

**ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “Renato Guttuso” - MILAZZO**

□ LICEO ARTISTICO - ISTITUTO STATALE d'ARTE



ISTITUTO PROFESS. SERVIZI COMMERCIALI E SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE**

Anno scolastico	<b>2023/2024</b>
Classe	<b>II C</b>
Disciplina	<b>ENOGASTRONOMIA- SETTORE CUCINA</b>
Settore	<b>PROFESSIONALE - SERVIZI</b>
Indirizzo	<b>ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA</b>
Ore settimanali	<b>7 ORE COMPRESENZE (SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, SALA/VENDITA, FRANCESE E ACCOGLIENZA TURISTICA).</b>
Ore annuali	<b>283</b>
Docente	<b>PROF. BONSIGNORE MICHELE</b>

**PROFILO IN USCITA (PECUP)**

La disciplina concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, risultati relativi all'apprendimento della materia, sotto il profilo educativo, culturale e professionale. In particolar modo, i discenti avranno competenze nel riconoscere una 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.

**FINALITÀ EDUCATIVE**

Ai fini del raggiungimento dei risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale, nel primo biennio il docente persegue, nella propria azione didattica ed educativa, l'obiettivo prioritario di far acquisire allo studente le competenze di base attese a conclusione dell'obbligo di istruzione, di seguito richiamate:

- Applicare le norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sul posto di lavoro.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e l'esigenza della clientela.
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera enogastronomica.

- Utilizzare tecniche di lavorazioni e strumenti gestionali nella produzione di prodotti gastronomici.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi

#### ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA (profilo generale della classe)

La classe è composta da 17 alunni provenienti da Milazzo, Barcellona Pozzo di Gotto e da paesi limitrofi: tre alunni sono di nuovo inserimento in quanto provenienti da altri istituti di altri indirizzi ed inoltre sono presenti in classe un alunno H e uno DSA. Le prime ore di lezione sono state dedicate all'esecuzione del test di ingresso atto a verificare il grado di competenza degli alunni evidenziando un livello base diffuso tranne un piccolo gruppo che ha raggiunto un livello intermedio, e solamente uno di livello avanzato.

Dal punto di vista comportamentale solamente un gruppo rispetta le regole scolastiche, mentre l'altro gruppo è eccessivamente vivace con conseguenti interventi da parte dell'insegnante con ripercussioni negative sul rendimento scolastico; un alunno in particolare rifiuta di adeguarsi ai normali canoni che regolano il rapporto docente alunno scuola.

**Dal punto di vista comportamentale si evidenziano casi con eccessiva vivacità, ma quasi tutti rispettano le regole scolastiche.**

#### LIVELLI DI PARTENZA

LIV. BASE NON RAGGIUNTO < 6	LIVELLO BASE 6	LIVELLO INTERMEDIO 7 – 8	LIVELLO AVANZATO 9 – 10
<b>n. 1</b>	<b>n. 10</b>	<b>n. 3</b>	<b>n. 1</b>

### COMPETENZE – ABILITÀ – CONOSCENZE

**X 1° BIENNIO**   ☐ 3° ANNO   ☐ 4° ANNO   ☐ 5° ANNO

#### 1. COMPETENZE DI CITTADINANZA

X	<b>C1</b>	COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE
X	<b>C2</b>	COMPETENZA MULTILINGUISTICA
	<b>C3</b>	COMPETENZA MATEMATICA E COMPETENZA IN SCIENZE, TECNOLOGIE E INGEGNERIA
X	<b>C4</b>	COMPETENZA DIGITALE
X	<b>C5</b>	COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE A IMPARARE
X	<b>C6</b>	COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA
X	<b>C7</b>	COMPETENZA IMPRENDITORIALE

#### 2. COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI

X	<b>L1</b>	Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.
X	<b>L2</b>	Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.
X	<b>L3</b>	Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.
X	<b>L4</b>	Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.
	<b>L5</b>	Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.
X	<b>L6</b>	Utilizzare e produrre testi multimediali.
	<b>M1</b>	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.

