Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"
Istituto Professionale per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B
Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato cod. mecc. SARI02901V
Istituto Tecnico settore tecnologico - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria cod. mecc. SATF02901Q
Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007
Internet: www.ipsiaferrari.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it

Programmazione definitiva

INSEGNANTE: *Di Flora Francesco*	
MATERIA DI INSEGNAMENTO: Sala e vendita	
ANNO SCOLASTICO: **2020 - 2021**	**CLASSE:** **5** B eno
TESTO IN ADOZIONE: Accademia di Sala e Vendita Light-Laboratorio di Sala e Vendita Articolazione Enogastronomia **EDITORE:** LE MONNIER scuola	
ALTRI STRUMENTI UTILIZZATI: *fotocopie, ricerche su internet,presentazioni in PWP*	

- Conoscenza della classe.
- Presentazione programmazione della materia.
- Ripetizione generale argomenti anno precedente.
- Spiegazione sul concetto di enogastronomia e la figura dell'enogastronomo.
- Tipologie di enogastronomia (generale e tipica) e come promuoverla.
- Presentazione in PPT sui Marchi di qualità (differenza fra salubrità e genuinità di un prodotto, il consumatore di ieri e di oggi, l'etichetta alimentare, gli Odc-MiPAAF, perché sono nati i disciplinari e quali sono: DOP-IGP-STG-PAT-BIO- Presidio Slow Food- gluten free- produzione integrata)
- L'enogastronomia Italiana.
- Significato della parola "prodotto tipico"
- marchi DOCG-DO-IGT (VQPRD).
- La L. 164 del 1992 e il DL n. 61 del 2010.
- Spiegazione sull'enografia Italiana e regionale.
- La regione Campania, Valle D'Aosta e il Piemonte (territorio, clima, vitigni coltivati, vitigni autoctoni, numero di DOCG e DOC presenti)
- Spiegazione sull'enografia delle seguenti regioni: Liguria, Lombardia e Veneto (territorio, clima, vitigni

coltivati, vitigni autoctoni, numero di DOCG e DOC presenti)

- Spiegazione sull'enografia delle seguenti regioni: Trentino Alto Adige-Friuli Venezia Giulia-Emilia Romagna (territorio, clima, vitigni coltivati, vitigni autoctoni, numero di DOCG e DOC presenti)
- Spiegazione sull'enografia delle seguenti regioni: Toscana-Marche-Umbria (territorio, clima, vitigni coltivati, vitigni autoctoni, numero di DOCG e DOC presenti)
- Spiegazione sull'enografia delle seguenti regioni: Lazio-Abruzzo-Molise (territorio, clima, vitigni coltivati, vitigni autoctoni, numero di DOCG e DOC presenti)
- Spiegazione sull'enografia delle seguenti regioni: Campania-Puglia-Basilicata (territorio, clima, vitigni coltivati, vitigni autoctoni, numero di DOCG e DOC presenti)
- Spiegazione sull'enografia delle seguenti regioni: Calabria, Sicilia e Sardegna (territorio, clima, vitigni coltivati, vitigni autoctoni, numero di DOCG e DOC presenti)
- L'enografia internazionale: Francia e Spagna
- L'enografia internazionale: Portogallo, Germania e i vini d'Israele (il concetto Kosher)
- L'analisi organolettica del cibo.
- Esame visivo (aspetto, presentazione e armonia). Olfattivo (franchezza armonia intensità e qualità). Gusto-olfattivo (sapidità, tendenza amarognola, tendenza acida, dolcezza, tendenza dolce, grassezza, untuosità, succulenza, speziatura, aromaticità e persistenza).
- La struttura e l'equilibrio di un piatto come valutazione finale.
- Spiegazione sulle sensazioni del cibo.
- Le sensazioni nel vino e tecnica di abbinamento cibo vino metodo ais
- L'HACCP , la sanificazione e la sicurezza alimentare

Didattica a Distanza:

Modalità sincrona (*trasmissione dei materiali, delle indicazioni di studio, delle esercitazioni da parte dell'insegnante in un dato momento e fruizione da parte degli studenti in un tempo a loro scelta, ma in un arco temporale indicato dall'insegnante*)

- Registro elettronico Argo Did Up
- Videolezioni
- Audiolezioni
- Gruppo Whatsapp di classe
- Piattaforma Google Classroom
- Piattaforme collegate con i libri di testo;
- Restituzione elaborati corretti

Battipaglia, li 11/06/2021

Firma

Di Flora Francesco