



# **I.I.S. “E. Ferrari”**

**PROGRAMMAZIONE PER COMPETENZE**

**DISCIPLINA: LABORATORIO SERVIZI DI  
ENOGASTRONOMIA: SETTORE CUCINA**

**CLASSE PRIMA SEZ.A**

**A.S 2017/2018**

**DOCENTE: NAPOLITANO ROSA**

**Presentazione della classe:** LA CLASSE SI PRESENTA INTERESSATA ALLA MATERIA OVVIAMENTE ESSENDO UNA MATERIA NUOVA PER I RAGAZZI CERCO DI USARE METODOLOGIE MIRATE ALL'APPRENDIMENTO. UNA PARTE DELLA CLASSE MI SEGUE CON PIACERE UN'ALTRA PARTE CON UN PO' DI LEGGEREZZA NELL'APPRENDIMENTO MA CON I MEZZI GIUSTI CERCO DI PORTARLI TUTTI ALLO STESSO LIVELLO ANCHE SE MI SOFFERMO PER PIU' TEMPO SUGLI ARGOMENTI. IN CLASSE SVOLGIAMO UN LAVORO DI CONFRONTO, FACCIAMO DELLE MAPPE CONCETTUALI PERCHE ALCUNI DI LORO NON HANNO UN METODO DI STUDIO APPROPRIATO, DETTO LORO DEGLI APPUNTI PER FACILITARLI NELL'APPRENDIMENTO DEGLI ARGOMENTI. A LIVELLO COMPORTAMENTALE E' UNA BUONA CLASSE OVVIAMENTE CI SONO DEGLI ELEMENTI CHE TENDONO AD ATTIRARE L'ATTENZIONE O A VOLER PRIMEGGIARE SUI COMPAGNI, MA TALI COMPORTAMENTI VENGONO IMMEDIATAMENTE PLACATI. A MIO AVVISO E' UNA CLASSE DALLA QUALE POSSONO EMERGERE DEI BUONI ELEMENTI E CHE SI POSSA LAVORARE BENE.

#### **Livelli di profitto**

<b>Fascia di recupero (2-3-4)</b>	<b>Fascia di consolidamento (5-6)</b>	<b>Fascia di potenziamento (7-8)</b>	<b>Fascia di eccellenza (9-10)</b>
Alunni che manifestano partecipazione e impegno spesso superficiale, non ancora autonomi nello studio, con conoscenze e competenze insufficienti.	Alunni che sono per lo più partecipi, a volte superficiali nell'impegno, sufficientemente autonomi nello studio ed in possesso di un livello sufficiente di competenze e conoscenze	Alunni che partecipano regolarmente, manifestano un impegno adeguato e un livello discreto di conoscenze e competenze	Alunni che manifestano partecipazione costruttiva, impegno serio ed assiduo e alto livello di conoscenze e competenze
<b>%</b>	<b>%</b>	<b>%</b>	<b>%</b>

In codesta programmazione, dopo la valutazione diagnostica della classe, sono elencate le competenze, le conoscenze e le abilità che l'allievo dovrà acquisire a conclusione del primo biennio del percorso di studi.

Inoltre, sono descritti i contenuti da trattare, la metodologia d'insegnamento, il criterio di valutazione e una griglia per misurare i livelli di competenza raggiunti dagli allievi al termine di ciascuna Unità di Apprendimento espletata.

Il docente di "Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore cucina" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso primo biennio, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

- comprendere il cambiamento e le 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;
- riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio- economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio

#### **COMPETENZE DI BASE**

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel primo biennio. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di Classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenze .

- ✓ Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- ✓ Applicare le normative vigenti in materia di igiene e di sicurezza sul posto di lavoro.
- ✓ Controllare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- ✓ Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera enogastronomica.
- ✓ Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- ✓ Intervenire nella valorizzazione, trasformazione e conservazione dei prodotti enogastronomici.

Inoltre l'elevamento dell'obbligo d'istruzione a dieci anni intende favorire il pieno sviluppo della persona nella costruzione del sé, di corrette e significative relazioni con gli altri e di una positiva interazione con la realtà naturale e sociale. (Competenze in chiave di cittadinanza)

- 1. Imparare a imparare:** organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo e utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.
- 2. Progettare:** elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.
- 3. Comunicare:** comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali) o rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).
- 4. Collaborare e partecipare:** interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.
- 5. Agire in modo autonomo e responsabile:** sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.
- 6. Risolvere problemi:** affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.
- 7. Individuare collegamenti e relazioni:** individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.

