



**I.I.S.**  
**“E. Ferrari”**

**PROGRAMMAZIONE PER COMPETENZE**

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

**CLASSE TERZA D**

**A.S 2017/2018**

**DOCENTE: ANDREA DE MARTINO**

### **Presentazione della classe:**

Il gruppo classe è composto da 22 alunni, 7 femmine e 15 maschi. All'interno della classe risultano 2 alunni con PDP area 2 (Cerrone Carmine e Corrado Stefano) e 1 alunna con PDP temporaneo in quanto straniera area 3 (Oulhoucine Latifa), e 2 ripetenti di altra sezione dello stesso istituto. Durante questo primo periodo scolastico si evince una forte tendenza all'assenteismo, e questo fattore inciderà sulla programmazione iniziale che la classe svolgerà durante l'anno scolastico in corso.

Dal punto di vista didattico la classe può essere divisa in due livelli : un numero esiguo di alunni segue la lezione raggiungendo livelli sufficienti, mentre la restante parte mostra numerose lacune anche sugli argomenti più semplici di carattere basilare , come è emerso dai risultati del test d'ingresso ( vedi tabella livello profitto).

La classe va costantemente seguita e motivata in quanto esprime un livello diffuso di scarsa autonomia anche nella consegna dei vari compiti assegnati a casa .

L'atteggiamento del gruppo classe all'inizio dell'anno scolastico è stato un po' indisciplinato ma poi è via via migliorato, mostrando scarso impegno soprattutto in classe.

L'autocontrollo e l'attenzione devono essere talvolta richieste da parte dell'insegnante in quanto gli alunni tendono a chiacchierare fra loro ma in generale la maggior parte della classe sembra voler migliorare e prestarsi ad ascoltare i richiami del docente.

In questo primo periodo è stato svolto un consistente lavoro di ripasso sugli argomenti basilari dello scorso anno per far sì che la classe possa riprendere con serenità il nuovo percorso intrapreso.

La classe si presenta come gruppo omogeneo: le ragazze tuttavia sembrano più organizzate nel metodo di studio.

Per facilitare il loro processo di apprendimento e per avere un costante dialogo fra classe e docente è stato deciso di adottare una piattaforma di studio dove gli studenti possono interagire coordinati dal docente, la quale risulta essere molto utile per lo scambio dei lavori effettuati in laboratorio. Con questo nuovo metodo di apprendimento e confronto la classe sembra rispondere agli stimoli in modo soddisfacente.

Ulteriori considerazioni:

Sulla base di questa prima visione globale, mi propongo di seguire tutti gli alunni, soprattutto i più carenti, nel tentativo di far suscitare in loro maggior interesse verso la disciplina ed impegnandomi a far maturare in loro un reciproco rispetto in classe e verso il mondo della scuola.

### **Livelli di profitto**

<b>Fascia di recupero (2-3-4)</b>	<b>Fascia di consolidamento (5-6)</b>	<b>Fascia di potenziamento (6-7-8)</b>	<b>Fascia di eccellenza (9-10)</b>
Alunni che manifestano partecipazione e impegno spesso superficiale, non ancora autonomi nello studio, con	Alunni che sono per lo più partecipi, a volte superficiali nell'impegno, sufficientemente autonomi nello studio ed in	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

conoscenze e competenze insufficienti.	possesso di un livello sufficiente di competenze e conoscenze		
<b>30 %</b>	<b>40 %</b>	<b>20 %</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 della prima e della seconda annualità del secondo biennio e del quinto anno 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 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, dell'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.

## COMPETENZE DI BASE

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. 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 (ad un *livello intermedio* nel secondo biennio e ad un *livello avanzato* nel quinto anno).

