

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	V A
disciplina	Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina
settore	PROFESSIONALE – SERVIZI
indirizzo	ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Ore settimanali	6+2 compresenza con scienze e cultura dell'alimentazione
Ore annuali	264
Docente	Parisi Fabio

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 possibile sia per quanto attiene la cucina in generale sia per quanto riguarda l'organizzazione e la gestione delle attività di preparazione dei piatti, in relazione alla domanda stagionale e alle 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 alquanto 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 RAGGIUNTO 6	LIVELLO INTERMEDIO 7 – 8	LIVELLO AVANZATO 9 – 10	ASSENTI
n. 5	n. 6	n. 8	n. //	n.//

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 testuali 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 <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. |
| 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

- Riconoscere le regole di igiene professionale.
- Riconoscere le regole di igiene alimentare.
- Applicare le regole di igiene dei prodotti alimentari e dei processi di lavorazione.
- Utilizzare i dispositivi di sicurezza personali richiesti.
- Rispettare le regole di sicurezza nell'uso delle attrezzature e degli utensili.
- Utilizzare i vegetali alle diverse preparazioni di cucina.
- Saper classificare le diverse tipologie di carni.
- Saper classificare i pesci dei molluschi e dei crostacei.
- Preparare i dessert semplici.
- Compilare correttamente menù semplici.

- Riconoscere ed esporre principali tipi di menu. Riconoscere i diversi piatti e compilare le ricette.
- Rispettare le regole del lavoro per partite in cucina.
- Rispettare dei compiti operativi assegnati.
- Eseguire le operazioni preliminari alla cottura degli alimenti ed applicare i principali metodi di cottura.
- Conoscere gli alimenti in uso in cucina e saperli selezionare in base alle varie esigenze ricercando il giusto rapporto qualità-prezzo.
- Conoscere i costi di ogni singolo piatto.

PIANO DELLE UNITÀ DI APPRENDIMENTO

UNITA' DI APPRENDIMENTO 0 - ACCERTAMENTO LIVELLI DI PARTENZA			
N.	CONOSCENZE	ABILITA'	
<u>Unità di apprendimento N° 0</u>	Ripasso di argomenti propedeutici trattati nel corso del secondo biennio.	Ripasso di argomenti propedeutici trattati nel corso del secondo biennio.	

<i>Unità 1 cibo, cultura e società</i>			
<i>SAPERI</i>	<i>COMPETENZE</i>	<i>CONOSCENZE</i>	<i>ABILITA'</i>
1. Cibo e identità culturale 2. La gastronomia nella società moderna	C5 C7 L1 S2 G4a G4b IE11	Le componenti sociali e culturali del cibo e della gastronomia. Il mutamento delle tendenze alimentari dei consumi odierni. L'andamento degli stili alimentari e dei consumi. Il rapporto tra mass media e gastronomia.	Individuare la valenza culturale delle scelte gastronomiche e dei consumi alimentari. Uniformare i servizi della ristorazione al mutamento in atto nelle tendenze di consumo. Utilizzare la potenzialità dei mass media per valorizzare i servizi della ristorazione.

<i>Unità 2 alimenti e qualità alimentare</i>			
<i>SAPERI</i>	<i>COMPETENZE</i>	<i>CONOSCENZE</i>	<i>ABILITA'</i>
1. Gli alimenti in cucina 2. Le certificazioni di qualità	S2 G4a G4b G10 IE11	La classificazione degli alimenti. La suddivisione dei prodotti agroalimentari nelle 5 gamme. Nuovi prodotti e prodotti ecocompatibili. I marchi di qualità italiani ed europei. Significato delle diverse sigle delle certificazioni di qualità.	Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli in base alle loro caratteristiche. Valutare le qualità organolettiche degli alimenti. Riconoscere i diversi marchi di qualità dei prodotti agroalimentari.