	<b>M2</b>	Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.
X	<b>M3</b>	Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.
	<b>M4</b>	Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.
X	<b>S1</b>	Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.
	<b>S2</b>	Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.
X	<b>S3</b>	Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.
X	<b>T1</b>	Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.
	<b>T2</b>	Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.
X	<b>T3</b>	Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.
X	<b>SM</b>	SM1 Movimento - SM2 Linguaggi del corpo - SM3 Sport, regole e fair play - SM4 Salute e benessere.
	<b>IRC</b>	Riconoscere come la religione cattolica promuove, attraverso un'adeguata mediazione educativo-didattica, la conoscenza della concezione cristiano-cattolica del mondo e della storia, come risorsa di senso per la comprensione di sé, degli altri e della vita.

### 3. COMPETENZE DELL'AREA GENERALE

X	<b>G1</b>	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.
X	<b>G2a</b>	Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali.
X	<b>G2b</b>	Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.
	<b>G3</b>	Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati.
X	<b>G4a</b>	Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati.
X	<b>G4b</b>	Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture.
	<b>G5</b>	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testuali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
	<b>G6</b>	Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati.
	<b>G7</b>	Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.
X	<b>G8</b>	Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy.
	<b>G9</b>	Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale.
	<b>G10</b>	Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia.
X	<b>G11</b>	Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della

		normativa di riferimento e sotto supervisione.
	<b>G12</b>	Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.

#### 4. COMPETENZE DELL'AREA DI INDIRIZZO – Pasticceria e prodotti da forno

X	<b>IE1</b>	Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.
X	<b>IE2</b>	Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.
X	<b>IE3</b>	Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.
X	<b>IE4</b>	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.
X	<b>IE5</b>	Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.
X	<b>IE6</b>	Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.
X	<b>IE7</b>	Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.
X	<b>IE8</b>	Applicare i principi essenziali dell'ecosostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche.
X	<b>IE9</b>	Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di <i>HospitalityManagement</i> , assicurando la conformità delle attività svolte.
X	<b>IE10</b>	Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di <i>budgeting-reporting</i> aziendale sotto supervisione.
X	<b>IE11</b>	Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.

#### SAPERI

I saperi disciplinari sono articolati in **abilità** e **conoscenze** nel **Piano delle Unità di Apprendimento**.

#### OBIETTIVI SPECIFICI MINIMI

abilità	conoscenze
<p>Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale.</p> <p>Identificare attrezzature e utensili di uso comune.</p> <p>Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature.</p> <p>Rispettare le « buone pratiche » di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio.</p>	<p>Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni.</p> <p>Ruoli e gerarchia della brigata di cucina.</p> <p>Elementi di deontologia professionale.</p> <p>Il laboratorio di cucina: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili.</p> <p>Igiene professionale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente.</p> <p>Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso.</p> <p>Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle principali materie prime.</p>

