**ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "Renato Guttuso" - MILAZZO**

☐ LICEO ARTISTICO - ISTITUTO STATALE d'ARTE

x ISTITUTO PROFESS. SERVIZI COMMERCIALI E SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

| **PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE** | |
|---|---|
| anno scolastico | **2025/2026** |
| classe | **IV D** |
| disciplina | **Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina** |
| settore | **PROFESSIONALE – SERVIZI** |
| indirizzo | **ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA** |
| Ore settimanali | **4** |
| Ore annuali | **132** |
| Docente | **GITTO PIERFRANCESCO** |

**PROFILO IN USCITA (PECUP)**

La disciplina 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, nell'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.

**FINALITA' EDUCATIVE**

Lo studio della disciplina è finalizzato a far acquisire ai discenti una conoscenza quanto più completa possibile sia per quanto attiene la cucina in generale sia per quanto riguarda l'organizzazione e la gestione delle attività di preparazione dei piatti, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela.

**ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA (profilo generale della classe)**

Per stesura della programmazione annuale si è resa necessaria un'attenta analisi della situazione di partenza. Attraverso il dialogo e un test d'ingresso, sono state osservate le attitudini e le abilità di base dei singoli allievi, il livello delle conoscenze e delle competenze, i ritmi di apprendimento, la partecipazione alla vita scolastica, l'impegno, gli interessi, le motivazioni, ed ogni altro elemento atto a caratterizzare la classe. La

classe si presenta alquanto eterogenea per abilità di base, senso di responsabilità e desiderio di affermazione e di autorealizzazione. Sotto il profilo comportamentale la classe presenta alcune problematiche dal punto di vista comportamentale. Gli alunni, nel complesso, non sempre rispettano le principali norme di comportamento nei confronti dei docenti e sensibili ai richiami sono piuttosto regolari. Qualche alunno deve essere sollecitato a mantenere l'attenzione. La partecipazione all'attività didattica evidenziata è mediamente sufficiente.

**LIVELLI DI PARTENZA**

| LIV. BASE NON RAGGIUNTO < 6 | LIVELLO BASE RAGGIUNTO 6 | LIVELLO INTERMEDIO 7 – 8 | LIVELLO AVANZATO 9 – 10 | ASSENTI |
|---|---|---|---|---|
| n. 5 | n. 3 | n. 6 | n. // | n.4 |

# COMPETENZE – ABILITÀ – CONOSCENZE

**□ 1° BIENNIO □ 3° ANNO ■ 4° ANNO □ 5° ANNO**

## 1. COMPETENZE DI CITTADINANZA

X **C1** COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE

**C2** COMPETENZA MULTILINGUISTICA

**C3** COMPETENZA MATEMATICA E COMPETENZA IN SCIENZE, TECNOLOGIE E INGEGNERIA

**C4** COMPETENZA DIGITALE

X **C5** COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE A IMPARARE

**C6** COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA

X **C7** COMPETENZA IMPRENDITORIALE

## 2. COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI

X **L1** Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.

**L2** Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.

**L3** Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.

X **L4** Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.

**L5** Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonioartistico e letterario.

**L6** Utilizzare e produrre testi multimediali.

**M1** Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.

**M2** Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.

X **M3** Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.

**M4** Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.

**S1** Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso ilconfronto fra aree geografiche e culturali.

X **S2** Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, dellacollettività e dell'ambiente.

**S3** Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto

produttivo del proprio territorio.

**T1** Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.

**T2** Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.

**T3** Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.

**SM** SM1 Movimento - SM2 Linguaggi del corpo - SM3 Sport, regole e fair play - SM4 Salute e benessere.

**IRC** Riconoscere come la religione cattolica promuove, attraverso un'adeguata mediazione educativo-didattica, la conoscenza della concezione cristiano-cattolica del mondo e della storia, come risorsa di senso per la comprensione di sé, degli altri e della vita.

## 3. COMPETENZE DELL'AREA GENERALE

**G1** Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.

**G2a** Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali.

**G2b** Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.

**G3** Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodiadeguati.

X **G4a** Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati.