Unità 3 le cucine regionali, nazionali e internazionali

SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
1. Gli stili di cucina 2. La cucina delle regioni italiane 3. Le principali cucine europee 4. Le principali cucine etniche	S2 G4a G4b G10 IE1 IE11	Principali forme di cucina e caratteristiche che la differenziano. Caratteristiche di base della gastronomia delle regioni italiane. Principali piatti delle diverse regioni. Caratteristiche delle principali cucine europee. Tendenze delle cucine dei continenti extraeuropei.	Riconoscere gli stili di cucina attuati in Italia. Distinguere piatti e prodotti della tradizione gastronomica regionale. Eseguire alcune ricette della tradizione regionale. Riconoscere ingredienti e stili delle principali cucine europee. Elaborare semplici piatti di cucina etnica.

Unità 4 il menu

SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
1. Il menu: aspetti generali 2. I menu della ristorazione commerciale 3. I menu della ristorazione collettiva	C1 C5 C7 L1 L4 M3 G10 IE3 IE9	Funzioni e tipologie del menu. Offerta gastronomica e occasioni di servizio nella ristorazione commerciale. Caratteristiche dei menu della ristorazione collettiva tradizionale e di quelli per catering e banqueting.	Distinguere i diversi tipi di menu e le funzioni che assumono. Riconoscere i diversi momenti di servizio nella ristorazione commerciale. Elaborare menu in relazione alle esigenze, anche nutrizionali, della clientela.

Unità 5 la costruzione del menu

SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
1. La stesura dei menu 2. Aspetti nutrizionali dei menu	C1 C5 C7 L1 L4 M3 G10 IE3 IE9	Criteri di elaborazione dei menu, con specifica attenzione alle esigenze della clientela e dell'azienda. Le portate del menu. Le reazioni avverse al cibo e le malattie legate all'alimentazione. La dietoterapia.	Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche e in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologie della clientela. Progettare la grafica del menu. Costruire menu rispettosi dei principi dietetici e rispondenti alle necessità nutrizionali della clientela.

Unità 6 l'organizzazione della cucina

<i>SAPERI</i>	<i>COMPETENZE</i>	<i>CONOSCENZE</i>	<i>ABILITA'</i>
1. La cucina 2. Organizzazione e gestione della produzione 3. La programmazione del lavoro	C5 M3 S2 G10 G11	Struttura ed equipaggiamento della cucina. Sistemi di produzione e di distribuzione pasti. Produzione diretta e indiretta. Organizzazione e programmazione del lavoro all'interno delle aziende ristorative.	Identificare le attrezzature di cucina e utilizzarle nel rispetto delle regole di igiene e sicurezza. Comprendere l'importanza dell'organizzazione del lavoro in relazione alle caratteristiche dell'utenza. Organizzare il lavoro all'interno del reparto cucina.

Unità 7 tecniche di cottura e presentazione dei piatti

<i>SAPERI</i>	<i>COMPETENZE</i>	<i>CONOSCENZE</i>	<i>ABILITA'</i>
1. I sistemi di cottura 2. La presentazione delle vivande	M3 S2 G11 IE1 IE9	I metodi di cottura. I cambiamenti indotti negli alimenti dalle cotture. Decorazione e presentazione degli elaborati di cucina e pasticceria.	Utilizzare i diversi sistemi di cottura. Valorizzare i piatti attraverso una adeguata spiegazione al cliente.

Unità 8 sicurezza e salubrità del luogo di lavoro

<i>SAPERI</i>	<i>COMPETENZE</i>	<i>CONOSCENZE</i>	<i>ABILITA'</i>
1. La sicurezza sul lavoro 2. I rischi lavorativi nella ristorazione	C5 M3 G11 IE3	Obblighi in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro. Fonti di rischio e pericoli per la salute nella ristorazione.	Rispettare le direttive per la sicurezza sul lavoro. Individuare e prevenire i rischi e i pericoli per garantire la sicurezza sul lavoro.

RICETTARIO

<i>SAPERI</i>	<i>COMPETENZE</i>	<i>CONOSCENZE</i>	<i>ABILITA'</i>
1. Preparazioni di cucina (dall'antipasto al dessert) 2. Terminologia di cucina	C1 C5 C7 L1 L4 G4a G10	Tecniche di preparazione, cottura e presentazione degli alimenti. Criteri di abbinamento cibo-vino. Considerazioni nutrizionali sui piatti proposti.	Applicare le opportune tecniche di cottura e presentazione ai prodotti enogastronomici. Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con particolare attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina.