## PIANO DELLE UNITÀ DI APPRENDIMENTO

UdA 0/1	ACCERTAMENTO LIVELLI DI PARTENZA	Primo trimestre ?
competenze	abilità	conoscenze
IE1 IE2 IE3 IE4 IE6 IE8 IE7 IE11	<p>Saper interpretare, descrivere, applicare dati e conoscenze pregresse.</p> <p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p> <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Conoscere gli ingredienti, le dosi e le fasi di preparazioni delle carni.</p> <p>Realizzare piatti a base di carne in abbinamento a guarnizioni e contorni.</p> <p>Presentare e servire piatti a base di carne nel rispetto delle regole tecniche.</p> <p>Rispettare le fasi di lavorazione del piatto a base di carne.</p>	<p>Accoglienza</p> <p>Test d'ingresso</p> <p>Elementi di eco-gastronomia.</p> <p>Tecnologia innovative di manipolazione e conservazione dei cibi. Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. Normative relative alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica.</p> <p>La carne. Le carni bovine. Il bovino adulto e il vitello.</p> <p>. Le carni suine.</p> <p>Le carni ovine e caprine. Gli animali da cortile.</p> <p>Il pollame.</p> <p>Gli altri animali da cortile.</p> <p>Le operazioni preliminari alla cottura della carne.</p>
UdA 2	<b>I PRODOTTI ITTICI</b>	Primo trimestre ??????
competenze	abilità	Conoscenze
IE1 IE3 IE6 IE7 IE8 IE11	<p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p> <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili.</p> <p>Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.</p> <p>Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione del prodotto rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.</p>	<p>Tecniche di approvvigionamento e gestione dei prodotti ittici.</p> <p>Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione dei prodotti ittici.</p> <p>Classificazione e caratteristiche dei prodotti ittici.</p> <p>Made in Italy : i prodotti ittici.</p> <p>Stagionalità e freschezza dei prodotti ittici.</p> <p>I pesci di acqua dolce. I pesci di acqua salata. Le operazioni di pulizia e taglio del pesce. I crostacei 1. I crostacei 2 . I molluschi. I molluschi cefalopodi. I molluschi gasteropodi e lamellibranchi.</p>
UdA 3	<b>UOVA, LATTE, PANNA E FORMAGGI</b>	Secondo trimestre
competenze	abilità	Conoscenze
IE8 IE6 IE7 IE8 IE11 IE1 IE2 IE4	<p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p> <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili.</p> <p>Rispettare le fasi di lavorazione del piatto.</p> <p>Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza.</p> <p>Realizzare piatti a base di uova.</p> <p>Presentare e servire piatti nel rispetto delle regole tecniche.</p>	<p>Le uova. Le uova in cucina.</p> <p>La classificazione delle uova.</p> <p>Caratteristiche organolettiche delle uova.</p> <p>Tecniche di cottura delle uova.</p> <p>Le regole igieniche e la corretta conservazione degli alimenti.</p> <p>Il servizio e la presentazione dei piatti a base di uova.</p> <p>Il latte e la panna.</p> <p>Il latte e i suoi derivati in cucina.</p> <p>Il formaggio in cucina.</p>
UdA 4	<b>ELEMENTI BASE DI PASTICCERIA</b>	Terzo trimestre

competenze	Abilità	Conoscenze
IE1 IE2 IE11 IE5 IE3 IE4 IE8 IE11	<p>Applicare correttamente tecniche di lavorazione dolciari scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. Apportare alle ricette originali di un prodotto dolciario delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela. Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione. Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario.</p>	<p>Principi di scienza e tecnologie alimentari. Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti.</p> <p>Le materie prime sotto il profilo organolettico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Caratteristiche della pasticceria regionale, nazionale e internazionale.</p> <p>Le norme vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, tracciabilità delle materie prime.</p> <p>Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti.</p> <p>Tecniche di presentazioni e decorazioni.</p> <p>Tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari.</p>
UdA 5	<b>IL MENU' E LE REGOLE DI SERVIZIO</b>	Terzo trimestre
competenze	Abilità	Conoscenze
IE3 IE4 IE11 IE9 IE10 IE6	<p>Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio di merci/prodotti/servizi.</p> <p>Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.</p> <p>Compilare la modulistica di reparto.</p> <p>Redigere le ricette nel rispetto delle regole.</p> <p>Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e con i vari reparti.</p> <p>Presentare i piatti e i prodotti enogastronomici nel rispetto delle regole tecniche.</p>	<p>Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci.</p> <p>Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio.</p> <p>I diversi pasti della giornata.</p> <p>Il Menù. Il Menu a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).</p> <p>Il servizio e la presentazione dei piatti.</p> <p>Gli antipasti. Primi piatti, secondi piatti e contorni. I dessert.</p>

## UNITA' DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI

(redatta/e in concertazione con le componenti del c.d.c.)

