

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “Renato Guttuso” - MILAZZO☐ LICEO ARTISTICO - ISTITUTO STATALE d'ARTE☒ ISTITUTO PROFESS. SERVIZI COMMERCIALI E SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA
ANNO SCOLASTICO 2025/2026**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE**

Anno scolastico	2025/2026
Classe	II A
Disciplina	ENOGASTRONOMIA- SETTORE CUCINA
Settore	PROFESSIONALE - SERVIZI
Indirizzo	ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Ore settimanali	7 ORE
Ore annuali	231
Docente	PROF. PREVITI GAETANO

PROFILO IN USCITA (PECUP)

La disciplina concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, risultati relativi all'apprendimento della materia, sotto il profilo educativo, culturale e professionale. In particolar modo, i discenti avranno competenze nel riconoscere una 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

Ai fini del raggiungimento dei risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale, nel primo biennio il docente persegue, nella propria azione didattica ed educativa, l'obiettivo prioritario di far acquisire allo studente le competenze di base attese a conclusione dell'obbligo di istruzione, di seguito richiamate:

- Applicare le norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sul posto di lavoro.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e l'esigenza della clientela.
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera enogastronomica.
- Utilizzare tecniche di lavorazioni e strumenti gestionali nella produzione di prodotti gastronomici.
- 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

ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA (profilo generale della classe)

La classe è composta da 14 alunni e 5 alunne, provenienti da Milazzo, Barcellona Pozzo Di Gotto e dai paesi limitrofi. Sono presenti due alunni H e quattro DSA, che hanno presentato documentazione inerente le proprie problematiche di apprendimento.

Le prime ore di lezioni sono state dedicate alla esecuzione di test d'ingresso, atti a verificare il grado di competenza degli alunni.

Dal punto di vista comportamentale non si evidenziano casi con eccessiva vivacità, e quasi tutti rispettano le regole scolastiche.

LIVELLI DI PARTENZA

LIV. BASE NON RAGGIUNTO < 6	LIVELLO BASE 6	LIVELLO INTERMEDIO 7 – 8	LIVELLO AVANZATO 9 – 10
n. 1	n. 3	n. 3	n. 7

Assenti: 5

COMPETENZE – ABILITÀ – CONOSCENZE

X 1° BIENNIO ☐ 3° ANNO 4° ANNO ☐ 5° ANNO

1. COMPETENZE DI CITTADINANZA

X	C1	COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE
X	C2	COMPETENZA MULTILINGUISTICA
	C3	COMPETENZA MATEMATICA E COMPETENZA IN SCIENZE, TECNOLOGIE E INGEGNERIA
X	C4	COMPETENZA DIGITALE
X	C5	COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE A IMPARARE
X	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.
X	L2	Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.
X	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 patrimonio artistico e letterario.
X	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.
X	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 il confronto fra aree geografiche e culturali.
	S2	Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.
X	S3	Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.
X	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.
X	T3	Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.
X	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

X	G1	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.
X	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.
X	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 metodi adeguati.
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 testi orali 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 lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.
X	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.
	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

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.
X	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.
X	IE4	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.
X	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.
X	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 <i>Hospitality Management</i> , assicurando la conformità delle attività svolte.
X	IE10	Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di <i>budgeting-reporting</i> 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 di Apprendimento**.

OBIETTIVI SPECIFICI MINIMI

abilità	conoscenze
Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale. Identificare attrezzature e utensili di uso comune. Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature. Rispettare le « buone pratiche » di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio.	Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni. Ruoli e gerarchia della brigata di cucina. Elementi di deontologia professionale. Il laboratorio di cucina: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili. Igiene professionale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente. Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso. Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle principali materie prime.