X **G4b** Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture.

**G5** Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testiorali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.

**G6** Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati.

**G7** Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle linguestraniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.

**G8** Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy.

**G9** Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale.

X **G10** Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia.

X **G11** Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.

**G12** Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.

## 4. COMPETENZE DELL'AREA DI INDIRIZZO –Enogastronomia e ospitalità alberghiera

| | | |
|---|---|---|
| X | **IE1** | Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. |
| | **IE2** | Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti. |
| X | **IE3** | Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione. |
| | **IE4** | Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione. |
| | **IE5** | Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti. |
| X | **IE6** | Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione. |
| X | **IE7** | Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti. |
| | **IE8** | Applicare i principi essenziali dell'ecosostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche. |
| X | **IE9** | Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di *HospitalityManagement*, assicurando la conformità delle attività svolte. |
| | **IE10** | Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di *budgeting-reporting* aziendale sotto supervisione. |
| X | **IE11** | Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza. |

## SAPERI

I saperi disciplinari sono articolati in **abilità** e **conoscenze** nel **Piano delle Unità diApprendimento**.

## OBIETTIVI SPECIFICI MINIMI

abilità

- ✓ Individuare le componenti culturali della gastronomia.
- ✓ Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu.
- ✓ Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.
- ✓ Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti.
- ✓ Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti.
- ✓ Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.
- ✓ Calcolare i costi di produzione specifici del settore.
- ✓ Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina.
- ✓ Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità.
- ✓ Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina.
- ✓ Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost).
- ✓ Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici.
- ✓ Produrre impasti di base, creme e farce di base, torte e dolci al cucchiaio.
- ✓ Produrre impasti lievitati ed evidenziare le varianti regionali.

conoscenze

- ✓ Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società
- ✓ Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale.
- ✓ Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.
- ✓ Criteri di elaborazioni di menu e 'carte'.
- ✓ Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva.
- ✓ Costi di produzione del settore cucina.
- ✓ Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione.
- ✓ Organizzazione del personale del settore cucina.
- ✓ Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti
- ✓ Programmazione e organizzazione della produzione
- ✓ Tecniche di cucina.
- ✓ Tecniche di pasticceria.
- ✓ Software di settore.

# PIANO DELLE UNITÀ DI APPRENDIMENTO

| UNITA' DI APPRENDIMENTO 0 - ACCERTAMENTO LIVELLI DI PARTENZA | | | |
|---|---|---|---|
| **N.** | **CONOSCENZE** | **ABILITA'** | |
| **Unità di apprendimento N° 0** | **Ripasso di argomenti propedeutici trattati nel corso del secondo biennio.** | Ripasso di argomenti propedeutici trattati nel corso del secondo biennio. | |

**MODULO** 1: L'IMPIANTO DI CUCINA L'ATTREZZATURA DI CUCINA

| Unità Didattiche | Competenze | Obiettivi | Contenuti |
|---|---|---|---|
| 1 | C1<br>C5<br>C7<br>M3<br>S2<br>G10<br>G11 | Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio.<br>Applicare il concetto di percorso a senso unico nella progettazione della cucina. | I criteri guida della progettazione della cucina.<br>Gli impianti tecniche di cucina le opere murarie. |
| Unità Didattiche | Competenze | Obiettivi | Contenuti |
| 2 | C1<br>C5<br>C7<br>M3<br>S2<br>G10<br>G11 | Sapere utilizzare le attrezzature innovative nei singoli contesti. | Le attrezzature innovative. |

Unita didattica n.1 La progettazione dell'impianto di cucina

Unita didattica n. 2 Le attrezzature innovative

| |
|---|
| Obiettivi minimi: Programmazione e organizzazione della produzione. |

Competenze trasversali di cittadinanza/Apprendimento permanente

IMPARARE AD IMPARARE, PROGETTARE, COMUNICARE, COLLABORARE E PARTECIPARE, AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE, RISOLVERE PROBLEMI, INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI, ACQUISIRE ED ITERPRETARE L'INFORMAZIONE.

