



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “E.FERRARI”

Istituto Professionale per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato cod. mecc. SARI02901V

Istituto Tecnico settore tecnologico - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria cod. mecc. SATF02901Q

Via Rosa Jemma, 301 - 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007

Internet: www.ipsiaferrari.it - post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it

Programma svolto

| | |
|------------------|-----------|
| Anno scolastico: | 2022-2023 |
|------------------|-----------|

| | |
|----------------------------------|-------------------|
| Istituto (professionale/tecnico) | Indirizzo: IPSEOA |
| Professionale | Enogastronomico |

| | |
|---------|----------|
| Classe: | IV B BES |
|---------|----------|

| | |
|-------------|------------|
| Disciplina: | LSE-Cucina |
|-------------|------------|

| | |
|----------|-----------------|
| Docente: | Faiella Antonio |
|----------|-----------------|

| | |
|-----------------|--|
| Libro di testo: | Cucina per Sala e Vendita PLAN EDIZIONI – Alma La Scuola |
|-----------------|--|



UNITA 1
IL CIBO COME ESPERIENZA CULTURALE

| | |
|---|--|
| ABILITÀ | Individuare le componenti culturali della gastronomia Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale Individuare il contributo degli alimenti nelle diverse cucine territoriali |
| CONOSCENZE | Valore culturale del cibo e rapporti tra gastronomia e società Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità |
| CONTENUTI | 1.1 Come si formano i modelli alimentari 1.2 Come si definisce il comportamento alimentare 1.3 Quali tendenze hanno caratterizzato gli ultimi secoli 1.4 Quali sono le nuove tendenze alimentari 1.5 Quale relazione esiste tra alimentazione e salute 1.6 Che cosa sceglie oggi il consumatore 1.7 Che cosa caratterizza la cultura alimentare italiana |
| ATTIVITÀ DIDATTICHE STRUMENTI VERIFICA E VALUTAZIONE | Elaborazione schede tecniche, controllo e valutazione del lavoro svolto. lezioni frontali; lavori di gruppo, verifiche orali. |

UNITA 2
GLI ALIMENTI

| | |
|---|---|
| ABILITÀ | Individuare le componenti culturali della gastronomia Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale Individuare il contributo degli alimenti nelle diverse cucine territoriali |
| CONOSCENZE | Valore culturale del cibo e rapporti tra gastronomia e società Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità |
| CONTENUTI | 2.1 Che cosa sono gli alimenti 2.2 Che cosa sono i novel food 2.3 Che cosa sono gli alimenti fortificati 2.4 Che cosa sono gli alimenti funzionali 2.5 Che cosa sono gli OGM 2.6 Che cosa sono i prodotti light 2.7 Che cosa sono gli alimenti dietetici. |
| ATTIVITÀ DIDATTICHE STRUMENTI VERIFICA E VALUTAZIONE | Elaborazione schede tecniche, controllo e valutazione del lavoro svolto. lezioni frontali; lavori di gruppo, verifiche orali o scritte e mappa concettuale. |

UNITA 3
LA QUALITA' ALIMENTARE

| | |
|---|---|
| ABILITÀ | Individuare le componenti culturali della gastronomia Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale Individuare il contributo degli alimenti nelle diverse cucine territoriali |
| CONOSCENZE | Valore culturale del cibo e rapporti tra gastronomia e società Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità |
| CONTENUTI | 3.1 Che cosa s'intende per qualità totale 3.2 Che cos'è la certificazione ISO 9001 3.3 Che cos'è la produzione biologica 3.4. Che cos'è la lotta integrata 3.5 Che cosa sono il chilometro zero e la filiera corta 3.6 Che cos'è la tipicità |
| ATTIVITÀ DIDATTICHE STRUMENTI VERIFICA E VALUTAZIONE | Elaborazione schede tecniche, controllo e valutazione del lavoro svolto. lezioni frontali; lavori di gruppo, verifiche orali o scritte e mappa concettuale. |

UNITA 4
IL SISTEMA HACCP

| | |
|---|--|
| ABILITÀ | Saper riconoscere, prevenire e gestire i rischi di contaminazione degli alimenti. Saper interpretare un piano di autocontrollo e comprenderne l'importanza nell'industria agroalimentare, ai fini della sicurezza igienico-sanitaria. |
| CONOSCENZE | Conoscere i criteri di qualità degli alimenti e i principi fondamentali della sicurezza alimentare. Conoscere il sistema HACCP |
| CONTENUTI | 4.1 Che cosa sono l'autocontrollo e il sistema HACCP 4.2 Quali sono i sette principi dell'HACCP 4.3 Come vanno gestiti i prodotti non idonei |
| ATTIVITÀ DIDATTICHE STRUMENTI VERIFICA E VALUTAZIONE | Elaborazione schede tecniche, controllo e valutazione del lavoro svolto. lezioni frontali; lavori di gruppo, verifiche orali o scritte e mappa concettuale. |

UNITA 5
LE CLASSI RISTORATIVE E IL MENU

| | |
|---|--|
| ABILITÀ | Riconoscere il ruolo del menu e rispettare le regole per la sua elaborazione Elaborare menu e carte adeguati alle tipologie di ristorazione in funzione di tipicità, stagionalità, target dei clienti (necessità dietologiche e nutrizionali) Organizzare degustazioni di prodotti |
| CONOSCENZE | Ristorazione tradizionale, commerciale e industriale Criteri di elaborazione di menu e carte Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva |
| CONTENUTI | 5.1 Che cos'è la ristorazione 5.2 Che cos'è la ristorazione commerciale 5.3 Che cos'è la ristorazione collettiva |
| ATTIVITÀ DIDATTICHE STRUMENTI VERIFICA E VALUTAZIONE | Elaborazione schede tecniche, controllo e valutazione del lavoro svolto. lezioni frontali; lavori di gruppo, verifiche orali o scritte e mappa concettuale. |

UDA

| Classi IV "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera" BES | Classi IV "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera" BES |
|---|---|
| UDA 1: Il pane e il vino nella storia, nell'alimentazione e nella religione. 32 h | UDA PCTO: "Wine & Food Pairing". Principi, criteri e tecniche di abbinamento cibo-vino 30 h |
| UDA 2: I cinque colori del benessere nell'arte del Flambage 40 h | |
| UDA 3: Autocontrollo, Prevenzione, Autoanalisi...il Sistema HACCP 22 h | |

Luogo e Data

Battipaglia, 09/06/2023

IL DOCENTE

