



I.I.S. “E. Ferrari”

A.S 2018/2019

PROGRAMMAZIONE SVOLTA

DISCIPLINA: LABORATORIO SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA: SETTORE CUCINA

CLASSE IV sez. D indirizzo Enogastronomia

DOCENTE: Giuseppe Alfredo Ruggi

Presentazione della classe:

Da una prima analisi gli alunni sono risultati abbastanza motivati ed interessati alla disciplina; nel gruppo classe sono stati presenti casi particolari cui si è ritenuto opportuno utilizzare una metodologia appropriata. Nel corso del corrente anno scolastico, ciascuno studente ha subito un processo di trasformazione riuscendo ad acquisire adeguati strumenti per il personale successo formativo.

Argomenti:

IN LABORATORIO, lezioni pratiche

Ogni lezione di laboratorio ha previsto la realizzazione di un menu composto da

- un antipasto,
- primo piatto,
- secondo piatto,
- dessert
- prodotti di panetteria semplice

Cucina Regionale Italiana:

- cucina nord ovest
- cucina nord es
- cucina del centro
- cucina del sud e delle isole

Cucina Internazionale:

- Europa
- cucina orientale
- cucina delle Americhe

Cucina moderna:

- cucina creativa
- cucina industriale
- banqueting

IN AULA

Durante le lezioni in aula, l'insegnante ha ripreso, approfondito e sviluppato numerosi altri argomenti riferiti e personalizzati in base alle necessità del gruppo classe.

- Igiene nella ristorazione, igiene personale e sistema HACCP;
- Tecniche di conservazione;
- Alimenti e materie prime:
 - caratteristiche organolettiche,
 - tutela dell'ambiente e della tipicità,
 - prodotti ittici del mediterraneo,
 - utilizzo di erbe aromatiche e spezie
- Cottura ed effetti
- Il menu e la sua redazione
- Catering e Banqueting: introduzione e sistemi di lavorazione industriale
- Principi base di food cost
- Analisi della cucina moderna:
 - guide ristoranti,
 - focus sulla guida Michelin,
 - piatti di cucina regionale rivisitata

METODI

- lezione frontale con spiegazione del docente
- lavori di gruppo a discrezione del docente
- ricerche a discrezione del docente
- lavori con i docenti di lingua, lettere e alimentazione

METODI PER LE LEZIONI PRATICHE

- esercitazioni singole con contenuti appropriati
- lavori di gruppo.
- stage aziendali
- progetti e collaborazioni con istituti esterni o enti

STRUMENTI

- libro di testo
- appunti a discrezione del docente.
- articoli tratti da giornali, riviste di settore, siti internet.
- blog web personale del docente: RISTORAZIONE CON RUGGI
- materiale di laboratorio.

U.d'A.

Denominazione:

Sous vide, la cottura sottovuoto a bassa temperatura

Compito prodotto:

- Aggiornamento ricettario personale
- Realizzazione di 1 piatto con realizzazione di video-ricetta
- Scheda del piatto realizzato in lingua italiana ed in lingua inglese
- Glossario dei termini specifici
- Relazione individuale

Fase di applicazione

Febbraio - Maggio 2019

Tempi

- Preparazione=> 7 h in classe:
- Presentazione del percorso U.d'A.
- Analisi dei diversi effetti ottenuti sulle materie prime utilizzando la tecnica della cottura sottovuoto
- Predisporre il glossario specifico in lingua Inglese
- Aggiornamento del ricettario personale

Attività in laboratorio=> 10 h:

- Esecuzione corretta del metodo di cottura attraverso attività in laboratorio eseguendo ricette classiche adottando la tecnica di cottura innovativa

Conclusione => 3 h:

- Realizzazione di una video ricetta
- Test di fine U.d'A.

Livelli di profitto

Fascia di recupero (2-3-4)	Fascia di consolidamento (5-6)	Fascia di potenziamento (7-8)	Fascia di eccellenza (9-10)
Alunni che manifestano partecipazione e impegno spesso superficiale, non ancora autonomi nello studio, con conoscenze e competenze insufficienti.	Alunni che sono per lo più partecipi, a volte superficiali nell'impegno, sufficientemente autonomi nello studio ed in possesso di un livello sufficiente di competenze e conoscenze	Alunni che partecipano regolarmente, manifestano un impegno adeguato e un livello discreto di conoscenze e competenze	Alunni che manifestano partecipazione costruttiva, impegno serio ed assiduo e alto livello di conoscenze e competenze
%	%	%	%

In codesta programmazione, dopo la valutazione diagnostica della classe, sono elencate le competenze, le conoscenze e le abilità che l'allievo dovrà acquisire a conclusione della prima e della seconda annualità del secondo biennio e del quinto anno del percorso di studi.