Tempi primo trimestre.

**MODULO** 2: TECNICA E CULTURA GASTRONOMICA

| Unità Didattiche | Competenze | Obiettivi | Contenuti |
|---|---|---|---|
| 1 | G4b<br>G4a<br>IE1<br>IE11<br><br>IE9<br>IE3<br>IE6<br>IE7 | Valorizzare i prodotti gastronomici tenendo presente gli aspetti culturali legati a essi.<br><br>Valorizzare i piatti della tradizione.<br>Individuare le componenti culturali della gastronomia. | Le caratteristiche principali della cucina delle singole regioni.<br>Le caratteristiche della cucina nazionale e internazionale. |
| Unità Didattiche | Competenze | Obiettivi | Contenuti |
| 2 | G4b<br>G4a<br>IE1<br>IE11<br>IE7<br>IE6 | Presentare i piatti in base a criteri estetici.<br>Eseguire decorazioni di media complessità. | Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto.<br>Abbinamento dei sapori e degli ingredienti.<br>Le principali tecniche di decorazione. |
| Unità Didattiche | Competenze | Obiettivi | Contenuti |
| 3 | G4b<br>G4a<br>IE1<br>IE11<br>IE9<br>IE6<br>IE7<br>G11 | Utilizzare le nuove tecnologie nella preparazione, conservazione e cottura degli alimenti.<br>Fornire le spiegazione tecnico-scientifiche dei principali fenomeni che si verificano in cucina. | Tecniche tradizionali e innovative di lavorazione in cucina.<br>Nozioni basilari sui principi chimico-fisici delle principali tecniche. |

Unita didattica n.1 Le aree gastronomiche d'Italia e di altre Nazioni.

Unita didattica n. 2 Lo studio del piatto e l'arte della presentazione

Unita didattica n. 3 Le tecniche e le scienze in cucina

Obiettivi minimi: Conoscere i principali piatti della cucina nazionale. Conoscenza tecnico-scientifiche dei principali fenomeni che si verificano in cucina.

Competenze trasversali di cittadinanza/Apprendimento permanente
IMPARARE AD IMPARARE, PROGETTARE, COMUNICARE, COLLABORARE E PARTECIPARE, AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE, RISOLVERE PROBLEMI, INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI, ACQUISIRE ED ITERPRETARE L'INFORMAZIONE.

Tempi primo trimestre

**MODULO** 3: LE REALIZZAZIONI CULINARIE

| Unità Didattiche | Competenze | Obiettivi | Contenuti |
|---|---|---|---|
| 1 | G4a<br>G4b<br>IE1<br>IE3 | Realizzare antipasti, stuzzichini e piatti a base di uova.<br>Rispettare le buone pratiche di lavorazione. | Classificazione degli antipasti e loro funzione.<br>Le tecniche di cottura delle uova. |
| Unità Didattiche | Competenze | Obiettivi | Contenuti |
| 2 | G4a<br>G4b<br>IE3 | Saper individuare le principali Intolleranze alimentari. | La cucina per celiaci, diabetici, obesi, |
| Unità Didattiche<br>3 | Competenze<br>G4a<br>G4b<br>IE1<br>IE3<br>IE7 | Obiettivi<br>Consolidare le tecniche di base nella produzione di pasticceria.<br>Realizzare con buona autonomia operativa impasti, creme, farce, tortee dolci al cucchiaio.<br>Produrre impasti lievitati. | Contenuti<br>Le tecniche di base della pasticceria.<br>La preparazione di torte e dolci al cucchiaio.<br>Le tecniche di base di zucchero e cioccolato.<br>La produzione del gelato. |

Unita didattica n.1 Antipasti, stuzzichini e uova

Unita didattica n. 2 La cucine e la salute

Unita didattica n. 3 La pasticceria

Obiettivi minimi: Classificazione degli antipasti. La celiachia. Le tecniche di base della pasticceria.

