

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE

Classe III sez. A FPP

IIS ENZO FERRARI

Battipaglia

ANNO SCOLASTICO

2024-2025

DISCIPLINA:	FPP (ex ENO) Laboratorio Dei Servizi Enogastronomici Settore Cucina
ASSE*:	Scientifico – Tecnologico Professionale
DOCENTE:	Prof. Mario Michele Salvatore
CLASSE e SEZIONE:	III sez. B FPP
ORE SETTIMANALI DISCIPLINA:	7
DATA PRESENTAZIONE:	30\10\2024

1 - SITUAZIONE DI PARTENZA		
Livello della classe	Comportamento	N.° ALLIEVI Osservazioni:
Medio-alto Medio Medio-bassoX Basso	Vivace Tranquillo X Passivo Problematico	20
Strumenti utilizzati per l'analisi <input checked="" type="checkbox"/> X test d'ingresso <input type="checkbox"/> osservazione <input type="checkbox"/> verifiche alla lavagna <input checked="" type="checkbox"/> X questionari <input type="checkbox"/> X dialogo <input type="checkbox"/> Altro: Consultazione PFI		

LIVELLI DI PROFITTO IN INGRESSO – ARGOMENTI: *Tecnica di base, concetti di igiene e sicurezza alimentare, i processi e le procedure di lavoro.*

1° Livello (> 7,4) (ottimo)	2° Livello (da 6,5 a 7,4) (buono)	3° Livello da 5,5 a 6,4 (sufficiente)	4° Livello da 4,5 a 5,4 (mediocre)	5° Livello 4,5< (insufficiente)	6° Livello NC
Alunni N. _____	Alunni N. _____	Alunni N. _____	Alunni N. _____	Alunni N. _____	Alunni N. _____
%	%	%	%	%	%

Media:

2. QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA

2.1 COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI

Nella tabella che segue ciascun docente indichi l'asse culturale cui appartiene la propria disciplina e le competenze che si intendono sviluppare per l'anno scolastico in corso.

COMPETENZE IN AMBITO DISCIPLINARE

- ASSE CULTURALE DEI LINGUAGGI ASSE CULTURALE MATEMATICO
 ASSE CULTURALE SCIENTIFICO TECNOLOGICO ASSE CULTURALE STORICO-SOCIALE

RISULTATI DI APPRENDIMENTO INDICATI DAL REGOLAMENTO (DECRETO 92/2018)
COMPETENZE PROFILO DI USCITA DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE PROFILO UNICO DI INDIRIZZO "ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA"

CODICE	Competenze profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di AREA GENERALE (Allegato 1 Decreto 92/2018)
CG-1	Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
CG-2	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
CG-3	Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
CG-4	Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
CG-5	Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
CG-6	Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
CG-7	Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
CG-8	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
CG-9	Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
CG-10	Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
CG-11	Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

CG-12	Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi
-------	---

COMPETENZE RELATIVE ALL'INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

• Sono le competenze professionali delle UDA

- C1.** 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. *
- C2.** 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.
- C3.** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- C4.** 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.
- C5.** Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- C6.** Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- C7.** Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- C8.** 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.
- C9.** 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.
- C10.** Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
- C11.** Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

COMPETENZA N.1 (SCIENTIFICO TECNOLOGICO)

Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali CG-1

CONOSCENZE

Le basi fondamentali relative alla composizione della materia e alle sue trasformazioni.
Le caratteristiche basilari relative alla struttura degli esseri viventi e alla loro interazione con l'ambiente. Gli aspetti fondamentali relativi al clima, all'ambiente naturale e i principali effetti dell'interazione con le attività umane
L'ambiente con particolare riferimento agli aspetti fondamentali relativi al clima e ai principali effetti della sua interazione con le attività umane

ABILITA'

Saper cogliere il ruolo della scienza e della tecnologia nella società attuale e dell'importanza del loro impatto sulla vita sociale e dei singoli, avendo come base imprescindibile delle conoscenze di base nell'area scientifica di settore.

COMPETENZA N.2 ASSE (SCIENTIFICO TECNOLOGICO)

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali CG-2

CONOSCENZE

Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato.
Distinguere un fenomeno naturale da un fenomeno virtuale.

ABILITA'

Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno.