- ✓ Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- ✓ Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- ✓ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- ✓ Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- ✓ Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- ✓ Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- ✓ Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

LIBRO DI TESTO: CUCINA GOURMET corso avanzato

EDITORE: CALDERINI

AUTORE: PAOLO GENTILE

CODICE: ISBN 978-88-52804717

## Modulo 1

### IL MONDO DELLA RISTORAZIONE

U.d.	Tempi	Conoscenze	Abilità	Competenze	Verifiche e valutazioni
<b>1)</b> Il tecnico dei servizi ristorativi e il mondo della ristorazione. <b>5)</b> Il consumo dei pasti fuori casa. <b>6)</b> Tipologie dei servizi ristorativi. <b>7)</b> La situazione del mercato ristorativo.	6 ore	Conoscenza delle principali formule ristorative presenti nel mercato e delle tendenze del settore ristorazione nel nostro paese Conoscenza delle differenze organizzative tra ristorazione sociale, tradizionale, neo-ristorazione	distinguere la ristorazione di necessità da quella di svago/piacere conoscenza delle tendenze attuali della cucina ed i suoi fattori caratterizzanti e distinzione delle diverse forme di cucina creativa	saper classificare i locali ristorativi nei comparti previsti dalla legge ed in base al tipo di organizzazione	Verifica sommativa scritta e/o orale.  Prova pratica in laboratorio

#### Nota 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 obbiettivi prefissati, dalle competenze e conoscenze acquisite, infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore.

Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (Principi di Alimentazione, Laboratorio dei servizi di Sala e Bar, Scienze della terra ecc.), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi

## Modulo 2

### LA STRUTTURA RISTORATIVA

U.d.	Tempi	Conoscenze	Abilità	Competenze	Verifiche e valutazioni
<b>1)</b> L'impostazione del progetto. <b>2)</b> La suddivisione in settori di una grande cucina. <b>3)</b> Le caratteristiche tecniche dell'impianto. <b>5)</b> L'evoluzione delle attrezzature. <b>6)</b> Le attrezzature refrigeranti. <b>7)</b> Le attrezzature del settore preparazione. <b>8)</b> Le attrezzature del settore cottura. <b>9)</b> Le attrezzature del settore lavaggio. <b>10)</b> Le scelte strutturali.	16 ore	*Conoscere la suddivisione dei locali e le attività che vi si compiono. *Conoscere le linee-guida delle caratteristiche tecniche di un impianto di cucina. *Conoscere le principali norme legislative inerenti la cucina. *Conoscere l'evoluzione qualitativa delle attrezzature. *Conoscere le caratteristiche tecniche delle attrezzature *conoscere le nozioni base per una corretta progettazione della sala *conoscere le problematiche relative all'arredamento della sala	*Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio. *comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio	*Sapere applicare il concetto del percorso "a senso unico" nelle diverse aree della cucina.  *Sapere dare indicazioni sulla distribuzione e organizzazione degli spazi.  *Saper scegliere le attrezzature in base a criteri tecnici, economici ed organizzativi.  *saper scegliere con congruenza l'arredamento della sala nelle diverse tipologie di ristorante	Verifica sommativa scritta e/o orale.  Prova pratica in laboratorio
<b>Nota metodologica e strumenti:</b> 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. <b>Verifiche e criteri di Valutazione</b> 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 obbiettivi prefissati , dalle competenze e conoscenze acquisite ,infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore. Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (Principi di Alimentazione)					

