

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	IV D
disciplina	Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina
settore	PROFESSIONALE – SERVIZI
indirizzo	ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Ore settimanali	4
Ore annuali	132
Docente	MINUTOLI THEA

PROFILO IN USCITA (PECUP)

La disciplina concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: riconoscere nell'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

Lo studio della disciplina è finalizzato a far acquisire ai discenti una conoscenza quanto più completa del settore enogastronomico, l'organizzazione, la gestione delle attività, la preparazione dei piatti che tengano conto della stagionalità dei prodotti e diverse esigenze della clientela.

ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA (profilo generale della classe)

Per stesura della programmazione annuale si è resa necessaria un'attenta analisi della situazione di partenza. Attraverso il dialogo e un test d'ingresso, sono state osservate le attitudini e le abilità di base dei singoli allievi, il livello delle conoscenze e delle competenze, i ritmi di apprendimento, la partecipazione alla vita scolastica, l'impegno, gli interessi, le motivazioni, ed ogni altro elemento atto a caratterizzare la classe. La classe si presenta al quanto eterogenea per abilità di base, senso di responsabilità e desiderio di affermazione e di

autorealizzazione. Sotto il profilo comportamentale la classe non presenta particolari problemi o situazioni difficili. Gli alunni, nel complesso, rispettano le principali norme di comportamento, sono educati e corretti nei confronti dei docenti e sensibili ai richiami. Qualche alunno deve essere sollecitato a mantenere l'attenzione. La partecipazione all'attività didattica evidenziata è mediamente più che sufficiente.

LIVELLI DI PARTENZA

LIV. BASE NON RAGGIUNTO < 6	LIVELLO BASE 6	LIVELLO INTERMEDIO 7 – 8	LIVELLO AVANZATO 9 – 10
n.	n. 9	n. 6	n. 4

COMPETENZE – ABILITÀ – CONOSCENZE

☐ 1° BIENNIO ☐ 3° ANNO ☒ 4° ANNO ☐ 5° ANNO

1. COMPETENZE DI CITTADINANZA

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

2. COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI

- X **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.
- X **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.
- X **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.
- X **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.
- X **G4a** Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati.
- X **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 testiorali 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.
- X G10 Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia.
- X 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

- X 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.
- X 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.
- X IE6 Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.
- X 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.
- X IE9 Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di *Hospitality Management*, assicurando la conformità delle attività svolte.
- IE10 Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di *budgeting-reporting* aziendale sotto supervisione.
- X 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**.

OBIETTIVI SPECIFICI MINIMI

Abilità

- ✓ Individuare le componenti culturali della gastronomia.
- ✓ Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu.
- ✓ Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.
- ✓ Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti.
- ✓ Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti e in relazione alle necessità dietologiche nutrizionali della clientela.
- ✓ Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina.
- ✓ Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità.
- ✓ Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina.
- ✓ Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici.
- ✓ Produrre impasti di base, creme e farce di base, torte e dolci al cucchiaio.
- ✓ Produrre impasti lievitati ed evidenziare le varianti regionali.

Conoscenze

- ✓ Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società
- ✓ Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale.
- ✓ Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.
- ✓ Criteri di elaborazioni di menu e 'carte'.
- ✓ Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva.
- ✓ Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione.
- ✓ Organizzazione del personale del settore cucina.
- ✓ Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti
- ✓ Tecniche di cucina.
- ✓ Tecniche di pasticceria.

PIANO DELLE UNITÀ DI APPRENDIMENTO

UNITA' DI APPRENDIMENTO 0 - ACCERTAMENTO LIVELLI DI PARTENZA			
Modulo 0	CONOSCENZE	ABILITA'	
<u>Unità di apprendimento N° 0</u>	Ripasso di argomenti propedeutici trattati nel corso del secondo biennio La qualità alimentare- qualità totale sicurezza alimentare	Ripasso di argomenti propedeutici trattati nel corso del secondo biennio. Saper riconoscere i fattori che determinano la qualità totale di un prodotto alimentare . Saper riconoscere i fattori che garantiscono i principi di sicurezza alimentare	

MODULO 1: L'IMPIANTO DI CUCINA L'ATTREZZATURA DI CUCINA

Unità Didattiche	Competenze	Obiettivi	Contenuti
1	C1 C5 C7 M3 S2 G10 G11	Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio. Applicare il concetto di percorso a senso unico nella progettazione della cucina.	I criteri guida della progettazione della cucina. Gli impianti tecniche di cucina le opere murarie.
Unità Didattiche	Competenze	Obiettivi	Contenuti
2	C1 C5 C7 M3 S2 G10 G11	Sapere utilizzare le attrezzature innovative nei singoli contesti.	Le attrezzature innovative.