COMPETENZA N.3 (SCIENTIFICO TECNOLOGICO)

Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo CG- 3

CONOSCENZE

ABILITA'

<p>Le principali forme di energia e le leggi fondamentali alla base delle trasformazioni energetiche. Significato di ecosistema e conoscenza dei suoi componenti. Cicli biogeochimici fondamentali (ciclo dell'acqua, del carbonio) Aspetti basilari della dinamica endogena ed esogena della Terra I fattori fondamentali che determinano il clima</p>	<p>Acquisire una visione unitaria dei fenomeni geologici, fisici ed antropici che intervengono nella modellazione dell'ambiente naturale Comprendere gli elementi basilari del rapporto tra cambiamenti climatici ed azione antropica Saper cogliere l'importanza di un uso razionale delle risorse naturali e del concetto di sviluppo responsabile Saper cogliere il ruolo che la ricerca scientifica e le tecnologie possono assumere per uno sviluppo equilibrato e compatibile</p>
---	--

COMPETENZA N.4 (SCIENTIFICO TECNOLOGICO)

Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro CG- 4

CONOSCENZE	ABILITA'
<p>I modelli culturali che hanno influenzato e determinato lo sviluppo e i cambiamenti della scienza e della tecnologia nei diversi contesti territoriali</p>	<p>Individuare linguaggi e contenuti nella storia della scienza e della cultura che hanno differenziato gli apprendimenti nei diversi contesti storici e sociali</p>

COMPETENZA N.5 (SCIENTIFICO TECNOLOGICO)

Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete; CG- 5

CONOSCENZE	ABILITA'
-------------------	-----------------

<p>Informazioni, dati e codifica Sistemi di documentazione, archiviazione e trasmissione delle informazioni. Elementi fondamentali dei sistemi informativi Tecniche di presentazione Tecniche di comunicazione Forme di comunicazione commerciale e pubblicità La rete Internet Funzioni e caratteristiche della rete Internet I motori di ricerca Principali strumenti di comunicazione: social networks, forum, blog, e-mail Normativa sulla privacy e sul diritto d'autore</p>	<p>Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere informazioni Utilizzare il linguaggio e gli strumenti adeguati alla situazione comunicativa Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati Utilizzare la rete Internet per attività di comunicazione interpersonale Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete Utilizzare applicazioni di scrittura, calcolo e grafica</p>
---	--

COMPETENZA N.6 (SCIENTIFICO TECNOLOGICO)

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento; CG- 6

CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Informazioni, dati e codifica Sistemi di documentazione, archiviazione e trasmissione delle informazioni Il foglio elettronico: caratteristiche e principali funzioni Il database: struttura e utilizzo per l'accesso, la modifica e l'estrazione delle informazioni Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni La rete Internet Funzioni, caratteristiche e principali servizi della rete Internet I motori di ricerca Utilizzo sicuro della rete: firewall, antivirus, crittografia, protezione dell'identità Dispositivi e applicazioni di salvataggio e ripristino di dati Strumenti per la compressione dei dati I sistemi di archiviazione "Cloud"</p>	<p>Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente informazioni Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati Saper garantire una conservazione corretta e sicura delle informazioni</p>

COMPETENZA N.7 (SCIENTIFICO TECNOLOGICO)

Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo. CG- 7

CONOSCENZE

Gli elementi tecnico-scientifici di base relativi alle principali tecniche espressive
Differenze tra movimento biomeccanico e gesto espressivo.
Le caratteristiche ritmiche del movimento.

ABILITA'

Comprendere e produrre consapevolmente i linguaggi non verbali
Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento

COMPETENZA N.8 (SCIENTIFICO TECNOLOGICO)

Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. CG- 8

CONOSCENZE

Modelli organizzativi aziendali e relativi processi funzionali
Metodi per la scomposizione del progetto in attività e task
Strumenti e metodi di monitoraggio di un progetto. Normative di settore nazionali e comunitarie sulla sicurezza personale e ambientale
Certificazioni aziendali relative a qualità, ambiente e sicurezza
Strumenti e metodi dell'analisi statistica: frequenze, indicatori centrali e di dispersione, correlazione, regressione lineare, rappresentazioni tabellari e grafiche
Sistema informativo e sistema informatico
Servizi di rete a supporto della comunicazione aziendale
Software applicativi per la produzione di documenti multimediali (word processor, presentazione, grafica)
Il foglio elettronico per la rappresentazione tabellare e/o grafica di dati di produzione, qualità, marketing, commerciali
19 Il database: struttura e utilizzo per l'accesso, la modifica e l'estrazione delle informazioni