## Modulo 3

### IGIENE PROFESSIONALE

U.d.	Tempi	Conoscenze	Abilità	Competenze	Verifiche e valutazioni
<b>1)</b> La contaminazione degli alimenti.  <b>2)</b> Le malattie trasmissibili con gli alimenti. <b>3)</b> Igiene della persona. <b>4)</b> Igiene dei processi di lavorazione. <b>5)</b> Igiene delle attrezzature e degli utensili. <b>6)</b> Igiene dell'ambiente. <b>7)</b> Piano di sanificazione <b>8)</b> Il quadro di riferimento del sistema HACCP <b>9)</b> La procedura HACCP. <b>10)</b> Il manuale di autocontrollo igienico. <b>11)</b> I metodi di conservazione	16 ore	*Conoscere la classificazione dei microrganismi, i fattori di crescita e le modalità di contaminazione. *Conoscere le principali infezioni e tossinfezioni alimentari e le relative norme di profilassi. *conoscere le norme igieniche relative alla persona, alla manipolazione degli alimenti, all'attrezzatura e al laboratorio in genere *conoscere le azioni di prevenzione rispetto ad attrezzatura ed ambiente *conoscere le procedure per un corretto trattamento dei rifiuti	*Saper classificare i diversi tipi di contaminazione.  *sapere sviluppare comportamenti igienici corretti.  *saper predisporre schede tecniche per le attrezzature di cucina *saper effettuare un programma di sanificazione *saper scegliere correttamente detergenti e disinfettanti	* Classificare i diversi tipi di contaminazione e applicare il giusto metodo di conservazione  *comprendere l'importanza dell'autocontrollo sul processo.	Verifica sommativa scritta e/o orale.  Prova pratica in laboratorio
<b>Nota metodologica e strumenti:</b> 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. <b>Verifiche e criteri di Valutazione</b> 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. Collegamenti con altre discipline (Principi di Alimentazione, Laboratorio dei servizi di Sala e Bar, Scienze della terra ecc.), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi.					

## Modulo 4

### SICUREZZA E SALUTE SUL LAVORO

U.d.	Tempi	Conoscenze	Abilità	Competenze	Verifiche e valutazioni
1) Il TUSL  2) Prevenzione antinfortunistica e salute sul lavoro.  3) La sicurezza sul posto di lavoro: un diritto-dovere.	10 ore	*conoscere gli obblighi dell'imprenditore e del lavoratore.  *conoscere i principali pericoli nell'ambiente di lavoro.  *conoscere l'evoluzione della normativa sulla sicurezza sul lavoro *conoscere le principali norme di prevenzione antinfortunistica	*usare atteggiamenti "sicuri", che prevengano possibili infortuni	*avere cura della propria salute in ambito lavorativo	Verifica sommativa scritta e/o orale.  Prova pratica in laboratorio
<p><b>Nota metodologica e strumenti:</b>            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</p> <p><b>Verifiche e criteri di Valutazione</b>            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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;</li> <li>- dagli obbiettivi prefissati , dalle competenze e conoscenze acquisite ,infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore.</li> </ul> <p>Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (Principi di Alimentazione, Laboratorio dei servizi di Sala e Bar, Scienze della terra ecc.), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi.</p>					



## Modulo 5

### I METODI DI COTTURA

U.d.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi	Verifiche e valutazioni
1) La cottura e i suoi effetti sugli alimenti  2) I metodi di cottura.  3) I metodi innovativi: Cottura a bassa densità di calore, cottura sottovuoto  5) Raccordo con i modulo ( i primi piatti, le uova, le carni, i prodotti ittici e le preparazioni dolciarie).	Lo studente conosce il modo con cui il calore si trasmette agli alimenti e le caratteristiche dei metodi di cottura più utilizzati.	Lo studente sa adoperare correttamente i metodi di cottura principali.  Realizza piatti e preparazioni semplici di prodotti enogastronomici  Riconosce e descrive gli aspetti fisici e chimici degli alimenti conseguenti alle varie manipolazioni	Lo studente sa scegliere fra i principali metodi di cottura quali usare secondo il prodotto che ha a disposizione e in base al risultato che vuole ottenere.	16 ore	Verifica sommativa scritta e/o orale  Prova pratica in laboratorio
<p><b>Nota metodologica e strumenti:</b>            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</p> <p><b>Verifiche e criteri di Valutazione</b>            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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;</li> <li>- dagli obbiettivi prefissati , dalle competenze e conoscenze acquisite ,infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore.</li> </ul> <p>Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (Principi di Alimentazione, Laboratorio dei servizi di Sala e Bar, Scienze della terra ecc.), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi</p>					