Competenze trasversali di cittadinanza/Apprendimento permanente
IMPARARE AD IMPARARE, PROGETTARE, COMUNICARE, COLLABORARE E PARTECIPARE, AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE, RISOLVERE PROBLEMI, INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI, ACQUISIRE ED ITERPRETARE L'INFORMAZIONE.

Tempi secondo trimestre.

**MODULO** N. 4: LE TECNICHE DI COTTURA

| Unità Didattiche | Competenze | Obiettivi | Contenuti |
|---|---|---|---|
| 1 | G11<br>IE3<br>S2 | Utilizzare le tecniche tradizionali e le nuove tecnologie di cottura nella produzione gastronomica. | Temperature al cuore degli alimenti in cottura.<br>Tecniche di cottura tradizionali e innovative. |
| Unità Didattiche | Competenze | Obiettivi | Contenuti |
| 2 | C5<br>G4a<br>IE7<br>IE11<br>G4b | Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti.<br>Utilizzare correttamente i prodotti congelati e surgelati. | Marchi di qualità, certificazioni e tutela dei prodotti tipici.<br>Il significato di "prodotto biologico" |

Unita didattica n.1 I sistemi di cottura

Unita didattica n. 2 I prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità

Obiettivi minimi: Le caratteristiche merceologiche e gastronomiche dei formaggi.
Le principali tecniche di cottura.

Competenze trasversali di cittadinanza/Apprendimento permanente
IMPARARE AD IMPARARE, PROGETTARE, COMUNICARE, COLLABORARE E PARTECIPARE, AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE, RISOLVERE PROBLEMI, INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI, ACQUISIRE ED ITERPRETARE L'INFORMAZIONE.

Terzo trimestre.

PIANO DI LAVORO

| *Attività* | *Abilità* | *Metodologie* | *n° ore* |
|---|---|---|---|
| **LA GASTRONOMIA REGIONALE ITALIANA** | Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali. | Lezioni frontali<br>Lavori di gruppo<br>Discussioni cooperative<br>Lezioni dimostrative | 11 |
| **ENOGRAFIA NAZIONALE** | Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali. | Lezioni frontali<br>Lavori di gruppo<br>Discussioni cooperative<br>Lezioni dimostrative | 22 |
| **TECNICA DI DEGUSTAZIONE E DI ABBINAMENTO CIBO-VINO** | Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi. | Lezioni frontali<br>Lavori di gruppo<br>Discussioni cooperative<br>Lezioni dimostrative | 22 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO: "professionalità in azienda"** | Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. | Lezioni frontali<br>Lavori di gruppo<br>Discussioni cooperative<br>Lezioni dimostrative | 11 |

**METODOLOGIE**

Si indicano sinteticamente le metodologie di lavoro più frequentemente utilizzate:

[X ] lezione frontale
[ X] lezione interattiva lezione multimediale
[ ] videolezione cooperative learning
[ ] problem based learning
[ ] project based learning [ ] role playing
[ ] digital storytelling
[ ] EAS - episodi di apprendimento situato

[ X] flipped classroom
[ ] debate
[ X] attività di gruppo
[X ] attività di laboratorio
[X] esercitazioni pratiche
[ ] altro:

**STRUMENTI**

Le risorse generalmente impiegate includono:

[x] libro di testo
[ ] lezioni registrate
[ ] aule multimediali
[X ] laboratori
[ ] sussidi didattici
[X ] strumenti digitali

[X] risorse didattiche online
[X] visite didattiche
[ ] attività integrative
[ ] interventi di esperti
[X] materiale prodotto dall'insegnante
[ ] altro:

| **MODALITÀ DI VALUTAZIONE E DI RECUPERO** | |
|---|---|
| TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA | NUMERO E SCANSIONE TEMPORALE' |
| [ ]prove scritte strutturate<br>[ ] prove scritte semi-strutturate<br>[ ] prove scritte non strutturate<br>[X ] interrogazioni orali<br>[X] prove pratiche | - Prove pratiche n.1 per ciascun trimestre<br>- Prove orali n. 1 per ciascun trimestre<br><br>Il recupero si effettuerà in orario curriculare e durante le pause didattiche.<br><br>La valutazione sarà di tipo formativo e sommativo. Si terrà conto non soltanto dei risultati ottenuti nelle prove pratiche e orali, ma anche della fattiva partecipazione e coinvolgimento individuale alle lezioni, della puntualità nel rispetto delle scadenze e della cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati. |
| **MODALITÀ DI RECUPERO** | |