ABILITA'

Individuare le principali strutture e funzioni aziendali
Individuare gli obiettivi e gli elementi distintivi di un progetto
Individuare gli eventi, le attività e descrivere il ciclo di vita di un progetto
Utilizzare la documentazione tecnica di progetto
Applicare le normative sulla sicurezza personale e ambientale
Utilizzare le tecniche dell'analisi statistica nel controllo della produzione di beni e servizi
Raccogliere, archiviare, utilizzare dati nell'ambito del sistema informativo aziendale
Utilizzare software applicativi in relazione alle esigenze aziendali
Utilizzare le funzioni di accesso/interrogazione/modifica di un DBMS

COMPETENZA N.9 (SCIENTIFICO TECNOLOGICO)

Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

CG-9

CONOSCENZE

ABILITA'

Caratteristiche dei principali agenti patogeni (batteri-virus).
I principali inquinanti presenti nell'ambiente e la loro origine.
L'impatto delle attività umane sull'ambiente, il problema della CO2.
Caratteristiche delle energie rinnovabili. Elementi basilari di tecniche di profilassi più diffuse: vaccini, stili alimentari, conoscenza dei danni da sostanze psicotrope.
Informazioni, dati e codifica.
Il foglio elettronico: caratteristiche e principali funzioni.
Il database: struttura e utilizzo per l'accesso, la modifica e l'estrazione delle informazioni.
Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni.
Strumenti per la comunicazione: e-mail, forum, social networks, blog, wiki
Certificazione dei prodotti e dei processi. Enti e soggetti preposti alla prevenzione.
Obblighi dei datori di lavoro e doveri dei lavoratori. Sistemi di gestione per la salute e la sicurezza sul lavoro.
Documento di valutazione del rischio
Norme tecniche e leggi sulla prevenzione incendi.

Acquisire una visione complessiva dei rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali.
Comprendere il ruolo della ricerca scientifica e della tecnologia nella prevenzione dei rischi per la salute, per la conservazione dell'ambiente e per l'acquisizione di stili di vita responsabili. Utilizzare programmi e app, su computer, tablet e smartphones, per effettuare le più comuni operazioni di organizzazione, elaborazione, rappresentazione e trasmissione di informazioni.
Applicare le disposizioni legislative e normative, nazionali e comunitarie, nel campo della sicurezza e salute, prevenzione di infortuni e incendi.
Applicare le disposizioni legislative e normative, nazionali e comunitarie, nel campo della salvaguardia dell'ambiente.
Contribuire al controllo e alla riduzione dei rischi negli ambienti di lavoro.
Valutare l'impatto ambientale derivante dall'uso di apparecchiature tecnologiche. Individuare i pericoli e le misure preventive e protettive connesse all'uso di dispositivi tecnologici.

<http://nuoviprofessionali.indire.it/wp-content/uploads/2019/10/Allegato-B.pdf> (Risultati di Apprendimento Intermedi del Profilo di Uscita dei Percorsi di Istruzione Professionale Decreto 24 maggio 2018, n.92)

3 - OBIETTIVI COGNITIVO - FORMATIVI DISCIPLINARI

MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO

Modulo 1. (titolo)

UDA di riferimento:

MODULI	UNITA'	CONTENUTI teorici	LABORATORIO CONTENUTI pratici
UNITÀ DI RIPETIZIONE E APPROFONDIMENTO	Schede di produzione delle ricette e quadernone completo Ricette di base	Tempi ore 10 attività in classe Lavoro individuale: quadernone e schede tecniche di produzione Le ricette e le attività pratiche svolte negli anni scolastici precedenti AREA digitale e approfondimento Verifica orale e quadernone	
UNITÀ 1 IL PERSONALE DI CUCINA	Organigramma del personale di cucina Comportamenti relazioni e buon senso I rapporti con la sala e con i clienti La divisa professionale	Tempi ore 10 attività in classe e di laboratorio Il personale di cucina e mansioni Etica professionale La divisa del cuoco AREA digitale e approfondimento Verifica orale	Proposta attività pratica La divisa professionale Comportamenti in laboratorio Igiene e sicurezza
UNITÀ 2 IL REPARTO DI CUCINA E LE ATTREZZATURE	I locali di cucina e magazzino Le attrezzature Gli utensili	Tempi ore 10 attività in classe e di laboratorio Percorso delle merci e le zone di lavoro La grande attrezzature e gli utensili La coltelleria e la minuteria	Proposta attività pratica La divisa professionale, comportamenti e igiene della persona, dell'ambiente, degli utensili La mise en place del posto di lavoro e della macchina. Organizzazione dei vari reparti e della classe nel laboratorio