## Modulo 6

### IL MENU , LA RICETTA , IL PIATTO

U.d.	Tempi	Conoscenze	Abilità	Competenze	Verifiche e valutazioni
1)La struttura del menu e della carta. 2) I tipi di menu. 3)Progettazione e compilazione del menu. 4)La suddivisione dei pasti nella giornata 5) L'ordine delle portate nel menu 6)Le regole del servizio dei piatti 7) La ricetta: il primo passo 8) Come redigere una ricetta standard	16 ore	Conoscere le regole per la costruzione di menu tecnicamente corretti Conoscere le caratteristiche e le regole della composizione di un menu Conoscenza delle funzioni del menu, della differenza tra menu e carta, e della struttura moderna del menu. Saper distinguere i diversi tipi di menu e carta Conoscenza della suddivisione e corretto inserimento delle portate nell'arco dei pasti Conoscenza della ricetta e della comanda I principali menu e la successione delle portate La disposizione delle vivande nel piatto	Saper costruire un menu rispettando le regole gastronomiche.  Comprendere i vantaggi del proporre menu fissi e piatti unici.  Saper organizzare e gestire a livello basilare, il processo produttivo orientato alla soddisfazione del cliente. Redigere una ricetta nel rispetto delle regole	Saper progettare autonomamente menu semplici sotto l'aspetto grafico e in base alle esigenze di un gruppo (menu concordati). Riconoscere il ruolo centrale del menu nella definizione degli elementi fondamentali del ristorante Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio.	Verifica sommativa scritta e/o orale.  Prova pratica in laboratorio

#### Nota 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 obbiettivi prefissati , dalle competenze e conoscenze acquisite ,infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore.

Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (Principi di Alimentazione, Laboratorio dei servizi di Sala e Bar, Scienze della terra ecc.), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi.

## Modulo 7

### I PRIMI PIATTI

U.d.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi	Verifiche e valutazioni
1) Classificazione e caratteristiche generali dei primi piatti: minestre, piatti a base di riso, primi piatti asciutti.  2) Fasi di lavorazione della produzione della pasta alimentare e i diversi formati di questa	La classificazione dei primi piatti Le tecniche di preparazione e cottura dei primi piatti L'abbinamento gastronomico con le salse e le farce Il rispetto delle sequenze, delle regole igieniche e la corretta conservazione dei primi piatti La presentazione e il servizio dei primi piatti	Conoscere gli ingredienti, le dosi e le fasi di preparazione dei primi piatti Rispettare le fasi di lavorazione del piatto Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza Realizzare primi piatti in abbinamento a farce e salse Presentare e servire piatti nel rispetto delle regole tecniche	Gli allievi riconoscono le tipologie di primi piatti; inoltre cuociono in modo corretto la pasta alimentare e realizzano altre preparazioni in base alle peculiari tradizioni del territorio	16 ore	Verifica sommativa scritta e/o orale  Prova pratica in laboratorio
<p><b>Nota metodologica e strumenti:</b>            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</p> <p>Verifiche e criteri di Valutazione</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;</li> <li>- dagli obiettivi prefissati, dalle competenze e conoscenze acquisite, infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore.</li> </ul> <p>Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (Principi di Alimentazione, Laboratorio dei servizi di Sala e Bar, Scienze della terra ecc.), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi</p>					