[ ] Riproposizione dei contenuti in forma diversificata;
[ ] Attività guidate a crescente livello di difficoltà;
[x] Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro;
[x] Recupero in itinere attraverso studio autonomo;
[x] Recupero durante la pausa didattica;
[ ] Sportello didattico;
[ ] Corsi di recupero pomeridiani

- **UNITA' DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI**
- (redatta/e in concertazione con le componenti del c.d.c.)

| UDA | COMPETENZE | ABILITÀ | CONOSCENZE | TEMPI | PRODOTTO |
|---|---|---|---|---|---|
| **UDA N°1**<br><br>**Dal campo alla tavola** | Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti locali e a km 0, utilizzando tecniche tradizionali e innovative. | Saper riconoscere il sistema di qualità relativo alla filiera produttiva.<br>Saper riconoscere la provenienza territoriale dei prodotti DOP, DOC, IGP.<br>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti eno-gastronomici. | Le nozioni fondamentali di qualità, sicurezza e salute in cucina.<br>Le caratteristiche della qualità alimentare.<br>Conoscenza dei marchi di qualità, degli alimenti e dei piatti delle tradizioni locali, dei prodotti della tradizione e dell'innovazione. | **3 ore**<br><br>**Secondo trimestre** | Realizzazione di un piatto utilizzando come ingrediente principale un prodotto a marchio. |
| **UDA N°2**<br><br>**Lo spreco alimentare** | Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione dei prodotti enogastronomici, promuovendo le nuove tendenze alimentari.<br>Progettare eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali. | Applicare le principali norme igienico-sanitarie.<br>Riconoscere le caratteristiche degli alimenti come i cereali, gli ortaggi, formaggi e uova.<br>Applicare le tecniche più idonee nel recupero degli scarti. | Le principali norme igienico-sanitarie.<br>Gli ortaggi ed i legumi: classificazione conservazione, aspetti igienici, stagionalità, caratteristiche merceologiche. | **3 ore**<br><br>**Terzo trimestre** | Realizzazione di piatti a scarto zero e workshop fotografico delle fasi di preparazione. |

**U.D.A. trasversale**

**Lavoro ed economia**

**Nodo concettuale: sviluppo sostenibile**

| TEMATICA | COMPETENZE | ABILITÀ | CONOSCENZE | TEMPI |
|---|---|---|---|---|
| **Il food cost** | Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l′ approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano.<br>Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all′ interno dei diversi ambiti lavorativi.<br>Partecipare al dibattito culturale sul mondo del lavoro.<br>Cogliere la complessità dei problemi economici e adoperarsi per trovare soluzioni lavorative, anche attraverso l′ utilizzo della rete.<br>Prendere coscienza che la diversità è fonte di arricchimento personale.<br>Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese.<br>Essere in grado di distinguere i diversi | Cogliere la complessità dei problemi economici e formulare risposte personali argomentate.<br>Prendere coscienza delle situazioni di difficoltà economica e del conseguente stato di disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale nel mondo del lavoro.<br>Rispettare l′ ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.<br>Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell′ ambiente in cui si vive, nel | I principali costi del settore cucina<br>Gli acquisti del settore cucina<br>La modulistica del settore cucina ed economato. | **4 ore**<br><br>**Secondo trimestre** |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | tipi di mercato del lavoro.<br>Individuare le competenze richieste nei diversi settori lavorativi. | mondo del lavoro, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo,<br>curando l′<br>acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e di protezione civile. | | |

Milazzo, 26/10/2025

Docente

GITTO PIERFRANCESCO