		AREA digitale e approfondimento Verifica scritta test ingresso	I reparti di cucina e le fasi di lavoro La grande attrezzatura e le attrezzature per la conservazione La grande attrezzature e le attrezzature per le cotture Verifica pratica d'ingresso
UNITA' 3 IGIENE E SICUREZZA NEL SETTORE ALIMENTARE	Rischio igienico L'igiene dei luoghi di lavoro e delle attrezzature L'igiene degli alimenti L'igiene della persona L'autocontrollo HACCP Sicurezza sul lavoro	Tempi ore 10 attività in classe e di laboratorio Procedure della corretta prassi igienica e della sicurezza sul lavoro Applicare un piano di autocontrollo Il sistema HACCP AREA digitale e approfondimento Verifica scritta	Proposta attività pratica Attività di sicurezza e igiene: locali, attrezzature, utensili, coltelleria Lavoro di gruppo: programmare un piano di sicurezza e di evacuazione e un piano di autocontrollo
UNITA' 4 PANE E PANIFICAZIONE	Il pane: definizione e storia Gli ingredienti di base I metodi di panificazione Pane, pane in cassetta, panini, pizze, pizzette, focacce e grissini	Tempi ore 10 due attività di laboratorio Fasi di preparazione teorica e scritta, schede di produzione e studio a gruppi per mansioni. Attività pratica a gruppi: fase di preparazione, cottura, assemblaggio e distribuzione. Verifica pratica e orale Verifica schede tecniche AREA digitale e approfondimento Verifica scritta	Proposta di attività pratica La mise en place Schede tecniche di produzione Composto di base per pane e pizza Le farine e le farine speciali Pane, grissini, baghettine Pane in cassetta Pizzette, pizze e focacce Panzerotti fritti e al forno

			Servizio di sala se programmato
UNITÀ 5 TECNICHE DI BASE	Le tecniche di base	Tempi ore 10 attività in classe e di laboratorio	Proposta attività pratica La mise en place Schede tecniche di produzione
	Le sostanze leganti Le pastelle di base I fondi e le salse Principali preparazioni complementari	Roux, burro manié, fecola o amido, altre sostanze I grassi più appropriati e i metodi di cottura. I fondi di cucina: schede tecniche di produzione dei fondi di cucina, bianchi e bruni Le salse madri e derivate I fondi di cottura Fasi di preparazione teorica e scritta, schede di produzione e studio a gruppi per mansioni Esercitazione a gruppi: fase di preparazione, cottura, assemblaggio e distribuzione AREA digitale e approfondimento Verifica pratica e orale Verifica schede tecniche	Fondo bianco di pollo Vellutata regina con crostini croccanti Risotto superfino Carnaroli mantecato con zafferano e erbette fini Sformatini di riso parboiled con julienne di pollo al curry Pollo intero al forno con patate mascotte Bocconcini di pollo alla provenzale con patate duchessa Pane e focacce Servizio di sala se programmato
		Tempi ore 10 attività in classe e di laboratorio Fasi di preparazione teorica e scritta, schede di produzione e studio a gruppi per mansioni Esercitazione a gruppi: fase di preparazione, cottura, assemblaggio e distribuzione AREA digitale e approfondimento Verifica pratica e orale Verifica schede tecniche	Proposta attività pratica La mise en place Schede tecniche di produzione Tagliatelle al pomodoro Sedanini rigati con prosciutto e panna (s. besciamella) Arrosto di vitello alla borgognona (fondo bruno) Pommes de terre mascotte al forno Torta bigusto (base pan di spagna, base crema pasticciera)