Unità didattica n.1 La progettazione dell'impianto di cucina

Unità didattica n. 2 Le attrezzature innovative

Obiettivi minimi: Programmazione e organizzazione della produzione.

Competenze trasversali di cittadinanza/Apprendimento permanente IMPARARE AD IMPARARE, PROGETTARE, COMUNICARE, COLLABORARE E PARTECIPARE, AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE, RISOLVERE PROBLEMI, INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI, ACQUISIRE ED INTERPRETARE L'INFORMAZIONE.
Tempi primo trimestre.

MODULO 2: TECNICA E CULTURA GASTRONOMICA

Unità Didattiche	Competenze	Obiettivi	Contenuti
1	G4b G4a IE1 IE11 IE9 IE3 IE6 IE7	Valorizzare i prodotti gastronomici tenendo presente gli aspetti culturali legati a essi. Valorizzare i piatti della tradizione. Individuare le componenti culturali della gastronomia.	Le caratteristiche principali della cucina delle singole regioni. Le caratteristiche della cucina nazionale e internazionale.
Unità Didattiche	Competenze	Obiettivi	Contenuti
2	G4b G4a IE1 IE11 IE7 IE6	Presentare i piatti in base a criteri estetici. Eseguire decorazioni di media complessità.	Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto. Abbinamento dei sapori e degli ingredienti. Le principali tecniche di decorazione.
Unità Didattiche	Competenze	Obiettivi	Contenuti
3	G4b G4a IE1 IE11 IE9 IE6 IE7 G11	Utilizzare le nuove tecnologie nella preparazione, conservazione e cottura degli alimenti. Fornire le spiegazione tecnico-scientifiche dei principali fenomeni che si verificano in cucina.	Tecniche tradizionali e innovative di lavorazione in cucina. Nozioni basilari sui principi chimico-fisici delle principali tecniche.

Unità didattica n.1 Le aree gastronomiche d'Italia e di altre Nazioni.

Unità didattica n. 2 Lo studio del piatto e l'arte della presentazione

Unità didattica n. 3 Le tecniche e le scienze in cucina

Obiettivi minimi: Conoscere i principali piatti della cucina nazionale. Conoscenza tecnico-scientifiche dei principali fenomeni che si verificano in cucina.

Competenze trasversali di cittadinanza/Apprendimento permanente IMPARARE AD IMPARARE, PROGETTARE, COMUNICARE, COLLABORARE E PARTECIPARE, AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE, RISOLVERE PROBLEMI, INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI, ACQUISIRE ED INTERPRETARE L'INFORMAZIONE.
Tempi primo trimestre

MODULO 3: LE REALIZZAZIONI CULINARIE

Unità Didattiche	Competenze	Obiettivi	Contenuti
1	G4a G4b IE1 IE3	Realizzare antipasti, stuzzichini e piatti a base di uova. Rispettare le buone pratiche di lavorazione.	Classificazione degli antipasti e loro funzione. Le tecniche di cottura delle uova.
Unità Didattiche	Competenze	Obiettivi	Contenuti
2	G4a G4b IE3	Saper individuare le principali Intolleranze alimentari.	La cucina per celiaci, diabetici, obesi,
Unità Didattiche 3	G4a G4b IE1 IE3 IE7	Consolidare le tecniche di base nella produzione di pasticceria. Realizzare con buona autonomia operativa impasti, creme, farce, tortee dolci al cucchiaio. Produrre impasti lievitati.	Le tecniche di base della pasticceria. La preparazione di torte e dolci al cucchiaio. Le tecniche di base di zucchero e cioccolato. La produzione del gelato.

Unità didattica n.1 Antipasti, stuzzichini e uova

Unità didattica n. 2 La cucine e la salute

Unità didattica n. 3 La pasticceria

Obiettivi minimi: Classificazione degli antipasti. La celiachia. Le tecniche di base della pasticceria.

Competenze trasversali di cittadinanza/Apprendimento permanente
IMPARARE AD IMPARARE, PROGETTARE, COMUNICARE, COLLABORARE E PARTECIPARE, AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE, RISOLVERE PROBLEMI, INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI, ACQUISIRE ED INTERPRETARE L'INFORMAZIONE.

Tempi secondo trimestre.

