE	<p>Elaborazione schede tecniche, controllo e valutazione del lavoro svolto. lezioni frontali; lavori di gruppo, verifiche orali o scritte e mappa concettuale.</p>

UNITA 3
LA QUALITA' ALIMENTARE

ABILITÀ	<p>Individuare le componenti culturali della gastronomia</p> <p>Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità</p> <p>Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale</p> <p>Individuare il contributo degli alimenti nelle diverse cucine territoriali</p>
CONOSCENZE	<p>Valore culturale del cibo e rapporti tra gastronomia e società</p> <p>Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale</p> <p>Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità</p>
CONTENUTI	<p>3.1 Che cosa s'intende per qualità totale</p> <p>3.2 Che cos'è la certificazione ISO 9001</p> <p>3.3 Che cos'è la produzione biologica</p> <p>3.4. Che cos'è la lotta integrata</p> <p>3.5 Che cosa sono il chilometro zero e la filiera corta</p> <p>3.6 Che cos'è la tipicità</p>
ATTIVITÀ DIDATTICHE STRUMENTI VERIFICA E VALUTAZIONE	<p>Elaborazione schede tecniche, controllo e valutazione del lavoro svolto. lezioni frontali; lavori di gruppo, verifiche orali o scritte e mappa concettuale.</p>

UNITA 4
IL SISTEMA HACCP

ABILITÀ	<p>Saper riconoscere, prevenire e gestire i rischi di contaminazione degli alimenti.</p> <p>Saper interpretare un piano di autocontrollo e comprenderne l'importanza nell'industria agroalimentare, ai fini della sicurezza igienico-sanitaria.</p>
CONOSCENZE	<p>Conoscere i criteri di qualità degli alimenti e i principi fondamentali della sicurezza alimentare.</p> <p>Conoscere il sistema HACCP</p>
CONTENUTI	<p>4.1 Che cosa sono l'autocontrollo e il sistema HACCP</p> <p>4.2 Quali sono i sette principi dell'HACCP</p> <p>4.3 Come vanno gestiti i prodotti non idonei</p>
ATTIVITÀ DIDATTICHE STRUMENTI VERIFICA E VALUTAZIONE	<p>Elaborazione schede tecniche, controllo e valutazione del lavoro svolto. lezioni frontali; lavori di gruppo, verifiche orali o scritte e mappa concettuale.</p>

UNITA 5
LE CLASSI RISTORATIVE E IL MENU

ABILITÀ	Riconoscere il ruolo del menu e rispettare le regole per la sua elaborazione Elaborare menu e carte adeguati alle tipologie di ristorazione in funzione di tipicità, stagionalità, target dei clienti (necessità dietologiche e nutrizionali) Organizzare degustazioni di prodotti
CONOSCENZE	Ristorazione tradizionale, commerciale e industriale Criteri di elaborazione di menu e carte Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva
CONTENUTI	5.1 Che cos'è la ristorazione 5.2 Che cos'è la ristorazione commerciale 5.3 Che cos'è la ristorazione collettiva
ATTIVITÀ DIDATTICHE STRUMENTI VERIFICA E VALUTAZIONE	Elaborazione schede tecniche, controllo e valutazione del lavoro svolto. lezioni frontali; lavori di gruppo, verifiche orali o scritte e mappa concettuale.

UDA

<i>Classi IV "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera" BES</i>	<i>Classi IV "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera" BES</i>
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	

Luogo e Data

Battipaglia, 09/06/2025

IL DOCENTE