## Modulo 8

### PREPARAZIONI A BASE DI ORTAGGI

u.d.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi	Verifiche e valutazioni
<b>1) Gli ortaggi in cucina :</b> ortaggi da bulbo, da fiore, da foglia, da frutto, da radice da seme o legumi, da germoglio, da fusto, da tubero <b>2) le principali tecniche di taglio</b> per frutta e verdura: tagliare a julienne tritare, tagliare in mirepoix tagliare a fiammiferi tagliare in brunoise tagliare in macedonia tagliare in giardiniera tortire frutta e verdura <b>3) i contorni</b> 4) Realizzazione di un menu in laboratorio.	Lo studente è in grado di classificare, conservare e usare in cucina i principali tipi di ortaggi e legumi.  È in grado di scegliere i prodotti per realizzare un minestrone.	Lo studente individua i diversi tipi di ortaggio e conosce il loro utilizzo in cucina.	Lo studente sa usare i principali ortaggi e abbinarli fra loro.  Sa abbinare gli ortaggi e i legumi ai vari cibi in modo da esaltarne i sapori.	16 ore	Verifica sommativa scritta e/o orale  Prova pratica in laboratorio.
<p><b>Nota metodologica e strumenti:</b>            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</p> <p><b>Verifiche e criteri di Valutazione</b>            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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;</li> <li>• dagli obiettivi prefissati, dalle competenze e conoscenze acquisite, infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore.</li> <li>• Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (Principi di Alimentazione, Laboratorio dei servizi di Sala e Bar, Scienze</li> </ul>					

della terra ecc.), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi

## Modulo 9

### I CEREALI: LA PANIFICAZIONE E LA PRODUZIONE DELLA PASTA

u.d.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi	Verifiche e valutazioni
1) Dal chicco alla farina. 2) Lavorazioni di base con i cereali ( pane, pasta, gli gnocchi). 3) Impasti con farina di grano tenero e acqua, farina e uova, semolino e acqua. 4) I cereali in tavola : cuocere la pasta il riso I primi piatti brodosi. 5) Realizzazione di un menu in laboratorio. (Vedi allegato)	Lo studente conosce le principali caratteristiche dei cereali più usati e delle farine derivate, sa come vengono prodotte, classificate e impiegate in cucina.  Conosce le tipologie di pasta presenti in commercio.	Lo studente usa correttamente i vari cereali e le farine derivate.  Sa preparare i principali piatti a base di cereali.	Lo studente sa preparare i principali primi piatti scegliendo i cereali e le farine più adatti in funzione del risultato che vuole ottenere.	16 ore	Verifica sommativa scritta e/o orale  Prova pratica in laboratorio.

<p><b>Nota metodologica e strumenti:</b> 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</p> <p><b>Verifiche e criteri di Valutazione</b> 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;</li> <li>- dagli obbiettivi prefissati , dalle competenze e conoscenze acquisite ,infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore.</li> </ul> <p>Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (Principi di Alimentazione, Laboratorio dei servizi di Sala e Bar, Scienze della terra ecc.), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi</p>
--

## Modulo 10

### GLI AROMI E I CONDIMENTI

u.d.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi	Verifiche e valutazioni
<p>1 ) Le erbe aromatiche in cucina.</p> <p>2) I condimenti più usati: i grassi vegetali,i grassi animali,le margarine,i condimenti non grassi.</p> <p>3) Le salse di accompagnamento. (dressing)</p> <p>4) Realizzazione di un piatto in laboratorio.</p> <p>Vedi programmazione allegata</p>	<p>Lo studente conosce le principali erbe aromatiche e il loro uso in cucina.</p> <p>Conosce le principali spezie e il loro uso in cucina.</p> <p>Conosce i principali tipi di condimento e il loro uso in cucina.</p>	<p>Lo studente sa usare le principali erbe aromatiche e proporle per abbinamenti con il cibo.</p> <p>Sa distinguere le principali spezie e usarle abbinate ai vari cibi.</p> <p>Sa usare i principali condimenti con i tipi di cibo diversi per creare nuove preparazioni ed esaltarne il sapore.</p>	<p>Lo studente sa riconoscere,classificare,usare e conservare le erbe aromatiche e le spezie.</p> <p>Sa riconoscere e usare le spezie.</p> <p>Sa classificare e conservare i principali tipi di condimento</p> <p>Sa utilizzare i dressing.</p>	16 ore	<p>Verifica sommativa scritta e/o orale.</p> <p>Prova pratica in laboratorio.</p>