Inoltre, sono descritti i contenuti da trattare, la metodologia d'insegnamento, il criterio di valutazione e una griglia per misurare i livelli di competenza raggiunti dagli allievi al termine di ciascuna Unità di Apprendimento espletata.

Il docente di "Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore cucina" 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, dell'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.

COMPETENZE DI BASE

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di Classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenze (ad un *livello intermedio* nel secondo biennio e ad un *livello avanzato* nel quinto anno).

- ✓ Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- ✓ Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- ✓ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- ✓ Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- ✓ Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- ✓ Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- ✓ Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

LIBRO DI TESTO:

- CUCINA GOURMET corso avanzato
- EDITORE: CALDERINI
- AUTORE: PAOLO GENTILE
- CODICE: ISBN 978-88-5280501-1

MODULO 1
IL MONDO DELLA RISTORAZIONE

U.D	Conoscenze	Abilità	Competenze	Verifiche e valutazioni	Tempi
<ol style="list-style-type: none"> 1. Il tecnico dei servizi ristorativi e il mondo della ristorazione 2. Gli stili alimentari attuali 3. L'evoluzione delle abitudini alimentari. 4. Il consumo dei pasti fuori casa. 5. Tipologie dei servizi ristorativi 6. La situazione del mercato ristorativo. 7. Le tendenze della cucina. 8. La gastronomia 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper classificare i locali ristorativi nei comparti previsti dalla legge ed in base al tipo di organizzazione. 	Verifica sommativa scritta e/o orale.	Settembre

Nota metodologica e strumenti:

Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo (in aula e in laboratorio) lavori grafici su cartelloni, mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo

Verifiche e criteri di Valutazione

Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso:

- Le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;
- Dagli obbiettivi prefissati, dalle competenze e conoscenze acquisite, infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore.

Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (Principi di Alimentazione, Laboratorio dei servizi di Sala e Bar, Scienze della terra ecc.), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi.

MODULO 2
LA STRUTTURA RISTORATIVA

U.D Tempi	Conoscenze	Abilità	Competenze	Verifiche e valutazioni	Tempi
<ol style="list-style-type: none"> 1. L'impostazione del progetto 2. La suddivisione in settori di una grande cucina 3. Le caratteristiche tecniche dell'impianto 4. L'evoluzione delle attrezzature 5. Le attrezzature refrigeranti 6. Le attrezzature del settore preparazione 7. Le attrezzature del settore cottura 8. Le attrezzature del settore lavaggio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere la suddivisione dei locali e le attività che vi si compiono. • Conoscere le linee-guida delle caratteristiche tecniche di un impianto di cucina. • Conoscere le principali norme legislative inerenti la cucina. • Conoscere l'evoluzione qualitativa delle attrezzature. • Conoscere le caratteristiche tecniche delle attrezzature. 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio. • Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di prodotti enogastronomici e ristorativi. • Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza. 	Verifica sommativa scritta e/o orale.	Ottobre
Nota metodologica e strumenti:					
Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo (in aula e in laboratorio) lavori grafici su cartelloni, mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo					
Verifiche e criteri di Valutazione					
Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso:					
- Le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;					
- Dagli obiettivi prefissati, dalle competenze e conoscenze acquisite, infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore.					
Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (Principi di Alimentazione, Laboratorio dei servizi di Sala e Bar, Scienze della terra ecc.), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi.					