8. Acquisire ed interpretare l'informazione: acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.

## 1. Il mondo della ristorazione

### 1. Storia e tendenze della cucina

1. La civiltà della cucina
2. Stili di cucina: la cucina classica
3. La cucina creativa
4. La cucina nazionale
5. Le cucine alternative
6. Le cucine etniche

### 2. Le aziende della ristorazione

1. La ristorazione tradizionale
2. La neoristorazione
3. La ristorazione collettiva

### 3. Il personale

1. L'organizzazione del personale
2. Gli addetti del reparto cucina
3. Comportamento ed etica professionale

## 4. La prevenzione degli infortuni

1. La tutela della salute e della sicurezza
2. La segnaletica di sicurezza e il primo soccorso

## 2. Organizzazione della cucina: la struttura

### 1. L'ambiente di cucina

1. La struttura del reparto
2. Aree e fasi di lavoro

### 2. Le attrezzature

1. La grande attrezzatura
2. La piccola attrezzatura
3. Sicurezza e salubrità: ambienti e attrezzature

## 3. Organizzazione della cucina: le materie prime

### 1. I prodotti di base

1. La classificazione degli alimenti
2. Il latte e i latticini
3. Le uova
4. I cereali

### 2. Erbe aromatiche e spezie

1. Le principali erbe aromatiche e le spezie

### 3. I condimenti e i prodotti ausiliari

1. I principali condimenti
2. I prodotti ausiliari

### 4. L'igiene degli alimenti

1. La sicurezza igienica degli alimenti

## 2. L'autocontrollo alimentare

### 4. In laboratorio: il lavoro di cucina

1. Le lavorazioni preliminari
  1. L'ingresso in laboratorio
  2. La produzione
  3. Pulizia e lavaggio degli alimenti
  4. Le operazioni di taglio
  5. Sicurezza e salubrità: la preparazione
2. La cottura e la distribuzione
  1. La cottura
  2. Il mantenimento
  3. Sicurezza e salubrità: cottura e mantenimento
  4. La presentazione dei piatti al cliente
  5. Il ripristino del laboratorio

### 5. Le basi di cucina e le salse

1. I fondi di cucina e altre preparazioni di base
  1. Principali preparazioni di base
  2. Altre preparazioni di base
2. Le salse
  1. Salse di base e salse derivate
  2. Salse emulsionate

### 6. Impasti di base e antipasti

1. Gli impasti di base
  1. Classificazione
  2. Preparazione e conservazione
2. Gli antipasti
  1. Classificazione e servizio
  2. Le tipologie di antipasti

### 7. I primi piatti

1. Le minestre
  1. Le tipologie di minestre
2. I primi piatti asciutti
  1. La pasta
  2. La cottura e il servizio della pasta
  3. Il riso
  4. Altri primi piatti asciutti

### 8. I piatti di mezzo: uova e pesce

1. Le uova
  1. I piatti a base di uova
2. I prodotti ittici
  1. I pesci
  2. Crostacei e molluschi
  3. Sicurezza e salubrità: la conservazione
  4. Uso in cucina

### 9. La carne

1. Le caratteristiche della carne
  1. Classificazione
  2. Costituenti della carne e uso in cottura

3. Sicurezza e salubrità: conservazione e cottura
2. **Le carni degli animali da macello**
  1. I tagli degli animali da macello
  2. Le carni bovine
  3. Le carni ovine e caprine
  4. Le carni di maiale
  5. Le frattaglie
3. **Gli animali da cortile e la selvaggina**
  1. Gli animali da cortile
  2. La selvaggina

## **10. Gli ortaggi**

1. **Uso degli ortaggi in cucina**
  1. Classificazione
  2. Lavaggio e pulizia
  3. Metodi di cottura
2. **I contorni**
  1. Le insalate e le patate
  2. Gli altri ortaggi come contorno
  3. Sicurezza e salubrità: conservazione e qualità

## **11. La pasticceria**

1. **Le basi della pasticceria**
  1. Regole fondamentali del lavoro di pasticceria
  2. Le paste di base
  3. Le creme
  4. Le preparazioni complementari
2. **I dessert**
  1. Classificazione
  2. Gelati, sorbetti e semifreddi
  3. Il dessert in base all'occasione

## **12. L'offerta ristorativa**

1. **Il menu**
  1. Classificazione
  2. I momenti di servizio
  3. La costruzione del menu
2. **Il coordinamento tra i reparti**
  1. Le componenti dell'offerta ristorativa
  2. I rapporti tra i reparti
  3. La gestione degli acquisti

**LIBRO DI TESTO: NUOVO CHEF CON MASTERLAB**

**CASA EDITRICE: LE MONNIER SCUOLA      EDITORE : G..FRANGINI**

### **metodologica e strumenti**

Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo(in aula e in laboratorio) lavori grafici su cartelloni, mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo.

**Verifiche e criteri di Valutazione**

Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso:

- le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;
- dagli obiettivi prefissati, dalle competenze e conoscenze acquisite, infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore.

LIVELLO COMPETENZE ed ipotesi di valutazione ( voto in decimi )				
LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO	LIVELLO BASE *	LIVELLO INTERMEDIO **	LIVELLO AVANZATO ***	LIVELLO MINIMO ****  (art. 15 comma 3 O.M. n.90 del 21/5/2001)
Lo studente non svolge compiti semplici. Non partecipa al lavoro in classe e rifiuta il dialogo educativo. Non riesce a produrre elaborati comprensibili.	Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.	Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.	Lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli.	Le reali competenze raggiungibili devono essere concordate in relazione al soggetto ed alla patologia.
<u>Assolutamente insufficiente</u> Voto 1-2	<u>Insufficiente</u> Voto 5	<u>Discreto</u> Voto 7	<u>Ottimo</u> Voto 9	
<u>Scarso</u> Voto 3-4	<u>Sufficiente</u> Voto 6	<u>Buono</u> Voto 8	<u>Eccellente</u> Voto 10	

IL DOCENTE  
NAPOLITANO ROSA