			Pane e focacce Servizio di sala se programmato
UNITA' 6 GLI ANTIPASTI	Definizione e classificazione degli antipasti	<p>Tempi ore 20 attività in classe e di laboratorio</p> <p>Gli antipasti freddi</p> <p>Le salse fredde</p> <hr/> <p>Gli antipasti caldi</p>	<p>Proposta attività pratica</p> <p>La mise en place</p> <p>Schede tecniche di produzione</p> <p>Salsa maionese</p> <p>Salsa aurora Insalata alla russa Uova alla russa Cocktail di gamberi Insalata di mare</p> <p>Bruschetta con affettati e formaggi</p> <p>Spiedini di mozzarella ciliegine e gamberi</p> <p>Sandwich di pomodoro e mozzarella</p> <p>Servizio di sala se programmato</p> <hr/> <p>La mise en place</p> <p>Schede tecniche di produzione</p> <p>Pasta brisé</p> <p>Pasta sfoglia</p> <p>Quiche de Lorraine classica</p> <p>Quiche de Lorraine rustica</p> <p>Rolle di sfoglia alla sorrentina</p> <p>Rustici misti</p> <p>Polpo alla Luciana</p> <p>Spiedino di polpo alla griglia</p>

		<p>Pasta di semola di grano duro preparazione e cottura</p> <p>AREA digitale e approfondimento Verifica scritta</p> <hr/> <p>Tempi ore 10 attività in classe e di laboratorio</p> <p>Paste ripiene preparazione e cotturaLe carni da macello (vitello e maiale)</p> <p>AREA digitale e approfondimento Verifica scritta</p> <hr/>	<p>Rigatoni alla matriciana Penne rigate mantecate al tonno</p> <p>Tagliatelle all'uovo alla bolognese Quattrodita al pomodoro e cacioricotta Cavatelli con patate, cozze e rucola di campo</p> <p>Pane e focacce</p> <p>Servizio di sala se programmato</p> <hr/> <p>Proposta attività pratica La mise en place Schede tecniche di produzione</p> <p>Salsa di pomodoro Salsa bolognese Salsa besciamella</p> <p>Ravioli di carne e spinaci alla napoletana Lasagne pasticciate alla romagnola Cannelloni ripieni alla nizzarda</p> <p>Servizio di sala se programmato Verifica pratica</p> <hr/>
--	--	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> • Il riso 	<p>Tempi ore 10 attività in classe e di laboratorio</p> <p>Varietà e tempi di cottura</p> <p>Quale riso scegliere</p> <p>Altri risi</p> <p>A ogni varietà il suo</p> <p>Tecniche di cottura</p> <p>AREA digitale e approfondimento</p> <p>Verifica scritta</p> <hr/>	<p>Proposta attività pratica</p> <p>La mise en place</p> <p>Schede tecniche di produzione</p> <p>Minestrone di verdure alla milanese</p> <p>Risotto superfino Carnaroli con salsiccia e spinaci</p> <p>Insalata di riso parboiled alle verdure e sottaceti</p> <p>Sformatino di riso basmati al cherry e matignon di pollo</p> <p>Arancini di riso alla siciliana</p> <p>Tiella di riso alla barese</p> <p>Panini e focacce</p> <p>Servizio di sala se programmato</p> <hr/>
	<ul style="list-style-type: none"> • Crespelle e primi a base di impasti vari 	<p>Tempi ore 10 attività in classe e di laboratorio</p> <p>Crespelle</p> <p>Gnocchi</p> <p>Semolino e polenta</p> <p>AREA digitale e approfondimento</p> <p>Verifica scritta</p>	<p>Proposta attività pratica</p> <p>La mise en place</p> <p>Schede tecniche di produzione</p> <p>Crespelle alla valdostana (s. besciamella)</p> <p>Gnocchi di patate alla piemontese (s. piemontese)</p> <p>Gnocchi di ricotta al pomodoro</p> <p>Gnocchi di semolino alla romana</p> <p>Gnocchi di polenta alla milanese</p> <p>Panini e focacce</p> <p>Servizio di sala se programmato</p>