MODULO N. 4: LE TECNICHE DI COTTURA

Unità Didattiche	Competenze	Obiettivi	Contenuti
1	G11 IE3 S2	Utilizzare le tecniche tradizionali e le nuove tecnologie di cottura nella produzione gastronomica.	Temperature al cuore degli alimenti in cottura. Tecniche di cottura tradizionali e innovative.
2	C5 G4a IE7 IE11 G4b	Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti. Utilizzare correttamente i prodotti congelati e surgelati.	Marchi di qualità, certificazioni e tutela dei prodotti tipici. Il significato di “prodotto biologico”
Unità didattica n.1 I sistemi di cottura			
Unità didattica n. 2 I prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità			
Obiettivi minimi: Le caratteristiche merceologiche e gastronomiche dei formaggi. Le principali tecniche di cottura.			
Competenze trasversali di cittadinanza/Apprendimento permanente IMPARARE AD IMPARARE, PROGETTARE, COMUNICARE, COLLABORARE E PARTECIPARE, AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE, RISOLVERE PROBLEMI, INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI, ACQUISIRE ED ITERPRETARE L'INFORMAZIONE.			
Terzo trimestre.			

METODOLOGIE

Si indicano sinteticamente le metodologie di lavoro più frequentemente utilizzate:

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

STRUMENTI

Le risorse generalmente impiegate includono:

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> libro di testo | <input checked="" type="checkbox"/> risorse didattiche online |
| <input type="checkbox"/> lezioni registrate | <input checked="" type="checkbox"/> visite didattiche |
| <input type="checkbox"/> aule multimediali | <input type="checkbox"/> attività integrative |
| <input checked="" type="checkbox"/> laboratori | <input type="checkbox"/> interventi di esperti |
| <input type="checkbox"/> sussidi didattici | <input checked="" type="checkbox"/> materiale prodotto dall'insegnante |
| <input checked="" type="checkbox"/> strumenti digitali | <input type="checkbox"/> altro: |

MODALITÀ DI VALUTAZIONE E DI RECUPERO	
TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA	NUMERO E SCANSIONE TEMPORALE'
<input type="checkbox"/> prove scritte strutturate <input type="checkbox"/> prove scritte semi-strutturate <input type="checkbox"/> prove scritte non strutturate <input checked="" type="checkbox"/> interrogazioni orali <input checked="" type="checkbox"/> prove pratiche	<p>- Prove pratiche n.1 per ciascun trimestre - Prove orali n. 1 per ciascun trimestre</p> <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 pratiche e orali, ma anche della fattiva partecipazione e coinvolgimento individuale alle lezioni, della puntualità nel rispetto delle scadenze e della cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati.</p>
MODALITÀ DI RECUPERO	
<input 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	

- **UNITA' DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI**

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

UDA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI	PRODOTTO
UDA N°1 Dal campo alla tavola	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti locali e a km 0, utilizzando tecniche tradizionali e innovative.	Saper riconoscere il sistema di qualità relativo alla filiera produttiva. Saper riconoscere la provenienza territoriale dei prodotti DOP, DOC, IGP. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici.	Le nozioni fondamentali di qualità, sicurezza e salute in cucina. Le caratteristiche della qualità alimentare. Conoscenza dei marchi di qualità, degli alimenti e dei piatti delle tradizioni locali, dei prodotti della tradizione e dell'innovazione.	3 ore Secondo trimestre	Realizzazione di un piatto utilizzando come ingrediente principale un prodotto a marchio.

UDA N°2 Lo spreco alimentare	Utilizzare 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.	Applicare le 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.	Le principali norme igienico-sanitarie. Gli ortaggi ed i legumi: classificazione conservazione, aspetti igienici, stagionalità, caratteristiche merceologiche.	3 ore Terzo trimestre	Realizzazione di piatti a scarto zero e workshop fotografico delle fasi di preparazione.
---	--	---	--	--	--

U.D.A. trasversale

Lavoro ed economia

Nodo concettuale: sviluppo sostenibile

TEMATICA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Il food cost	Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano. Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno dei diversi ambiti lavorativi. Partecipare al dibattito culturale sul mondo del lavoro. Cogliere la complessità dei problemi economici e adoperarsi per trovare soluzioni	Cogliere la complessità dei problemi economici e formulare risposte personali argomentate. Prendere coscienza delle situazioni di difficoltà economica e del conseguente stato di disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale nel mondo del lavoro.	I principali costi del settore cucina Gli acquisti del settore cucina La modulistica del settore cucina ed economato.	4 ore Secondo trimestre

	<p>lavorative, anche attraverso l' utilizzo della rete. Prendere coscienza che la diversità è fonte di arricchimento personale. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese. Essere in grado di distinguere i diversi tipi di mercato del lavoro. Individuare le competenze richieste nei diversi settori lavorativi.</p>	<p>Rispettare l' ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell' ambiente in cui si vive, nel mondo del lavoro, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l' acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e di protezione civile.</p>		
--	---	---	--	--

Milazzo, 17/10/2023

Docente

Prof.ssa Minutoli Thea