

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	2023/2024
classe	3° SEZ. D
disciplina	Cucina
settore	PROFESSIONALE - SERVIZI
indirizzo	ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Ore settimanali	4
Ore annuali	122
Docente	Elide Maria Iannello

PROFILO IN USCITA (PECUP)

La disciplina concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale di istruzione professionale del settore “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”, risultati di apprendimento che lo mettono in grado di: agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse; utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiere; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; controllare e utilizzare gli alimenti

e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

FINALITA' EDUCATIVE

Nel primo biennio dell'I.P.S.C.E.O.A., dal punto di vista didattico si mira a far acquisire allo studente le conoscenze di base in campo umanistico e scientifico all'interno dei contenuti proposti, i principali metodi specifici della ricerca e della produzione artistica e la padronanza dei linguaggi e delle tecniche relative in campo tecnico artistico, un metodo di studio autonomo, l'abitudine a ragionare con rigore logico, la capacità di leggere e interpretare i contenuti delle diverse forme di comunicazione. Dal punto di vista educativo l'allievo dovrà acquisire l'abitudine al rispetto delle regole all'interno del contesto scolastico e nei rapporti di civile convivenza, delle persone con cui si confronta, anche in considerazione dei ruoli, al confronto ed alla collaborazione sia con i coetanei che con gli altri.

ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA (profilo generale della classe)

Dalla valutazione dei test di ingresso e dall'osservazione in classe si evince un livello di partenza eterogeneo, con molti casi con un livello medio basso in termini di conoscenze, abilità e competenze. La classe appare abbastanza tranquilla dal punto di vista del comportamento con la sola eccezione di alcuni elementi vivaci che vanno attenzionati. Il livello di attenzione è generalmente buono e ci sono le premesse per un lavoro soddisfacente a medio e lungo termine.

LIVELLI DI PARTENZA

LIV. BASE NON RAGGIUNTO < 6	LIVELLO BASE 6	LIVELLO INTERMEDIO 7 – 8	LIVELLO AVANZATO 9 – 10
n. 7	n. 5	n.	n. 6

COMPETENZE – ABILITÀ – CONOSCENZE

■ 1° BIENNIO □ 3° ANNO □ 4° ANNO □ 5° ANNO

1. COMPETENZE DI CITTADINANZA

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

2. COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI

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

	M2	Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.
	M3	Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.
	M4	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.
	S1	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.
	S2	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.
	S3	Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.
	T1	Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.
	T2	Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.
	T3	Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.
	SM	SM1 Movimento - SM2 Linguaggi del corpo - SM3 Sport, regole e fair play - SM4 Salute e benessere.
	IRC	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

	G1	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.
	G2a	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.
	G2b	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.
	G3	Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati.
	G4a	Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati.
	G4b	Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture.
	G5	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 testiali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
	G6	Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati.
	G7	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.
	G8	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.
	G9	Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale.

	G10	Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia.
	G11	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.
	G12	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 – Enogastronomia e ospitalità alberghiera

	IE1	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.
	IE2	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.
	IE3	Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.
	IE4	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.
	IE5	Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.
	IE6	Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.
	IE7	Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.
	IE8	Applicare i principi essenziali dell'ecosostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche.
	IE9	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.
	IE10	Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di <i>budgeting-reporting</i> aziendale sotto supervisione.
	IE11	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**.

N.	CONOSCENZE	ABILITA'
Unità di apprendimento 1 <i>L'igiene e la sicurezza sul lavoro</i>	<ul style="list-style-type: none">○ L'igiene professionale○ I tempi della pulizia in cucina: la sanificazione degli impianti○ Il piano di pulizia○ <i>I sette principi dell'HACCP</i>○ <i>Attrezzature antincendio</i>○ <i>Sicurezza sul posto di lavoro</i>	<ul style="list-style-type: none">● Rispettare l'igiene del corpo e dell'abbigliamento, dei locali e dei materiali usati in cucina● <i>Riconoscere ed applicare le regole di igiene professionale.</i>● <i>Applicare le regole di igiene dell'ambiente e delle attrezzature.</i>● <i>Riconoscere i principi del sistema H.A.C.C.P. con approccio all'autocontrollo</i>

Unità di apprendimento 2 <i>Gli alimenti freschie conservati</i>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Gli ortaggi ed i legumi comunemente utilizzati nelle preparazioni di cucina ○ Gli aspetti igienici e merceologici nell'utilizzo dei cereali e dei loro derivati ○ I condimenti, le erbe e le spezie utilizzate in cucina ○ La classificazione delle carni ○ La classificazione dei pesci dei molluschi e dei crostacei ○ Le varianti nella preparazione degli impasti di base in pasticceria ○ I dessert semplici inseriti nel menu del giorno ○ Il pane e le sue varianti: panini, focacce, pizza, e pani speciali 	<ul style="list-style-type: none"> ● Utilizzare i vegetali alle diverse preparazioni di cucina ● Curare gli aspetti igienici e selezionare correttamente gli ingredienti di origine vegetale ● Selezionare e riconoscere i condimenti, le spezie e le erbe aromatiche in cucina ● Saper classificare le diverse tipologie di carni ● Saper classificare i pesci dei molluschi e dei crostacei ● Preparare mostrando autonomia operativa le basi e gli impasti base ● Preparare i dessert semplici ● Preparare in autonomia il pane e le sue varianti
Unità di apprendimento 3// <i>menù, la compilazione e la tipicità del territorio</i>	<ul style="list-style-type: none"> ○ I menu semplici e la loro compilazione ○ I principali tipi di menu ○ La successione delle portate all'interno del menu ○ Il piatto e la sua ricetta ○ La preparazione di antipasti, primi piatti e secondi piatti della cucina italiana 	<ul style="list-style-type: none"> ● Compilare correttamente menu semplici ● Riconoscere ed esporre principali tipi di menu ● Riconoscere e applicare le regole di successione delle portate nel menu ○ Predisporre le ricette di base per la preparazione di piatti base della cucina regionale e nazionale
Unità di apprendimento 4// <i>laboratorio: le tecniche di base e la preparazione di</i>	<ul style="list-style-type: none"> ○ I metodi di cottura ○ La cottura di vegetali, di carni, di pesci e di uova ○ I primi piatti della cucina italiana 	<ul style="list-style-type: none"> ● Riconoscere metodi di cotture ● Riconoscere ed eseguire cottura di vegetali, di carni, di pesci e di uova ● Riconoscere e preparare primi piatti della cucina italiana