<p>UNITA' 8 LE UOVA</p>	<p>Aspetti generali</p> <p>Utilizzo in cucina</p>	<p>Tempi ore 10 attività in classe e di laboratorio</p> <p>Classificazione</p> <p>Uova cotte nel guscio</p> <p>Uova cotte senza guscio</p> <p>Uova cotte senza guscio e sbattute</p> <p>AREA digitale e approfondimento</p> <p>Verifica scritta</p>	<p>Proposta attività pratica</p> <p>La mise en place</p> <p>Schede tecniche di produzione</p> <p>Uova alla coque, bazzotte e sode</p> <p>Affogate (in camicia), in cocotte, al tegamino, fritte</p> <p>Strapazzate, omelette, frittata</p> <p>Panini, pane in cassetta e baghettine</p> <p>Servizio di breakfast se programmato</p>
<p>UNITA' 9 I SECONDI PIATTI A BASE DI PESCE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Il pesce • Il pesce in cucina 	<p>Tempi ore 30 attività in classe e di laboratorio</p> <p>Le caratteristiche nutrizionali</p> <p>La conservazione</p> <p>L'acquisto</p> <p>Lo scarto</p> <p>La preparazione</p> <p>I metodi di cottura</p> <p>AREA digitale e approfondimento</p> <p>Verifica scritta</p> <hr/>	<p>Proposta attività pratica</p> <p>La mise en place</p> <p>Schede tecniche di produzione</p> <p><u>Pesce affusolato</u></p> <p>Al forno, alla griglia, al cartoccio, al sale, in padella (filetto), in umido</p> <p><u>Pesce piatto</u></p> <p>In padella, al forno, al vapore,</p> <p>Pane e focacce</p> <p>Servizio di sala se programmato</p> <hr/>

	<ul style="list-style-type: none"> • I crostacei 	<p>Tempi ore 10 attività in classe e di laboratorio</p> <p>La conservazione L'acquisto Lo scarto</p> <p>La preparazione I metodi di cottura</p> <p>AREA digitale e approfondimento Verifica scritta</p> <hr/>	<p>Proposta di attività pratica La mise en place Schede tecniche di produzione</p> <p>Alla griglia, al forno, in padella. Salse e primi piatti</p> <p>Pane e focacce Servizio di sala se programmato</p> <hr/>
	<ul style="list-style-type: none"> • I molluschi 	<p>Tempi ore 10 attività in classe e di laboratorio</p> <p>La conservazione L'acquisto Lo scarto</p> <p>La preparazione I metodi di cottura</p> <p>AREA digitale e approfondimento Verifica scritta</p>	<p>Proposta attività pratica La mise en place Schede tecniche di produzione</p> <p>Ripieni, alla griglia, al forno in umido Antipasti, salse, primi e secondi piatti</p> <p>Pane e focacce Servizio di sala se programmato</p>
<p>UNITA' 10 I SECONDI PIATTI A BASE DICARNE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La carne 	<p>Tempi ore 30 attività in classe e di laboratorio</p> <p>Le qualità della carne Tracciabilità ed etichette Macellazione, frollatura e resa delle carni da macello</p>	<p>Proposta attività pratica La mise en place Schede tecniche di produzione</p> <p>Acquisto, disosso, tagli, sottovuoto e</p>