PIANO DELLE UNITÀ DI APPRENDIMENTO

UdA 0/1	ACCERTAMENTO LIVELLI DI PARTENZA	Primo trimestre
competenze	abilità	conoscenze
IE1 IE2 IE3 IE4 IE6 IE8 IE7 IE11	Saper interpretare, descrivere, applicare dati e conoscenze pregresse. Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Conoscere gli ingredienti, le dosi e le fasi di preparazioni delle carni. Realizzare piatti a base di carne in abbinamento a guarnizioni e contorni. Presentare e servire piatti a base di carne nel rispetto delle regole tecniche. Rispettare le fasi di lavorazione de piatto a base di carne.	Accoglienza Test d'ingresso Elementi di eco-gastronomia. Tecnologia innovative di manipolazione e conservazione dei cibi. Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari. Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. Normative relative alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica. La carne. Le carni bovine. Il bovino adulto e il vitello. . Le carni suine. Le carni ovine e caprine. Gli animali da cortile. Il pollame. Gli altri animali da cortile. Le operazioni preliminari alla cottura della carne.
UdA 2	I PRODOTTI ITTICI	Primo trimestre
competenze	abilità	Conoscenze
IE1 IE3 IE6 IE7	Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e spstenibile dal punto di vista ambientale.	Tecniche di approvvigionamento e gestione dei prodotti ittici. Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione dei prodotti ittici.

IE8 IE11	Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili. Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione del prodotto rispondente alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.	Classificazione e caratteristiche dei prodotti ittici. Made in Italy : i prodotti ittici. Stagionalità e freschezza dei prodotti ittici. I pesci di acqua dolce. I pesci di acqua salata. Le operazioni di pulizia e taglio del pesce. I crostacei 1. I crostacei 2 . I molluschi. I molluschi cefalopodi. I molluschi gasteropodi e lamellibranchi.
UdA 3	UOVA, LATTE, PANNA E FORMAGGI	Secondo trimestre
competenze	abilità	Conoscenze
IE8 IE6 IE7 IE8 IE11 IE1 IE2 IE4	Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili. Rispettare le fasi di lavorazione del piatto. Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza. Realizzare piatti a base di uova. Presentare e servire piatti nel rispetto delle regole tecniche.	Le uova. Le uova in cucina. La classificazione delle uova. Caratteristiche organolettiche delle uova. Tecniche di cottura delle uova. Le regole igieniche e la corretta conservazione degli alimenti. Il servizio e la presentazione dei piatti a base di uova. Il latte e la panna. Il latte e i suoi derivati in cucina. Il formaggio in cucina.
UdA 4	ELEMENTI BASE DI PASTICCERIA	Terzo trimestre
competenze	Abilità	Conoscenze
IE1 IE2 IE11 IE5 IE3 IE4 IE8 IE11	Applicare correttamente tecniche di lavorazione dolciari scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. Apportare alle ricette originali di un prodotto dolciario delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela. Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione. Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario.	Principi di scienza e tecnologie alimentari. Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti. Le materie prime sotto il profilo organolettico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico. Caratteristiche della pasticceria regionale, nazionale e internazionale. Le norme vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, tracciabilità delle materie prime. Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti. Tecniche di presentazioni e decorazioni. Tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari.
UdA 5	IL MENU' E LE REGOLE DI SERVIZIO	Terzo trimestre
competenze	Abilità	Conoscenze
IE3 IE4 IE11 IE9 IE10	Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio di merci/prodotti/servizi. Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Compilare la modulistica di reparto.	Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci. Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. I diversi pasti della giornata.

IE6	Redigere le ricette nel rispetto delle regole. Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e con i vari reparti. Presentare i piatti e i prodotti enogastronomici nel rispetto delle regole tecniche.	Il Menù. Il Menu a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG). Il servizio e la presentazione dei piatti. Gli antipasti. Primi piatti, secondi piatti e contorni. I dessert.
UdA 6	COMPRESENZA CON ACCOGLIENZA TURISTICA	Prima/secondo/terzo trimestre
competenze	Abilità	Conoscenze
C 4, 5, 7; L 6; M 3; S 3; G4a, 6, 8 IE 3, 6, 8, 10, 11	Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza	Richiesta informazioni cliente sul servizio ristorazione; Gli arrangiamenti alberghieri. Gli stili di cucina Gli addebiti extra del ristorante La promozione del territorio con particolare riferimento all'enogastronomia.
UdA 7	COMPRESENZA CON SALA-BAR	Prima/secondo/terzo trimestre
competenze	Abilità	Conoscenze
C 4, 5, 7; L 6; M 3; S 3; G4a, 6, 8 IE 3, 6, 8, 10, 11	Comprendere l'importanza del rapporto di collaborazione e sinergia tra i reparti al fine di offrire un servizio di qualità. Eseguire correttamente i vari servizi. Riconoscere le risorse culinarie, ambientali, storiche, artistiche e culturali del proprio territorio Sovrintendere all'organizzazione dei vari servizi scegliendo quello più adatto, applicando le tecniche consone al contesto giusto.	Richiesta informazioni cliente sul servizio ristorazione; Tipi di servizio. Gli stili di cucina e di sala. Gli addebiti extra del ristorante La sinergia tra i reparti.