<p><b>Nota metodologica e strumenti:</b>  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</p> <p><b>Verifiche e criteri di Valutazione</b>  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 obbiettivi prefissati , dalle competenze e conoscenze acquisite ,infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore.  Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (Principi di Alimentazione, Laboratorio dei servizi di Sala e Bar, Scienze della terra ecc.), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi</p>
---

## Modulo 11

### IL LATTE E I SUOI DERIVATI

u.d.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi	Verifiche e valutazioni
1) I tipi di latte. 2)I latticini e il loro uso in cucina. 3)Dalla lavorazione del latte all'utilizzo in cucina 4) La panna da cucina 5) Lo Yogurt 6) I formaggi Realizzazione di piatti in laboratorio.	Lo studente conosce i vari tipi di latte ed i suoi derivati (panna, burro, yogurt e formaggio). Conosce le principali tappe della caseificazione. Conosce gli aspetti dietetici E merceologici dei formaggi.	Lo studente sa usare i principali tipi di latte. Sa proporre i derivati del latte nei vari momenti della giornata e negli utilizzi in cucina. Sa distinguere i principali tipi di formaggio.	Lo studente è in grado di classificare, conservare, e usare il latte, il burro, la panna, lo yogurt e il formaggio.	8 ore	Verifica sommativa scritta e/o orale. Prova pratica in laboratorio.

**Nota 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 obbiettivi prefissati , dalle competenze e conoscenze acquisite ,infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore.

Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (Principi di Alimentazione, Laboratorio dei servizi di Sala e Bar, Scienze della terra ecc.), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi

## Modulo 12

### Preparazione a base di uova

u.d.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi	Verifiche e valutazioni
------	------------	---------	------------	-------	-------------------------



1)Classificazione delle uova 2) Le caratteristiche delle uova. 3)Igiene e conservazione delle uova. 4) I sistemi di cottura delle uova. 5) L'impiego delle uova in cucina 6) Realizzazione di piatti in laboratorio.	Lo studente conosce la struttura, la composizione e le caratteristiche organolettiche delle uova. Conosce la classificazione commerciale delle uova. Conosce le tecniche di cottura delle uova Conosce gli aspetti igienici del lavoro con le uova.	Lo studente sa riconoscere la freschezza di un uovo. Sa manipolare correttamente le uova e cuocerle in modi diversi. Realizza piatti a base di uova Presenta e serve piatti nel rispetto delle regole tecniche	Lo studente utilizza le uova in base alle esigenze della clientela. Sa applicare le normative sulla sicurezza igienica.	10 ore	Verifica sommativa scritta e/o orale. Prova pratica in laboratorio
<p><b>Nota metodologica e strumenti:</b>  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</p> <p><b>Verifiche e criteri di Valutazione</b>  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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;</li> <li>- dagli obbiettivi prefissati , dalle competenze e conoscenze acquisite ,infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore.</li> </ul> <p>Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (Principi di Alimentazione, Laboratorio dei servizi di Sala e Bar, Scienze della terra ecc.), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi</p>					

## Modulo 13

### PREPARAZIONI A BASE DI CARNE

u.d.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Verifiche e valutazioni	Tempi
------	------------	---------	------------	-------------------------	-------

Le caratteristiche della carne. La filiera produttiva La carne bovina. la carne suina. La carne di ovini e caprini. La carne degli animali da cortile. Selvaggina e cacciagione. Lavorazioni preliminari e metodi di cottura. Realizzazione di piatti in laboratorio.	Lo studente conosce le caratteristiche e la classificazione delle carni. Conosce le caratteristiche dei vari tessuti e gli usi dei tagli principali. Conosce le razze bovine più pregiate.	Lo studente sa svolgere le operazioni preliminari di preparazione delle carni. Sa cuocere diversi tipi di carne col metodo più adatto. Realizza piatti a base di carne in abbinamento a guarnizioni e contorni	Lo studente sa riconoscere in base al colore le carni di diversi tipi di animali. Sa valutare la qualità di una carne in base alle caratteristiche dei suoi tessuti. Sa usare correttamente i principali tagli di carne.	Verifica sommativa scritta e/o orale. Prova pratica in laboratorio.	16 ore
---	--	--	--	--	--------

