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 **2020/2021**	Classe **V B sala**	
Docente: **FAIELLA ANTONIO**	Disciplina: **LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE CUCINA**	
Libro di testo: **" I Saperi della Cucina" di A. Solillo e S. Palermo - editore San Marco**		
Numero di ore settimanali di lezione		N. 2
Numero di ore annuali previste	curriculari	N. 66
	complementari ed integrative	N. 0

Obiettivi raggiunti	**CONOSCENZE:** Conoscenza dei concetti essenziali della disciplina; Conoscenza del ruolo, delle articolazioni e delle implicazioni economiche del settore turistico con particolare riferimento all'ambito ristorativo; Conoscere le tecniche per redigere e progettare un menu Conoscenza basilare della struttura organizzativa dell'impresa ristorativa nelle diverse tipologie, Conoscenza delle tecniche operative di base; Conoscenza del proprio territorio in rapporto all'attività professionale; Conoscenza gli alimenti e sviluppare un menu.
	COMPETENZE: Avere specifiche competenze nel campo dell'approvvigionamento delle derrate, del controllo qualità - quantità - costi della produzione e distribuzione dei pasti dell'allestimento di buffet e di banchetti (organizzati in occasioni conviviali sia all'interno che all'esterno dell'azienda), dell'organizzazione del lavoro e della guida di un gruppo e delle sue relazioni con gruppi di altri servizi;; Sviluppare l'organizzazione del lavoro in relazione alla richiesta; Competenze applicative nel campo della sicurezza del lavoro e dell'igiene alimentare.

	CAPACITÀ: Capacità di interpretare eventi, problematiche e tendenze del mondo contemporaneo e della propria professione, di comunicare efficacemente nella propria lingua , di utilizzare differenti tecnologie di comunicazione, di collegare e rielaborare individualmente gli apprendimenti, doti di precisione, creatività, comunicazione ed organizzazione, consapevole del proprio ruolo professionale ed affidabile nello svolgimento dello stesso, in grado di impegnarsi a fondo per realizzare un obiettivo; Capacità nell'elaborazione pratica di un menu; capacità decisionale nello svolgimento delle mansioni; capacità di elaborazione e applicazione delle conoscenza e della competenze al contesto lavorativo; Applicare le giuste fasi di controllo dei sistemi di sicurezza e controllo igienico.

Contenuti svolti	La Ristorazione Commerciale e Collettiva L'approvvigionamento e il Settore Economato Contaminazioni chimica,fisica e biologica Funzioni del menù Varietà dell 'offerta del menù Pianificazione e menu particoolari Menu particolari Metodi di conservazione chimici,fisicie biologici Stili di cucina con diverse forme di cucina Catering e Banqueting La Neo-ristorazione Fasi di controllo dei sistemi di sicurezza e controllo igienico Marchi di qualità Gamme alimentari
Progettualità integrata	**EXTRACURRICULARE:** gli alunni della classe hanno svolto tutte le attività programmate.
Metodologie adottate	**METODI:** Lezioni frontali, lavoro di gruppo,. Lezioni asincrone e sincrone, riflessioni di gruppo,collegamenti tra argomenti svolti tramite piattaforma Argo . e invio materiale tramite whatzapp .
	STRUMENTI: Libro di testo, riviste e strumentazione multimediale, power point,schemi e mappe,appunti delle lezioni ,

Risultati	**TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:** Quesiti a risposta multipla. Interrogazioni orali e verifica pratica Elaborati
	NUMERO: – VERIFICHE SCRITTE: 2 – VERIFICHE ORALI 1 - Molti alunni hanno seguito con un certo interesse e disponibilità il percorso didattico intrapreso raggiungendo gli obiettivi disciplinari specifici, anche se i livelli di competenza e abilità raggiunti sono diversificati in rapporto alle capacità e alle abilità operative di base di ciascuno. Alla luce delle verifiche effettuate durante l'anno, emergono, comunque, alcune personalità di buon livello.

Data **Firma**

11/06/2021 Antonio Faiella