UNITA' DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI

(redatta/e in concertazione con le componenti del c.d.c.)

UDA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	PRODOTTO	MONTE ORE
L'EVENTO A SCUOLA	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione	Saper riconoscere il sistema di qualità relativo	Le nozioni fondamentali di qualità,	Realizzazione di un piatto utilizzando come ingrediente	3

	di prodotti locali e a km 0, utilizzando tecniche tradizionali e innovative.	alla filiera produttiva. Saper riconoscere la provenienza territoriale dei prodotti DOP, DOC, IGP. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti eno-gastronomici.	sicurezza e salute in cucina. Le caratteristiche della qualità alimentare. Conoscenza dei marchi di qualità, degli alimenti e dei piatti delle tradizioni locali, dei prodotti della tradizione e dell'innovazione.	principale un prodotto a marchio. III trimestre	
ALLA SCOPERTA DEL TERRITORIO	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione dei prodotti enogastronomici, promuovendo le nuove tendenze alimentari. Progettare eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali.	Applicare le principali norme igienico-sanitarie. Riconoscere le caratteristiche degli alimenti come i cereali, gli ortaggi formaggi e uova. Applicare le tecniche più idonee nel recupero degli scarti.	Principali cause dello spreco alimentare domestico e nella ristorazione; lo spreco alimentare in Italia e nel mondo; suggerimenti e decalogo antispreco.	Realizzazione di piatti a scarto zero e workshop fotografico delle fasi di preparazione II trimestre	3

PROGRAMMAZIONE ATTIVITA' COMPRESENZA

MATERIA: LINGUA FRANCESE / ENOGASTRONOMIA - CUCINA

FINALITA' EDUCATIVE

La compresenza è una strategia didattica condivisa di progettazione, insegnamento e valutazione che mira a sviluppare in classe un percorso di apprendimento comune ed integrato attraverso una fattiva collaborazione tra i docenti compresenti. Essa, oltre che consentire un approccio differente alla disciplina oggetto di studio, permette di soddisfare le esigenze degli studenti adattando la competenza professionale ai bisogni specifici.

In particolare, l'utilizzo della lingua straniera come veicolo per apprendere i contenuti di una materia laboratoriale si pone come obiettivo quello di costruire competenze linguistiche e abilità comunicative contestualmente allo sviluppo e all'acquisizione di conoscenze disciplinari.

L'attività di compresenza permetterà di migliorare le competenze comunicative degli studenti nella lingua veicolare e nella lingua comunitaria facendo al contempo acquisire i contenuti disciplinari specifici.

L'apprendimento di tipo esperienziale mostrerà agli alunni che la lingua straniera non è un'astratta entità regolata da grammatica e sintassi ma uno strumento di comunicazione e acquisizione del sapere che può facilitare l'inserimento nel mondo del lavoro.

