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	**4 C**
disciplina	**Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina**
settore	**PROFESSIONALE – SERVIZI**
indirizzo	**ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA**
Ore settimanali	**4+1 compresenza con scienze e cultura dell'alimentazione**
Ore annuali	**165**
Docente	**COSTANZO NUNZIO**

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)

La classe è composta da 19 alunni, provenienti da Milazzo, Barcellona Pozzo Di Gotto e paesi limitrofi. Non sono presenti alunni H e DSA. 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 al quanto eterogenea per abilità di base, senso di responsabilità e desiderio di affermazione e di autorealizzazione. Sotto il profilo comportamentale la classe non presenta particolari problemi o situazioni difficili. Gli alunni, nel complesso, rispettano le principali norme di comportamento, sono educati e corretti nei confronti dei docenti e sensibili ai richiami. Qualche alunno deve essere sollecitato a mantenere l'attenzione. La partecipazione all'attività didattica evidenziata è mediamente più che sufficiente.

LIVELLI DI PARTENZA

LIV. BASE NON RAGGIUNTO < 6	LIVELLO BASE 6	LIVELLO INTERMEDIO 7 – 8	LIVELLO AVANZATO 9 – 10
n. 3	n. 5	n. 1	n. 6

Assenti: 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 dicalcolo 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 C5 C7 M3 S2 G10 G11	Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio. Applicare il concetto di percorso a senso unico nella progettazione della cucina.	I criteri guida della progettazione della cucina. Gli impianti tecniche di cucina le opere murarie.
Unità Didattiche	Competenze	Obiettivi	Contenuti
2	C1 C5 C7 M3 S2 G10 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 G4a IE1 IE11 IE9 IE3 IE6 IE7	Valorizzare i prodotti gastronomici tenendo presente gli aspetti culturali legati a essi. Valorizzare i piatti della tradizione. Individuare le componenti culturali della gastronomia.	Le caratteristiche principali della cucina delle singole regioni. Le caratteristiche della cucina nazionale e internazionale.
Unità Didattiche	Competenze	Obiettivi	Contenuti
2	G4b G4a IE1 IE11 IE7 IE6	Presentare i piatti in base a criteri estetici. Eseguire decorazioni di media complessità.	Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto. Abbinamento dei sapori e degli ingredienti. Le principali tecniche di decorazione.
Unità Didattiche	Competenze	Obiettivi	Contenuti
3	G4b G4a IE1 IE11 IE9 IE6 IE7 G11	Utilizzare le nuove tecnologie nella preparazione, conservazione e cottura degli alimenti. Fornire le spiegazione tecnico-scientifiche dei principali fenomeni che si verificano in cucina.	Tecniche tradizionali e innovative di lavorazione in cucina. 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 G4b IE1 IE3	Realizzare antipasti, stuzzichini e piatti a base di uova. Rispettare le buone pratiche di lavorazione.	Classificazione degli antipasti e loro funzione. Le tecniche di cottura delle uova.
Unità Didattiche	Competenze	Obiettivi	Contenuti
2	G4a G4b IE3	Saper individuare le principali Intolleranze alimentari.	La cucina per celiaci, diabetici, obesi,
Unità Didattiche 3	Competenze G4a G4b IE1 IE3 IE7	Obiettivi Consolidare le tecniche di base nella produzione di pasticceria. Realizzare con buona autonomia operativa impasti, creme, farce, tortee dolci al cucchiaio. Produrre impasti lievitati.	Contenuti Le tecniche di base della pasticceria. La preparazione di torte e dolci al cucchiaio. Le tecniche di base di zucchero e cioccolato. 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 IE3 S2	Utilizzare le tecniche tradizionali e le nuove tecnologie di cottura nella produzione gastronomica.	Temperature al cuore degli alimenti in cottura. Tecniche di cottura tradizionali e innovative.
Unità Didattiche	Competenze	Obiettivi	Contenuti
2	C5 G4a IE7 IE11 G4b	Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti. Utilizzare correttamente i prodotti congelati e surgelati.	Marchi di qualità, certificazioni e tutela dei prodotti tipici. 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.

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] risorse didattiche online
[X] visite didattiche

[X] laboratori
[ ] sussidi didattici
[X] strumenti digitali

[ ] 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 [ ] prove scritte semi-strutturate [ ] prove scritte non strutturate [X] interrogazioni orali [X] prove pratiche	- Prove pratiche n.1 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 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 **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. Saper riconoscere la provenienza territoriale dei prodotti DOP, DOC, IGP. Utilizzare tecniche di	Le nozioni fondamentali di qualità, sicurezza e salute in cucina. Le caratteristiche della qualità alimentare. Conoscenza dei marchi di qualità, degli alimenti e dei piatti delle tradizioni locali,	**3 ore** **Secondo trimestre**	Realizzazione di un piatto utilizzando come ingrediente principale un prodotto a marchio.

		lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti eno-gastronomici.	dei prodotti della tradizione e dell'innovazione.		
UDA N°2 **Lo spreco alimentare**	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.	Le principali norme igienico-sanitarie. Gli ortaggi ed i legumi: classificazione conservazione, aspetti igienici, stagionalità, caratteristiche merceologiche.	**3 ore** **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. Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all′ interno dei diversi ambiti lavorativi.	Cogliere la complessità dei problemi economici e formulare risposte personali argomentate. Prendere coscienza delle situazioni di difficoltà economica e del conseguente stato di disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi	I principali costi del settore cucina Gli acquisti del settore cucina La modulistica del settore cucina ed economato.	**4 ore** **Secondo trimestre**

	Partecipare al dibattito culturale sul mondo del lavoro. Cogliere la complessità dei problemi economici e adoperarsi per trovare soluzioni lavorative, anche attraverso l′ utilizzo della rete. Prendere coscienza che la diversità è fonte di arricchimento personale. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese. Essere in grado di distinguere i diversi tipi di mercato del lavoro. Individuare le competenze richieste nei diversi settori lavorativi.	in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale nel mondo del lavoro. Rispettare l′ ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell′ ambiente in cui si vive, nel mondo del lavoro, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l′ acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e di protezione civile.		

Milazzo, 30/09/2025

Docente

Prof. Costanzo Nunzio