<i>piatti semplici e composti operando in autonomia</i>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Le paste alimentari a base di semola le paste all'uovo, le paste ripiene ○ I secondi piatti a base di carni bianche: vitello e pollame, e carni rosse: manzo ○ I secondi piatti a base di pesce di mare e d'acqua dolce ○ I dessert semplici e composti ○ La pasta frolla, il pan di spagna, la pasta per choux ○ La pasta per biscotti ○ La crema pasticcera e chantilly ○ Le crostate e le torte farcite 	<ul style="list-style-type: none"> ● Preparare paste alimentari a base di semola e le paste all'uovo ● Preparazione di secondi piatti a base di carni bianche: vitello pollame, carni rosse: manzo ● Preparazione di secondi piatti a base di pesce di mare e d'acqua dolce ● Preparazione di dessert semplici e composti ● Preparazione di pasta frolla, pan di spagna, pasta per choux ● Preparazione di crema pasticcera e chantilly ● Preparazione di crostate e le torte farcite
Unità di apprendimento 5 <i>Approccio alla gestione della cucina</i>	<ul style="list-style-type: none"> ○ I principali costi del settore cucina ○ Gli acquisti del settore cucina ○ La modulistica del settore cucina ed economato 	<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere i costi di ogni singolo piatto ● Conoscere i costi della materia prima ed el personale ● Compilare la modulistica del settore cucina

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

Ai sensi della Legge n.92 del 30 Agosto 2019 ed in conformità alle Linee Guida del 22 Giugno 2020, è stato disposto l'insegnamento trasversale di Educazione Civica con l'obiettivo di sviluppare processi di interconnessione tra saperi disciplinari ed extra disciplinari e per stimolare le studentesse e gli studenti ad adottare comportamenti quotidiani responsabili in ogni ambito della vita, nelle relazioni con gli altri e con l'ambiente. Il curriculum prevede che più docenti di diverse discipline ne curino l'attuazione nel corso dell'anno, in 33 ore annuali (11 per trimestre) per ogni Classe. Il curriculum di Educazione Civica, redatto in seno al dipartimento appositamente creato e omonimo alla disciplina, ha la finalità di fornire alle studentesse ed agli studenti un percorso formativo organico e completo. Tale curriculum, si fonda ed individua tre nuclei concettuali attorno a cui ruota la disciplina: 1) **“La Costituzione”**; 2) **“Lo sviluppo sostenibile”** e 3) **“La cittadinanza digitale”**. All'interno di uno di questi nuclei e di una tematica scelta dal CdC, ciascun docente declinerà l'UDA di Educazione Civica in termini di Conoscenze, Abilità e Competenze. Si riporta, di seguito, l'UDA programmata.

METODOLOGIA E STRUMENTI

I metodi e gli strumenti utilizzati per raggiungere gli obiettivi sono:

- Lezioni frontali utilizzando il libro di testo.
- Attività dimostrative da parte del docente o degli allievi, esercitazioni pratiche vere e proprie in laboratorio.

Altre metodologie potranno essere:

- Lavori di ricerca individuali o di gruppo
- Elaborazione di un proprio ricettario
- Elaborazione di menu indirizzati a determinati segmenti di clientela
- Proiezione video di argomenti di carattere professionale
- Visite guidate a mercati agroalimentari e a strutture ristorative
- Interventi di esperti del mondo del lavoro per approfondire argomenti oggetto di studio

L'attività si svolgerà attraverso ore di lezione frontali in aula e ore con dimostrazioni ed esercitazioni in laboratorio. Le lezioni frontali fungeranno da introduzione teorica generale e propedeutica alle esercitazioni di laboratorio. Le lezioni in laboratorio potranno basarsi sia su più argomenti correlati sia sull'effettuazione di lezioni monotematiche, in relazione

anche al feedback ottenuto e al grado di apprendimento della classe.

MODALITÀ DI VALUTAZIONE E DI RECUPERO	
TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA	NUMERO E SCANSIONE TEMPORALE'
[x] prove scritte strutturate [x] prove scritte semi-strutturate [x] prove scritte non strutturate [x] interrogazioni orali [] prove pratiche	<ul style="list-style-type: none">- Prove scritte n. 2 per ciascun trimestre- Prove orali n. 1 per ciascun trimestre <p>Il recupero si effettuerà in orario curriculare e durante le pause didattiche.</p> <p>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 degli elaborati.</p>
MODALITÀ DI RECUPERO	
[x] Riproposizione dei contenuti in forma diversificata; [x] Attività guidate a crescente livello di difficoltà; [x] Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro;	

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="checkbox"/> Recupero in itinere attraverso studio autonomo;<input checked="" type="checkbox"/> Recupero durante la pausa didattica;<input checked="" type="checkbox"/> Sportello didattico;<input type="checkbox"/> Corsi di recupero pomeridiani |
|--|

Milazzo 07-10-2023,

IL DOCENTE
Iannello Elide Maria