SOFTWARE CHEFMATE			
SAPERI	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
1. Schede ricetta. 2. Calcolo dei food cost 3. Liste di spesa e preventivi.	C1 C5 C7 L4 M3 G10 G11 IE1 IE3	Software di settore. Costi di produzione del settore cucina. Elaborazione del menu e carte dei vini.	Individuare i fattori che condizionano l'elaborazione dei menu. Progettare un catalogo di menu rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti. Calcolare i costi di produzione e i prezzi di vendita dei piatti.

PROGRAMMAZIONE ATTIVITA' COMPRESENZA

FINALITA' EDUCATIVE

La compresenza è una strategia didattica condivisa di progettazione, insegnamento e valutazione che mira a sviluppare 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. In particolare si pone come obiettivo quello di applicare l'acquisizione delle conoscenze disciplinari alla pratica laboratoriale. L'attività di compresenza permetterà di migliorare le competenze e le abilità degli studenti che acquisiranno una maggiore consapevolezza nello svolgere i compiti di realtà.

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE/ LAB. DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

PIANO DI LAVORO

Attività	Abilità	Metodologie	n° ore
SICUREZZA ALIMENTARE ATUTELA DEI CONSUMATORI	Saper applicare il sistema HACCP; Saper utilizzare strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza alimentare;	Lezioni frontali Lavori di gruppo Discussioni cooperative Dimostrazioni pratiche	22

LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI	Saper applicare correttamente tecniche innovative di lavorazione, cottura e conservazione degli alimenti.	Lezioni frontali Lavori di gruppo Discussioni cooperative Dimostrazioni pratiche	22
L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE	Saper elaborare dei menù che promuovano uno stile di vita sano ed equilibrato; Saper elaborare prodotti enogastronomici in base a esigenze dietologiche e/o disturbi limitazioni alimentari; Saper individuare piatti tipici internazionali con relativa analisi calorico-nutrizionale	Lezioni frontali Lavori di gruppo Discussioni cooperative Dimostrazioni pratiche	22

METODOLOGIE

Si indicano sinteticamente le metodologie di lavoro più frequentemente utilizzate:

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> lezione frontale | <input checked="" type="checkbox"/> flipped classroom |
| <input checked="" type="checkbox"/> lezione interattiva lezione multimediale | <input type="checkbox"/> debate |
| <input type="checkbox"/> videolezione cooperative learning | <input checked="" type="checkbox"/> attività di gruppo |
| <input type="checkbox"/> problem based learning | <input checked="" type="checkbox"/> attività di laboratorio |
| <input type="checkbox"/> project based learning <input type="checkbox"/> role playing | <input checked="" type="checkbox"/> esercitazioni pratiche |
| <input type="checkbox"/> digital storytelling | <input type="checkbox"/> altro: |
| <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	- Prove pratiche n.1 per ciascun trimestre
<input type="checkbox"/> prove scritte semi-strutturate	- Prove orali n. 1 per ciascun trimestre
<input type="checkbox"/> prove scritte non strutturate	Il recupero si effettuerà in orario curriculare e durante le pause didattiche.

<input checked="" type="checkbox"/>] interrogazioni orali <input checked="" type="checkbox"/>] prove pratiche	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.
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	

NODI CONCETTUALI

(redatti in concertazione con le componenti del c.d.c.)