		<p>La classificazione La conservazione I metodi di cottura</p> <p>AREA digitale e approfondimento Verifica scritta</p> <hr/>	<p>conservazione</p> <p>Pane e focacce Servizio di sala se programmato</p> <hr/>
	<ul style="list-style-type: none"> • Gli animali da macello 	<p>Tempi ore 20 attività in classe e di laboratorio</p> <p>Criteria di classificazione delle carni bovine I tagli e utilizzo in cottura</p> <p>AREA digitale e approfondimento Verifica scritta</p> <hr/>	<p>Proposta attività pratica La mise en place Schede tecniche di produzione</p> <p>Alla griglia, al forno, in umido, in padella</p> <p>Pane e focacce Servizio di sala se programmato</p> <hr/>
	<ul style="list-style-type: none"> • Gli animali da cortile 	<p>Tempi ore 10 attività in classe e di laboratorio</p> <p>Criteria di classificazione I tagli e utilizzo in cucina</p> <p>AREA digitale e approfondimento Verifica scritta</p> <p>Tempi ore 10 attività in classe e di laboratorio</p>	<p>Proposta attività pratica La mise en place Schede tecniche di produzione</p> <p>Alla griglia, al forno, in umido, frita, in padella</p> <p>Pane e focacce Servizio di sala se programmato</p> <p>Proposta di attività pratica</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • La selvaggina 	<p>Le preparazioni Selvaggina da penna Selvaggina da pelo</p> <p>AREA digitale e approfondimento Verifica scritta</p>	<p>La mise en place Schede tecniche di produzione</p> <p>Alla griglia, al forno, in umido, fritta, in padella</p> <p>Pane e focacce Servizio di sala se programmato</p>
<p>UNITA' 15 I CONTORNI Pag. 344 a pag. 373</p>	<p>Contorni a base di ortaggi</p> <p>Contorni a base di legumi</p>	<p>Tempi ore 10 attività in classe e di laboratorio</p> <p>L'acquisto La pulitura Il lavaggio Il taglio</p> <p>Gli ortaggi e le preparazioni</p> <p>L'acquisto I legumi e le preparazioni</p> <p>AREA digitale e approfondimento Verifica scritta</p>	<p>Proposta attività pratica La mise en place Schede tecniche di produzione</p> <p>Stufate, bollite, vapore, casseruola, forno</p> <p>In casseruola</p> <p>Pane e focacce Servizio di sala se programmato</p>

UDA approvate dal cdc in data:

<i>Classi III</i> <i>“Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera” FPP</i>	<i>Classi III</i> <i>“Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera” FPP</i>
UDA 1: Prodotti ittici & Sostenibilità 40 h	UDA PCTO: Cucina a scarto Zero 30 h
UDA 2: Sua Maestà oro Bianco: la Mozzarella di Bufala Campana DOP 40h	
UDA 3: Energia e risparmio energetico 40 h	

METODOLOGIA

Mediazione didattica (metodi)	Soluzioni organizzative (Mezzi)	Spazi
Flipped Classroom	Testi	Aula
Debate	Lavagna	Aula virtuale
Peer To Peer	Vocabolari	Aula multimediale
Cooperative Learning	Materiale in fotocopia	Spazi laboratoriali
Didattica breve	Giornali	Azienda Istituto
Lezione Frontale	Supporti multimediali	Visite guidate
Lettura ed interpretazione del testo	Stage	Altro (specificare)
Lezione introduttiva	Altro (specificare)	
Approfondimento disciplinare con contestualizzazione del problema		
Attività laboratoriale		
Costruzione di mappe/schemi		
Utilizzo delle fonti (indicare quali)		
Analisi critica		
Lavori di gruppo		
- Eterogenei al loro interno		
- Per fasce di livello		

Tutoraggio		
Altro: specificare		

STRUMENTI DI LAVORO	
Libro di Testo	
Risorse digitali libro di testo	
Risorse digitali in rete (link, videolezioni, mappe)	
App Google: (specificare quali)	
Testi didattici di supporto	
Chat WhatsApp	
Stampa specialistica	
Materiali autoprodotti dall'insegnante	
Scheda predisposta dall'insegnante	
App Case Editrici	
Personale Computer	
Tablet	
Sussidi audiovisivi	
Film	
Documentario	

STRUMENTI DI VERIFICA

- Prove autentiche**
- Prova esperta
- Analisi del testo legislativo
- Prove pratiche
- Esercitazioni di gruppo

Verifiche scritte

- Quesiti**
- Vero/falso**
- Scelta**
- multipla**
- Completamen**
- toLibero**
- Restituzione elaborati**
- corretti/feedback Test on line**
- (Google Moduli, Altro)**
- App didattiche (Geogebra, Coogle, Kahoot, Padlet..altro
- Presentazioni (PPT, Relazioni, Altro)**
- Laboratori
- virtuali Altro
- (specificare)

Verifiche orali

Interrogazione

Intervento

Dialogo

Discussione

Ascolto

Altro:

RUBRICHE VALUTATIVE DEGLI APPRENDIMENTI

INDICATORI DI VALUTAZIONE AI FINI DELLA CERTIFICAZIONE

LIVELLO	DESCRITTORI (livelli di padronanza)
0 (insufficiente)	
1 (base) Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali	1. Parziale 2. Basilare 3. Adeguato 4. Eccellente
2 (intermedio) Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite	1. Parziale 2. Basilare 3. Adeguato 4. Eccellente
3 (avanzato) Lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sapproporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli	1. Parziale 2. Basilare 3. Adeguato 4. Eccellente