PIANO DI LAVORO

<i>Attività</i>	<i>Obiettivi</i>	<i>Metodologie</i>	<i>n° ore</i>
Le carni -Reconnaître les viandes -La viande de bœuf Le veau de lait -La viande de porc -Les animaux de basse-cour : la volaille -les modes de cuisson des viandes	-Conoscere il lessico relativo alle carni ed alla loro cottura. -Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. -Utilizzare e produrre testi multimediali.	- Scoperta guidata - Lezione frontale - Ricerca individuale - Lavoro di gruppo	7
I prodotti ittici -Les poissons -Les coquillages -Les crustacés - Comment préparer un poisson pour la cuisson	Conoscere il lessico relativo ai pesci ed alla loro cottura. -Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. -Utilizzare e produrre testi multimediali.	- Scoperta guidata - Lezione frontale - Lavoro di gruppo	7
Le uova e i latticini -Les œufs -Le lait/ -La crème fraîche -Les fromages	Conoscere il lessico relativo alle uova ed ai latticini. -Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. -Utilizzare e produrre testi multimediali.	- Scoperta guidata - Lezione frontale - Ricerca individuale	7
-Elementi base di pasticceria - Les desserts siciliens et français	- Analizzare delle ricette - Spiegare una ricetta - Dare istruzioni e consigli -Esprimere le proprie opinioni - Padroneggiare gli strumenti espressivi indispensabili per	-Scoperta guidata -Lezione dialogata -Ricerca individuale -learning by doing	6

	gestire semplici interazioni comunicative verbali e scritte nella LS. -Cogliere il carattere interculturale della lingua francese,		
- Il Menu e le regole di servizio - Les repas - Les différents types de menu - La composition du menu - Présenter le menu au client	- Comporre un menu - Identificare l'ordine dei servizi di un menu. - Padroneggiare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire semplici interazioni comunicative nella LS - Utilizzare gli strumenti e le reti informatiche nelle attività di studio, ricerca e approfondimento della disciplina.	-Scoperta guidata -Lezione frontale -Lezione dialogata -Ricerca individuale	6

MATERIA: SCIENZE DEGLI ALIMENTI / ENOGASTRONOMIA - CUCINA

FINALITA' EDUCATIVE

La compresenza è una strategia didattica condivisa di progettazione, insegnamento e valutazione che mira a sviluppare in classe un percorso di apprendimento comune ed integrato attraverso una fattiva collaborazione tra i docenti compresenti. Essa, oltre che consentire un approccio differente alla disciplina oggetto di studio, permette di soddisfare le esigenze degli studenti adattando la competenza professionale ai bisogni specifici.

In particolare la codocenza tra le discipline scienze degli alimenti e cucina permette l'applicazione di metodologie didattiche quali Learning by doing e la didattica laboratoriale a servizio di una disciplina teorica come scienze degli alimenti, permettendo così agli allievi la costruzione del proprio sapere in maniera attiva, applicando le nozioni apprese, direttamente sul campo, stabilendo interconnessioni tra il proprio sapere e il saper fare in laboratorio. Presteranno particolare attenzione alle norme igieniche da applicare avendo appreso la consapevolezza delle possibili contaminazioni delle pietanze e le annesse conseguenze, potranno osservare con sapere critico le trasformazioni che avvengono durante la cottura degli alimenti e valutare dal punto di vista nutrizionale il piatto realizzato. Inoltre la codocenza permetterà la costruzione di un sapere non più a compartimento stagno, ma unitario tra due discipline complementari.

PIANO DI LAVORO

Attività	Obiettivi	Metodologie	n° ore
LE CARNI La classificazione della carne: - le carni bovine - Le carni suine - Le carni ovine e caprine - Gli animali da cortile Operazioni preliminari della cottura della carne Modificazione dei principi nutritivi durante la cottura della carne. Tecniche di conservazione della carne. Contaminazione da <i>Taenia solium</i>	- Individuare e saper riconoscere le diverse tipologie di carne - Saper stabilire i metodi di cottura più idonei per i vari tipi di carne - Saper riconoscere le trasformazioni dei PN durante la cottura - Saper individuare le tecniche di conservazione più idonee per la carne - Saper produrre delle pietanze senza il rischio di contaminazione	- Lezione frontale - Ricerca individuale - Cooperative learning - Learning by doing	7
PRODOTTI ITTICI La classificazione dei prodotti ittici: - i pesci di acqua dolce - I pesci di acqua salata - I crostacei - I molluschi Le operazioni di pulizia e taglio del pesce. Modificazione dei principi nutritivi durante la cottura del pesce. Tecniche di conservazione del pesce. Contaminazione da <i>Anisakis simplex</i>.	- Individuare e saper riconoscere le diverse tipologie di prodotti ittici - Saper stabilire i metodi di cottura più idonei per i vari tipi di prodotti ittici - Saper riconoscere le trasformazioni dei PN durante la cottura - Saper individuare le tecniche di conservazione più idonee per i prodotti ittici - Saper produrre delle pietanze senza il rischio di contaminazione	- Lezione frontale - Ricerca individuale - Cooperative learning - Learning by doing	6
UOVA, LATTE, PANNA E FORMAGGI Le uova. Il latte e la panna. Il formaggio. Tecniche di conservazione di uova, latte e derivati. Contaminazione da Salmonella. Il colesterolo e l'aterosclerosi.	- Individuare e saper riconoscere le diverse tipologie di uova, latte e derivati - Saper individuare le tecniche di conservazione più idonee per le uova, il latte e i derivati - Saper produrre delle pietanze senza il rischio di contaminazione - Saper preparare delle pietanze a basso rischio per le malattie cardiovascolari	- Ricerca individuale - Cooperative learning - Learning by doing - Lezione frontale	6