UDA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	PRODOTTO	MONTE ORE
<b>L'EVENTO A SCUOLA</b>	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti locali e a km 0, utilizzando tecniche tradizionali e innovative.	<p>Saper riconoscere il sistema di qualità relativo alla filiera produttiva.</p> <p>Saper riconoscere la provenienza territoriale dei prodotti DOP, DOC, IGP.</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti eno-gastronomici.</p>	<p>Le nozioni fondamentali di qualità, sicurezza e salute in cucina.</p> <p>Le caratteristiche della qualità alimentare.</p> <p>Conoscenza dei marchi di qualità, degli alimenti e dei piatti delle tradizioni locali, dei prodotti della tradizione e dell'innovazione.</p>	<p>Realizzazione di un piatto utilizzando come ingrediente principale un prodotto a marchio.</p> <p>II trimestre</p>	3
<b>ALLA</b>	Utilizzare	Applicare le	Principali cause	Realizzazione	3

<b>SCOPERTA DEL TERRITORIO</b>	tecniche tradizionali e innovative di lavorazione dei prodotti enogastronomici, promuovendo le nuove tendenze alimentari. Progettare eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali.	principali norme igienico-sanitarie. Riconoscere le caratteristiche degli alimenti come i cereali, gli ortaggi formaggi e uova. Applicare le tecniche più idonee nel recupero degli scarti.	dello spreco alimentare domestico e nella ristorazione; lo spreco alimentare in Italia e nel mondo; suggerimenti e decalogo antispreco.	di piatti a scarto zero e workshop fotografico delle fasi di preparazione	
--------------------------------	--	---	---	---	--

## UNITA' DI APPRENDIMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

UDA	TEMATICA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
<b>Il lavoro e l'economia</b>	<b>Le eccellenze produttive</b>	Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese; Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità	Identificare gli elementi di tracciabilità del prodotto. Individuare i prodotti tipici e il loro legame con il territorio.	L'agricoltura biodinamica, biologica e multifunzionale. Allevamento biologico e organismi di controllo nella produzione biologica.	3 ore +1 per la verifica scritta
				Politica agricola della Comunità Europea: food function, rural function, environmental function.	

### METODOLOGIE

Si indicano sinteticamente le metodologie di lavoro più frequentemente utilizzate:

<input checked="" type="checkbox"/> lezione frontale <input checked="" type="checkbox"/> lezione interattiva lezione multimediale <input checked="" type="checkbox"/> videolezione cooperative learning <input type="checkbox"/> problem based learning <input type="checkbox"/> project based learning <input checked="" type="checkbox"/> role playing <input type="checkbox"/> digital storytelling <input type="checkbox"/> EAS - episodi di apprendimento situato	<input checked="" type="checkbox"/> flipped classroom <input type="checkbox"/> debate <input checked="" type="checkbox"/> attività di gruppo <input checked="" type="checkbox"/> attività di laboratorio <input checked="" type="checkbox"/> esercitazioni pratiche <input type="checkbox"/> altro:
---	--

### STRUMENTI

Le risorse generalmente impiegate includono:

<input checked="" type="checkbox"/> libro di testo: <i>Laboratorio di Pasticceria-I</i>	<input checked="" type="checkbox"/> risorse didattiche online
---	---

<b>Prodotti , le tecniche, la Sicurezza. PLAN-ELi</b> <input type="checkbox"/> lezioni registrate <input type="checkbox"/> aule multimediali <input checked="" type="checkbox"/> laboratori <input checked="" type="checkbox"/> sussidi didattici <input checked="" type="checkbox"/> strumenti digitali	<input type="checkbox"/> visite didattiche <input type="checkbox"/> attività integrative <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> interventi di esperti <input checked="" type="checkbox"/> materiale prodotto dall'insegnante <input type="checkbox"/> altro:
---	---