Competenze dell'asse :

Rubriche valutative dell'asse

**vedi sul sito della scuola le rubriche valutative delle competenze riferite all'asse tecnologico scientifico*

**vedi sul sito della scuola le rubriche valutative delle competenze riferite all'indirizzo specifico "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera"*

<p>Livello avanzato</p>	<p>Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in piena autonomia. Relativamente agli obiettivi prefissati per il triennio: Utilizza con sicurezza / Padroneggia i metodi di osservazione e di analisi ai fini della organizzazione delle procedure e approfondisce. Conosce e applica le tecniche e le procedure relative alle diverse tipologie di cucina, di clientela, della stagionalità, delle risorse del territorio e del mercato. Interpreta e utilizza con padronanza e in maniera autonoma le attrezzature e le procedure. Utilizza linguaggio specifico e approfondisce autonomamente. Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi complessi non noti.</p>
<p>Livello intermedio</p>	<p>Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera corretta / autonoma. Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi nuovi di media complessità e spesso / qualche volta approfondisce. Conosce e applica le tecniche e le procedure relative ai diversi casi pratici di media complessità in maniera corretta / con sicurezza. Interpreta e utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico ma con poca sicurezza / correttamente ma non approfondisce</p>
<p>Livello base</p>	<p>Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera accettabile. Utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi nuovi di media complessità anche se non approfondisce. Conosce e applica le tecniche e le procedure relative ai diversi casi pratici semplici in maniera appropriata ma non indaga appieno le ulteriori soluzioni possibili. Non interpreta abbastanza e non utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico</p>
<p>Iniziale</p>	<p>Solo opportunamente guidato sa gestire gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro / Gestisce gli strumenti, le attrezzature, il tempo e lo spazio di lavoro in maniera inadeguata. Solo opportunamente guidato utilizza i metodi di lavoro e di analisi ai fini della soluzione di problemi semplici ma nuovi / Utilizza quasi tutti i metodi di osservazione indispensabili ai fini della soluzione di problemi nuovi ma semplici in modo errato. conosce e/o applica le tecniche e le procedure relative ai diversi ai diversi casi pratici in maniera inadeguata Conosce e/o applica le tecniche e le procedure relative ai diversi casi pratici semplici ma in maniera lacunosa / inappropriata. Interpreta, utilizza le varie procedure o conoscenze come linguaggio specifico in maniera lacunosa / inappropriata</p>

STRATEGIE DI RECUPERO		<input type="checkbox"/> Valutazione ed analisi dei test d'ingresso, di quelli intermedi del I e II periodo <input type="checkbox"/> Corsi di recupero e rafforzamento <input type="checkbox"/> Rallentamento didattico <input type="checkbox"/> Studio assistito in classe <input type="checkbox"/> Sportello didattico
BES (Bisogni Educativi Speciali)		Saranno individuati Piani Educativi Personalizzati dai Consigli di classe, così come definito nel Piano di Inclusione previsto dal dlgs 66/2017
Misure dispensative/compensative eOve dovesse occorrere un caso di DSA L.170		Si adotteranno (a seconda del caso) le seguenti misure: <ul style="list-style-type: none"> • Dispensare dai compiti a casa o in classe; • Dispensare dalla lettura in classe ad alta voce; • Dispensare dall'esercizio scritto; • Dispensare da test a tempo; • Compensare assegnando un maggior tempo per lo svolgimento di una prova; • Compensare con materiale predisposto dal docente; • Compensare con l'ausilio del compagno affidabile e generoso (peer to peer); • Compensare esigendo solo risposta orale; • Compensare con adeguati mezzi multimediali: • Sintonizzatore vocale, domande con risposte a scelta o vero/falso, mappe concettuali, utilizzo di Lim in tutte le sue applicazioni.

La presente programmazione è suscettibile di modifiche o integrazioni nel corso dell'anno scolastico, in considerazione dei ritmi di apprendimento, degli interessi emersi e del tempo effettivamente a disposizione.

Battipaglia, 30\10\2024

Prof. Mario Michele Salvatore