ELEMENTI BASE DI PASTICCERIA I dolcificanti: zucchero, miele e caramello. Il cacao e il cioccolato. La frutta. Il diabete mellito.	- Saper riconoscere i diversi dolcificanti e il loro impiego - Saper individuare le caratteristiche della frutta - Saper riconoscere il rischio e le conseguenze di un consumo eccessivo di dolci	- Ricerca individuale - Cooperative learning - Learning by doing - Lezione frontale	7
IL MENU I diversi pasti della giornata. Il menu. Il servizio e la presentazione dei piatti. Le portate. Il Fabbisogno energetico giornaliero.	- Saper comporre un menu - Saper realizzare un servizio - Saper determinare il fabbisogno energetico giornaliero di un individuo	- Ricerca individuale - Cooperative learning - Learning by doing - Lezione frontale	7

METODOLOGIE

Si indicano sinteticamente le metodologie di lavoro più frequentemente utilizzate:

☒ lezione frontale ☒ lezione interattiva lezione multimediale ☒ videolezione cooperative learning ☐ problem based learning ☐ project based learning ☒ role playing ☐ digital storytelling ☐ EAS - episodi di apprendimento situato	☒ flipped classroom ☐ debate ☒ attività di gruppo ☒ attività di laboratorio ☐ esercitazioni pratiche ☐ altro:
---	---

STRUMENTI

Le risorse generalmente impiegate includono:

☒ libro di testo: Laboratorio di Pasticceria-I Prodotti , le tecniche, la Sicurezza. PLAN-ELi ☐ lezioni registrate ☐ aule multimediali ☒ laboratori ☒ sussidi didattici ☒ strumenti digitali	☒ risorse didattiche online ☐ visite didattiche ☐ attività integrative ☐ ☐ interventi di esperti ☒ materiale prodotto dall'insegnante ☐ altro:
--	--

MODALITÀ DI VALUTAZIONE E DI RECUPERO	
TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA	NUMERO E SCANSIONE TEMPORALE'
☐ prove scritte strutturate ☐ prove scritte semi-strutturate ☒ interrogazioni orali ☒ prove pratiche-laboratoriali	- Prove Laboratoriali n. 2 per ciascun trimestre - Prove orali n. 1 per ciascun trimestre Il recupero si effettuerà in orario curriculare e durante le pause didattiche. La valutazione sarà di tipo formativo e sommativo. Si terrà conto non soltanto dei risultati ottenuti nelle prove scritte e orali, ma anche della fattiva partecipazione e coinvolgimento individuale alle lezioni in presenza e, se necessario, in DDI, della puntualità nel rispetto delle scadenze e della cura nello svolgimento e nella consegna del compito prodotto.
MODALITÀ DI RECUPERO	
☒ Riproposizione dei contenuti in forma diversificata; ☐ Attività guidate a crescente livello di difficoltà; ☒ Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro; ☒ Recupero in itinere attraverso studio autonomo; ☒ Recupero durante la pausa didattica; ☐ Sportello didattico; ☐ Corsi di recupero pomeridiani	

Prof. Previti Gaetano