NODI CONCETTUALI	
Evoluzione della cucina nel tempo	La storia del cibo e della gastronomia come percorso strettamente legato agli avvenimenti che hanno scandito il comportamento dell'uomo nel corso dei secoli, dalla preistoria ai giorni nostri. Un'evoluzione che ha interessato la scoperta di nuovi e stuzzicanti ingredienti, la sperimentazione di metodi di conservazione e di cottura innovativi, e che ha toccato persino il modo di servire le pietanze a tavola.
Igiene e sicurezza in laboratorio	Uno degli obiettivi didattici degli alunni dell'indirizzo di enogastronomia, consiste nella conoscenza del sistema HACCP e dei meccanismi di controllo in materia di sicurezza alimentare, nonché degli accorgimenti fondamentali per evitare la contaminazione degli alimenti, delle regole fondamentali nell'utilizzo dell'attrezzatura di laboratorio. Conoscenze queste, tutte spendibili nel mercato del lavoro.
Le nuove tendenze alimentari	Quali saranno gli ingredienti-guida delle cucine mondiali? E quali le filosofie nutrizionali che ci attireranno di più? Quali sono i fattori che influenzano i consumi e i nuovi orientamenti alimentari? E quali le nuove tendenze di filiera di questi prodotti? Dalla cucina crudista, a quella vegana, alla cucina sana. Un viaggio attraverso il gusto.
Una dieta per tutti	Un excursus tra i principi nutritivi fondamentali per creare una dieta adatta alle esigenze di ciascuno e stilare menù equilibrati che si basino sui principi della piramide alimentare. Riscoprire il piacere di mangiar sano per privilegiare i prodotti locali e a km 0, per adottare duraturi corretti stili di vita e contrastare al tempo stesso la dannosa globalizzazione alimentare.
A tavola con le religioni	Il cibo è per certi versi un profondo credo. Oltre ad essere nutrimento indispensabile per la nostra sopravvivenza, rispecchia culture diverse e

diventa segno di condivisione e di festa. In diverse tradizioni religiose è anche assunto con valore rituale e simbolico perché, ieri come oggi, i fedeli danno al mangiare e al bere, o all'astensione, un forte significato religioso. A tavola come nella vita, il rispetto delle altrui convinzioni consente di evitare possibili fenomeni di discriminazione e contribuisce a realizzare migliori processi di integrazione e inclusione sociale.

- **UNITA' DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI**

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

UDA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI	PRODOTTO
UDA N°1 Cibo e cultura nel mondo	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti locali, nazionali e internazionali.	Saper riconoscere la provenienza territoriale dei prodotti. 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 delle varie culture gastronomiche nel mondo.	3 ore Secondo trimestre	Realizzazione di un piatto utilizzando come ingrediente principale un prodotto internazionale.
UDA N°2 Qualità alimentare e salute	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione dei prodotti enogastronomici, promuovendo le nuove tendenze alimentari. Progettare eventi enogastronomici e culturali che valorizzino prodotti salutari e di qualità.	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**Lo sviluppo sostenibile ambientale****Nodo concettuale: sviluppo sostenibile**

TEMATICA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Le tradizioni regionali	<p>Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e ambiti di contrasto ai comportamenti che non rispettano l'ambiente.</p> <p>Compiere le scelte di partecipazione alla vita economica coerentemente agli obiettivi di sostenibilità a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</p> <p>Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, assumendo il principio di responsabilità, adottando i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente.</p> <p>Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese.</p> <p>Essere in grado di individuare le</p>	<p>Adoperarsi per il turismo eco-sostenibile nel settore delle nuove tendenze eno-gastronomiche. Partecipare alla vita pubblica e di cittadinanza utilizzando le conoscenze acquisite in materia di eco-sostenibilità per perseguire la salute del pianeta.</p> <p>Utilizzare tecniche di produzione coerentemente con gli obiettivi dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</p> <p>Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile per la tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese.</p> <p>Utilizzare le diverse tecniche sportive in modo da salvaguardare la salute del pianeta.</p>	<p>Principali forme di cucina e caratteristiche che la differenziano.</p> <p>Caratteristiche di base della gastronomia delle regioni italiane.</p> <p>Principali piatti delle diverse regioni.</p>	<p>4 ore</p> <p>Secondo trimestre</p>

	tecniche produttive orientate alla tutela della eco-sostenibilità. Riconoscere e promuovere le attività sportive eco-compatibili.			
--	---	--	--	--

Milazzo, 26/10/2023

Docente
Parisi Fabio