MODULO 3
IGIENE PROFESSIONALE

U.D	Conoscenze	Abilità	Competenze	Verifiche e valutazioni	Tempi
<p>1. La sanificazione dell'impianto di cucina.</p> <p>2. Il sistema H.A.C.C.P.</p> <p>3. La realizzazione di un piano di autocontrollo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere la classificazione dei microrganismi, i fattori di crescita e le modalità di contaminazione. • Conoscere le principali infezioni e tossinfezioni alimentari e le relative norme di profilassi. • Conoscere le norme igieniche relative alla persona, alla manipolazione degli alimenti, all'attrezzatura e al laboratorio in genere. • Conoscere le azioni di prevenzione rispetto ad attrezzatura ed ambiente. • conoscere le procedure per un corretto trattamento dei rifiuti. 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare i criteri e gli strumenti di sicurezza e tutela della salute. • Scegliere detergenti e disinfettanti per la sanificazione. • Comprendere l'importanza dell'autocontrollo sul processo. • Individuare i pericoli di contaminazione legati al lavoro di cucina. • Identificare i CCP di un'organizzazione ristorativa. • Realizzare a grandi linee un manuale di autocontrollo igienico. 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza. • Intervenire nelle diverse fasi del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità. 	<p>Verifica sommativa scritta e/o orale.</p>	<p>Novembre</p>

Nota metodologica e strumenti:

Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo (in aula e in laboratorio) lavori grafici su cartelloni, mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo

Verifiche e criteri di Valutazione

Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso:

- Le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;
- Dagli obiettivi prefissati, dalle competenze e conoscenze acquisite, infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore.

Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (Principi di Alimentazione, Laboratorio dei servizi di Sala e Bar, Scienze della terra ecc.), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi.

MODULO 4
SICUREZZA E SALUTE SUL LAVORO

U.D	Conoscenze	Abilità	Competenze	Verifiche e valutazioni	Tempi
<p>1. Il TUSL.</p> <p>2. Prevenzione antinfortunistica e salute sul lavoro.</p> <p>3. La sicurezza sul posto di lavoro: un diritto-dovere.</p> <p>4. Struttura e gestione dell'economato.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere gli obblighi dell'imprenditore e del lavoratore. • Conoscere i principali pericoli 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; 	<ul style="list-style-type: none"> • Usare atteggiamenti "sicuri", che prevenano possibili infortuni. • Utilizzare tecniche di approvvigionamento nell'ottica di contenere i costi di acquisto. • Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche, in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e target dei clienti. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>Verifica sommativa scritta e/o orale.</p>	<p>Dicembre</p>

Nota metodologica e strumenti:

Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo (in aula e in laboratorio) lavori grafici su cartelloni, mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo

Verifiche e criteri di Valutazione

Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso:

- Le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;
- Dagli obbiettivi prefissati, dalle competenze e conoscenze acquisite, infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore.

Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (Principi di Alimentazione, Laboratorio dei servizi di Sala e Bar, Scienze della terra ecc.), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi.

MODULO 5
PREPARAZIONI A BASE DI CARNE

u.d.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Verifiche e valutazioni	Tempi
<ol style="list-style-type: none"> 1. I tagli delle carni da macello. 2. Le preparazioni preliminari delle carni e metodi di cottura. 3. Le carni suine. 4. La carne di ovini e caprini. 5. La carne degli animali da cortile. 6. Selvaggina e cacciagione. 7. Il quinto quarto e le interiora. 8. Realizzazione di ricette a base di carne. 	<ul style="list-style-type: none"> • Le regole di servizio dei secondi a base di carne. • I tagli delle carni da macello. • Le tecniche di cottura delle carni. • Operazioni preliminari delle carni ovine e caprine. • Conoscere le diverse tipologie di animali da cortile. • Conoscere le diverse tipologie della selvaggina da pelo e da piuma. • Conoscere le tecniche di lavorazione del quinto • Conosce le razze bovine più pregiate. 	<ul style="list-style-type: none"> • Consolidare le tecniche di base nella produzione gastronomica dei prodotti a base di carne. • Eseguire le tecniche di lavorazione delle carni da macello e degli animali da cortile. • Realizzare con buona autonomia operativa secondi a base di carne. • Scegliere i tagli di carne in base ai metodi di cottura utilizzati. 	<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella realizzazione di prodotti gastronomici. Valorizzare e promuovere le tradizioni gastronomiche. Intervenire nella valorizzazione, nella produzione, nella trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti gastronomici.</p>	<p>Verifica sommativa scritta e/o orale. Prova pratica in laboratorio.</p>	<p>Gennaio-maggio</p>

Nota metodologica e strumenti:

Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo (in aula e in laboratorio) lavori grafici su cartelloni, mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo

Verifiche e criteri di Valutazione

Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso:

- Le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;
- Dagli obiettivi prefissati, dalle competenze e conoscenze acquisite, infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore.

Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (Principi di Alimentazione, Laboratorio dei servizi di Sala e Bar, Scienze della terra ecc.), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi.

MODULO 6
PREPARAZIONI A BASE DI PRODOTTI ITTICI

u.d.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Verifiche e valutazioni	Tempi
<ol style="list-style-type: none"> 1. Struttura e classificazione dei pesci. 2. Valutazione della freschezza dei prodotti ittici. 3. Conservazione dei prodotti ittici. 4. I pesci di mare, d'acqua dolce, diadromi o migratori 5. Classificazione dei molluschi. 6. Classificazione dei crostacei. 7. Eseguire le tecniche di base della lavorazione dei pesci, crostacei e molluschi. 8. I metodi di cottura dei prodotti ittici. 9. Realizzazione di ricette a base di pesce. 	<ul style="list-style-type: none"> • La classificazione di pesci, crostacei e molluschi • I criteri di valutazione della freschezza • Le caratteristiche merceologiche e gastronomiche dei prodotti ittici 	<ul style="list-style-type: none"> • Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità • Identificare i pesci, crostacei e molluschi. • Conservare i prodotti ittici in modo igienicamente corretto 	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico 	<p>Verifica sommativa scritta e/o orale. Prova pratica in laboratorio.</p>	Gennaio-maggio

Nota metodologica e strumenti:

Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo (in aula e in laboratorio) lavori grafici su cartelloni, mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo

Verifiche e criteri di Valutazione

Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso:

- Le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;
- Dagli obiettivi prefissati, dalle competenze e conoscenze acquisite, infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore.

Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (Principi di Alimentazione, Laboratorio dei servizi di Sala e Bar, Scienze della terra ecc.), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi.

MODULO 7
LE CUCINE REGIONALI, NAZIONALI.

U.D	Conoscenze	Abilità	Competenze	Verifiche e valutazioni	Tempi
<ol style="list-style-type: none"> 1. 2. Approfondire le basi della cucina 3. Tradizioni e piatti tipici della cucina regionale 4. Tradizioni e piatti tipici delle cucine europee 5. Tendenze delle cucine extraeuropee 6. Principali cucine etniche rappresentate in Italia 	<ul style="list-style-type: none"> • Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione. • Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità. • Conoscere le caratteristiche della cucina regionale, nazionale e internazionale • Conoscere le caratteristiche dei prodotti del territorio 	<ul style="list-style-type: none"> • Valutare gli standard qualitativi. • 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. • Individuare le componenti culturali della gastronomia • Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale. • Individuare il contributo degli alimenti nelle diverse cucine territoriali. 	<ul style="list-style-type: none"> • Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. 	<p>Verifica sommativa scritta e/o orale.</p>	<p>Gennaio-maggio</p>

Nota metodologica e strumenti:

Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo (in aula e in laboratorio) lavori grafici su cartelloni, mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo

Verifiche e criteri di Valutazione

Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso:

- Le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;
- Dagli obbiettivi prefissati, dalle competenze e conoscenze acquisite, infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore.

Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (Principi di Alimentazione, Laboratorio dei servizi di Sala e Bar, Scienze della terra ecc.), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi.

LIVELLO COMPETENZE ed ipotesi di valutazione adottata (voto in decimi)				
LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO	LIVELLO BASE *	LIVELLO INTERMEDIO **	LIVELLO AVANZATO ***	LIVELLO MINIMO **** (art. 15 comma 3 O.M. n.90 del 21/5/2001)
Lo studente non svolge compiti semplici. Non partecipa al lavoro in classe e rifiuta il dialogo educativo. Non riesce a produrre elaborati comprensibili.	Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.	Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.	Lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli.	Le reali competenze raggiungibili devono essere concordate in relazione al soggetto ed alla patologia.
<u>Assolutamente insufficiente</u> Voto 1-2 <u>Scarso</u> Voto 3-4	<u>Insufficiente</u> Voto 5 <u>Sufficiente</u> Voto 6	<u>Discreto</u> Voto 7 <u>Buono</u> Voto 8	<u>Ottimo</u> Voto 9 <u>Eccellente</u> Voto 10	

Il docente

Giuseppe Alfredo Ruggi