<b>MODALITÀ DI VALUTAZIONE E DI RECUPERO</b>	
<b>TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA</b>	<b>NUMERO E SCANSIONE TEMPORALE'</b>
<input type="checkbox"/> prove scritte strutturate <input type="checkbox"/> prove scritte semi-strutturate <input checked="" type="checkbox"/> interrogazioni orali <input checked="" type="checkbox"/> prove pratiche-laboratoriali	- Prove Laboratoriali n. 2 per ciascun trimestre - Prove orali n. 1 per ciascun trimestre Il recupero si effettuerà in orario curriculare e durante le pause didattiche. La valutazione sarà di tipo formativo e sommativo. Si terrà conto non soltanto dei risultati ottenuti nelle prove scritte e orali, ma anche della fattiva partecipazione e coinvolgimento individuale alle lezioni in presenza e, se necessario, in DDI, della puntualità nel rispetto delle scadenze e della cura nello svolgimento e nella consegna del compito prodotto.
<b>MODALITÀ DI RECUPERO</b>	
<input checked="" type="checkbox"/> Riproposizione dei contenuti in forma diversificata; <input type="checkbox"/> Attività guidate a crescente livello di difficoltà; <input checked="" type="checkbox"/> Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro; <input checked="" type="checkbox"/> Recupero in itinere attraverso studio autonomo; <input checked="" type="checkbox"/> Recupero durante la pausa didattica; <input type="checkbox"/> Sportello didattico; <input type="checkbox"/> Corsi di recupero pomeridiani	

## **PROGRAMMAZIONE ATTIVITA' COMPRESENZA**

### **LINGUA FRANCESE / ENOGASTRONOMIA - CUCINA**

#### **FINALITA' EDUCATIVE**

<p>La compresenza è una strategia didattica condivisa di progettazione, insegnamento e valutazione che mira a sviluppare in classe un percorso di apprendimento comune ed integrato attraverso una fattiva collaborazione tra i docenti compresenti. Essa, oltre che consentire un approccio differente alla disciplina oggetto di studio, permette di soddisfare le esigenze degli studenti adattando la competenza professionale ai bisogni specifici.</p> <p>In particolare, l'utilizzo della lingua straniera come veicolo per apprendere i contenuti di una materia laboratoriale si pone come obiettivo quello di costruire competenze linguistiche e abilità comunicative contestualmente allo sviluppo e all'acquisizione di conoscenze disciplinari.</p> <p>L'attività di compresenza permetterà di migliorare le competenze comunicative degli studenti nella lingua veicolare e nella lingua comunitaria facendo al contempo acquisire i contenuti disciplinari specifici.</p> <p>L'apprendimento di tipo esperienziale mostrerà agli alunni che la lingua straniera non è un'astratta entità regolata da grammatica e sintassi ma uno strumento di comunicazione e acquisizione del sapere che può facilitare l'inserimento nel mondo del lavoro.</p>
---

#### **PIANO DI LAVORO**

<b>Attività</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Metodologie</b>	<b>n° ore</b>
<b>Le carni</b>	-Conoscere il lessico relativo alle carni	- Scoperta guidata	5



