



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:	2021 -2022
------------------	------------

Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo: IPSEOA
Professionale	Enogastronomico

Classe:	V A SALA E VENDITA - IPSEOA
---------	--------------------------------

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

Docente:	La Marca Antonio Rosario
----------	--------------------------

Libro di testo:	I Saperi della Cucina Articolazione Sala e Vendita A. Solillo – S. Palermo San Marco Editore
-----------------	---





docenti
didattica
e-learning
progetto
valutazione
sistema
competenze
docente
chiave
statistica
problemi
proposte
procedimenti
rapporti
argomenti


Obiettivi raggiunti





CONOSCENZE:

- 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.
- Conoscenza dell'evoluzione della gastronomia.
- ***Il sistema HACCP e il piano di autocontrollo* (UDA)***
- ***La legislazione alimentare* (UDA)***
- ***Regole di sicurezza e salubrità del luogo di lavoro* (UDA)***
- Conoscere gli obblighi di Legge dell'imprenditore e del lavoratore.
- Conoscere i principali pericoli/rischi nell'ambiente di lavoro.
- Conoscere l'evoluzione della normativa sulla sicurezza sul lavoro.
- Conoscere le principali norme di prevenzione antinfortunistica.
- Conoscere le linee guida per una corretta progettazione dell'economato;
- Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.
- Principali categorie di prodotti alimentari disponibili sul mercato.
- Storia del menu classico della cucina francese. Escoffier, Ritz, Careme e poi Artusi
- Criteri di elaborazione del menu (ristorazione commerciale e collettiva)
- Tipologie di intolleranze alimentari
- I prodotti ecologici e i nuovi alimenti
- Software di settore.
- Il beverage cost
- ***TECNICHE DI CATERING E BANQUETING (UDA CATERING E BANQUETING: LA SIMULAZIONE DI UN EVENTO)***
- Le normative di riferimento che disciplinano le attività di Catering e Baqueting
- La degustazione e l'analisi sensoriale: tecniche di abbinamento cibo – vino
- Terminologia di cucina e la Scienza in Cucina: tecniche contemporanee altamente scenografiche e che garantiscono l'esaltazione del gusto delle pietanze.
- ***CONOSCENZA DELLE TECNICHE DI DEGUSTAZIONE E L'ANALISI SENSORIALE: IL VINO NEI PIATTI E CON I PIATTI***

 	<p>COMPETENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Igiene del personale, degli ambienti, delle attrezzature e degli alimenti e procedure HACCP • Saper classificare i locali ristorativi nei comparti previsti dalla legge ed in base al tipo di organizzazione • Classificare i diversi tipi di contaminazione e applicare il giusto metodo di conservazione. • Comprendere l'importanza dell'autocontrollo sul processo. • Regole di base per la prevenzione degli infortuni sul lavoro • Avere cura della propria salute in ambito lavorativo. • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. • Prodotti agroalimentari di qualità e certificazioni a livello comunitario e nazionale • Food&Beverage Cost • Il menu e la carta delle vivande: dalle origini ai giorni nostri • Occasioni di servizio, classificazione del menu e regole di elaborazione delle diverse carte • Organizzazione del reparto cucina e caratteristiche essenziali dei servizi di catering e banqueting. • Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico – fisico, nutrizionale e gastronomico <p>CAPACITÀ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 applicare la corretta prassi igienica nel corso delle lavorazioni • Simulare il piano di autocontrollo. • Individuare possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori nel settore ristorativo. • Applicare i principi e gli strumenti idonei a garantire la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro. • Riconoscere i marchi di qualità. • Utilizzare sistemi di tutela e certificazione. • Distinguere le differenti gamme di alimenti. • Food cost e beverage cost • Progettare il menu per tipologie di eventi nella ristorazione tradizionale • Organizzare il servizio attraverso la programmazione ed il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. • Simulare eventi di catering e banqueting. • Utilizzare le principali nuove tecniche in cucina: la scienza in cucina, in sala e al bar • Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti, compreso il vino, mediante l'ausilio di schede
<p>Progettualità integrata</p>	<p>extracurriculare: gli alunni della classe hanno svolto tutte le attività programmate</p>

<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p> 	<p>METODI: Lezione frontale, Lavoro di gruppo, Lezione dialogata, Cooperative learning, Problem solving, Debate, Flipped Classroom</p> <p style="text-align: center;">Didattica a Distanza</p> <ul style="list-style-type: none"> □ <u>Modalità asincrona</u> (<i>trasmissione dei materiali, delle indicazioni di studio, delle esercitazioni da parte dell'insegnante in un dato momento e fruizione da parte degli studenti in un tempo a loro scelta, ma in un arco temporale indicato dall'insegnante</i>) <ul style="list-style-type: none"> ○ Registro elettronico Argo Scuola Next ○ Registro elettronico Argo Did Up ○ Videolezioni ○ Audiolezioni ○ Gruppo Whatsapp di classe ○ Piattaforma Google Classroom ○ Piattaforme collegate con i libri di testo; ○ Restituzione elaborati corretti □ <u>Modalità sincrona</u> (<i>interazione immediata tra l'insegnante e gli alunni di una classe, previo accordo sulla data e sull'ora del collegamento</i>). <ul style="list-style-type: none"> ○ Piattaforma suggerita dall'Istituto: Hangouts Meet – G. Suite <p>STRUMENTI: Libro di testo, riviste, strumentazione multimediale. LIM, Tablet, PC, mappe concettuali, fotocopie</p>
<p>Risultati</p>	<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: Quesiti a risposta multipla e domande aperte (test semi strutturati) Verifiche orali</p>

	<p>NUMERO</p> <ul style="list-style-type: none"> – VERIFICHE SCRITTE: 3 – VERIFICHE ORALI: 2 – TEST IN MODALITÀ ASINCRONA: 2 <hr/> <p>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 logico-espressive, alle abilità operative di base di ciascuno e all'alternanza dei periodi riconducibili all'attività di DDI.</p> <p>Permane, nella maggior parte dei casi, un metodo di studio poco approfondito e lineare.</p> <p>Complessivamente la classe ad inizio anno presentava una preparazione iniziale mediamente sufficiente mostrando lacune nei prerequisiti di base e in particolar modo nella padronanza di un linguaggio tecnico-disciplinare.</p> <p>Nella trattazione dei diversi segmenti curriculari pertanto è stata fondamentale un'attività di recupero dei prerequisiti di base per affrontare gli argomenti del quinto anno. Nel corso dell'anno va evidenziato un impegno abbastanza continuo per un nutrito gruppo di alunni che si sono dimostrati partecipi e complessivamente motivati sugli argomenti teorici del programma.</p> <p>Va riconosciuto, inoltre, lo sforzo ammirevole degli studenti che sono stati costretti a rivedersi, a ripensarsi, a ricostruirsi per quest'altro anno scolastico, nello spazio e nel tempo verso l'approccio nella DDI mista, nonostante i diversi livelli di competenza digitale e le differenziate dotazioni di dispositivi in possesso.</p> <p>In definitiva il comportamento può ritenersi accettabile, la frequenza costante e puntuale, fatta eccezione per un piccolo gruppo di alunni quasi sempre assente. L'impegno mostrato nel corso dell'anno consente una preparazione in uscita nel complesso soddisfacente.</p>
<p>Firma del Docente</p>	<p><i>Antonio Rosario La Marca</i></p>  <p><i>Data, 08/06/2021</i></p>