**Nota 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.

Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (Principi di Alimentazione, Laboratorio dei servizi di Sala e Bar, Scienze della terra ecc.), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi

## Modulo 14

### PREPARAZIONI A BASE DI PRODOTTI ITTICI

u.d.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi	Verifiche e valutazioni
------	------------	---------	------------	-------	-------------------------

Struttura e classificazione dei pesci. Come riconoscere il pesce fresco. Come conservare bene il pesce. I pesci di mare, d'acqua dolce, misti o migratori. Il regno dei molluschi. Conoscere i crostacei. Lavorare i pesci: eviscerare, sfilettare, spellare, squamare, tagliare. Pulire molluschi e pesci Cuocere il pesce. Realizzazione di piatti in laboratorio.	Lo studente conosce la classificazione dei diversi prodotti ittici. Conosce gli aspetti merceologici dei prodotti ittici.	Lo studente sa distinguere i prodotti ittici e sa riconoscere la freschezza del pesce. Sa manipolare in modo corretto i prodotti ittici e sa come prepararli e cucinarli.	Lo studente è in grado di classificare i prodotti ittici. Sa acquistare e conservare i prodotti ittici. Sa usare pesci, crostacei e molluschi.	12 ore	Verifica sommativa scritta e/o orale.  Prova pratica in laboratorio.
<p><b>Nota metodologica e strumenti:</b> 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</p> <p><b>Verifiche e criteri di Valutazione</b> 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;</li> <li>– dagli obiettivi prefissati, dalle competenze e conoscenze acquisite, infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore.</li> <li>– Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (Principi di Alimentazione, Laboratorio dei servizi di Sala e Bar, Scienze della terra ecc.), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi</li> </ul>					

## Modulo 15

### LE BASI DELLA PASTICCERIA

u.d.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi	Verifiche e valutazioni
Gli impasti di base: pan di spagna, pasta frolla, pasta choux, pasta sfoglia Le creme e le salse di base : crema pasticcera, crema chantilly, crema diplomatica ganache al cioccolato Le bagne alcoliche di pasticceria. Realizzazione di dolci in laboratorio.	Lo studente conosce gli impasti di base, le principali creme, le bagne e il loro utilizzo in cucina. Conosce le tecniche di preparazione e cottura delle preparazioni di pasticceria Conosce la presentazione e il servizio dei dolci	Lo studente sa usare gli impasti di base e le creme e sa abbinarli ai cibi per esaltarne i sapori. Lavora nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza	Lo studente è in grado di classificare gli impasti di base e le creme. Sa conservare i principali impasti crudi, i principali tipi di bagne e di creme. Valorizza e promuove le tradizioni locali.	16 ore	Verifica sommativa scritta e/o orale. Prova pratica in laboratorio.
<p><b>Nota metodologica e strumenti:</b>            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</p> <p><b>Verifiche e criteri di Valutazione</b>            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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;</li> <li>- dagli obbiettivi prefissati , dalle competenze e conoscenze acquisite ,infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore.</li> </ul> <p>Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (Principi di Alimentazione, Laboratorio dei servizi di Sala e Bar, Scienze della terra ecc.), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi</p>					

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 21/5/200

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 <b>1-2</b>	<u>Insufficiente</u> Voto <b>5</b>	<u>Discreto</u> Voto <b>7</b>	<u>Ottimo</u> Voto <b>9</b>	
<u>Scarso</u> Voto <b>3-4</b>	<u>Sufficiente</u> Voto <b>6</b>	<u>Buono</u> Voto <b>8</b>	<u>Eccellente</u> Voto <b>10</b>	

IL DOCENTE