<ul style="list-style-type: none"> <li>-Reconnaître les viandes</li> <li>-La viande de bœuf</li> <li>Le veau de lait</li> <li>-La viande de porc</li> <li>-Les animaux de basse-cour : la volaille</li> <li>-les modes de cuisson des viandes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ed alla loro cottura.</li> <li>-Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.</li> <li>-Utilizzare e produrre testi multimediali.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezione frontale</li> <li>- Ricerca individuale</li> <li>- Lavoro di gruppo</li> </ul>	
<b>I prodotti ittici</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Les poissons</li> <li>-Les coquillages</li> <li>-Les crustacés</li> <li>- Comment préparer un poisson pour la cuisson</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoscere il lessico relativo ai pesci ed alla loro cottura.</li> <li>-Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.</li> <li>-Utilizzare e produrre testi multimediali.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Scoperta guidata</li> <li>- Lezione frontale</li> <li>- Lavoro di gruppo</li> </ul>	5
<b>Le uova e i latticini</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Les œufs</li> <li>-Le lait/</li> <li>-La crème fraîche</li> <li>-Les fromages</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoscere il lessico relativo alle uova ed ai latticini.</li> <li>-Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.</li> <li>-Utilizzare e produrre testi multimediali.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Scoperta guidata</li> <li>- Lezione frontale</li> <li>- Ricerca individuale</li> </ul>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Elementi base di pasticceria</li> <li>- Les desserts siciliens et français</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analizzare delle ricette</li> <li>- Spiegare una ricetta</li> <li>- Dare istruzioni e consigli</li> <li>-Esprimere le proprie opinioni</li> <li>- Padroneggiare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire semplici interazioni comunicative verbali e scritte nella LS.</li> <li>-Cogliere il carattere interculturale della lingua francese,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Scoperta guidata</li> <li>-Lezione dialogata</li> <li>-Ricerca individuale</li> <li>-learning by doing</li> </ul>	5
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il Menu e le regole di servizio</li> <li>- Les repas</li> <li>- Les différents types de menu</li> <li>- La composition du menu</li> <li>- Présenter le menu au client</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comporre un menu</li> <li>- Identificare l'ordine dei servizi di un menu.</li> <li>- Padroneggiare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire semplici interazioni comunicative nella LS</li> <li>- Utilizzare gli strumenti e le reti informatiche nelle attività di studio, ricerca e approfondimento della disciplina.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Scoperta guidata</li> <li>-Lezione frontale</li> <li>-Lezione dialogata</li> <li>-Ricerca individuale</li> </ul>	6

**SCIENZE DEGLI ALIMENTI / ENOGASTRONOMIA CUCINA  
PIANO DI LAVORO**

<b>Attività<sup>1</sup></b>	<b>Obiettivi<sup>2</sup></b>	<b>Metodologie<sup>3</sup></b>	<b>n° ore 33</b>
ALIMENTAZIONE E SALUTE	Saper individuare alimenti per una sana alimentazione realizzando.	Lezioni frontali Lavori di gruppo Discussioni cooperative	11
I PRODOTTI AGROALIMENTARI E LA FILIERA	Saper riconoscere i nutrienti e le relative proprietà organolettiche nei principali gruppi alimentari.	Lezioni frontali Lavori di gruppo Discussioni cooperative	11
CONSERVAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI	Saper riconoscere i diversi metodi di conservazione e cottura degli alimenti	Lezioni frontali Lavori di gruppo Discussioni cooperative	6
IMBALLAGGI, ETICHETTATURA E MARKETING	Saper leggere le etichette alimentari	Lezioni frontali Lavori di gruppo Discussioni cooperative	6

**ACCOGLIENZA TURISTICA / ENOGASTRONOMIA CUCINA  
PIANO DI LAVORO**

<b>Attività<sup>4</sup></b>	<b>Obiettivi<sup>5</sup></b>	<b>Metodologie<sup>6</sup></b>	<b>n° ore 33</b>
Richiesta informazioni cliente sul servizio ristorazione e gli arrangiamenti alberghieri.	Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.	Lezioni frontali Lavori di gruppo Discussioni cooperative	11
Gli stili di cucina	Le varie tipologie di proposte ristorative sulla base del target della clientela	Lezioni frontali Lavori di gruppo Discussioni cooperative	11
Gli addebiti extra del ristorante La promozione del territorio con particolare riferimento all'enogastronomia	Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza.	Lezioni frontali Lavori di gruppo Discussioni cooperative	11

Milazzo, 29 ottobre 2023

Prof. Bonsignore Michele

---