

PROPOSTA DI CURRICOLO CUCINA

CLASSE PRIMA

ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA

PROFILO GENERALE DELLA CLASSE (caratteristiche cognitive, comportamentali, atteggiamento verso la materia, interessi, partecipazione..)

Composizione della classe

Iscritti	Ripetenti
M	F
Stranieri	
Alunni h	
DSA	

FONTI DI RILEVAZIONE DEI DATI

L'indagine conoscitiva sarà condotta mediante test con domande aperte, vero o falso e test ad opzioni, inoltre con interrogazioni orali attraverso dei colloqui brevi e lunghi e un corretto comportamento nei laboratori.

x prove di ingresso, questionari conoscitivi, test socio-metrici

(se sì, specificare quali) test d'ingresso

x tecniche di osservazione

x colloqui con gli alunni

x colloqui con le famiglie

PROVE UTILIZZATE PER LA RILEVAZIONE DEI REQUISITI INIZIALI:

Test d'ingresso

Test a completamento per rilevare il livello di ascolto e comprensione del gruppo classe.

Quiz a crocette brevi interventi orali degli allievi, cooperative learning, ricerca per casa, problem solving.

1. FINALITA' DELLA DISCIPLINA

Al termine del percorso quinquennale di istruzione professionale del settore "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", l'allievo avrà ottenuto risultati di apprendimento che lo mettono in grado di: utilizzare le tecniche di produzione, vendita, commercializzazione, assistenza e informazione nell'ambito delle strutture recettive; adeguare la produzione e la vendita dei servizi enogastronomici in relazione alle richieste dei mercati e della clientela; promuovere e gestire i servizi di produzione e vendita anche attraverso la progettazione delle strutture ristorative per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali e tradizionali del territorio.

Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di ristorazione, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende ristorative-alberghiere; attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

2. QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA

ASSE CULTURALE: scientifico-tecnologico.

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

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

<u>Competenza di cittadinanza</u>		
Competenze disciplinari del Biennio <i>Obiettivi generali di competenza della disciplina definiti all'interno dei Dipartimenti</i>	1. Capire l'importanza della salute, della sicurezza e dell'igiene nella nostra professione, 2. Acquisire le abilità pratiche di base del lavoro dello chef di cucina. 3. Acquisire le conoscenze necessarie per svolgere correttamente le mansioni di cucina nelle situazioni più semplici. 4. Conoscere le attrezzature e gli strumenti in uso al laboratorio di cucina, gli operatori che lavorano in tale settore, e saper distinguere le varie zone di lavoro. 5. Conoscere le informazioni basilari per intraprendere la professione di cuoco. 6. Valorizzare e promuovere ricette locali, nazionali e internazionali. 7. Gestire una produzione di un piatto semplice, rispettando "la marcia in avanti" (conservazione, preparazione, cottura e distribuzione). 8. Saper utilizzare le tecniche di lavorazione nei prodotti enogastronomici. 9. Sapersi coordinare e relazionare positivamente con i colleghi	
<u>Competenza chiave di cittadinanza</u>	<u>Attività</u>	<u>Metodologie didattiche</u>
1. IMPARARE A IMPARARE:	Essere in grado di rispettare il proprio ruolo individuando, scegliendo e utilizzando varie modalità di informazione e di formazione	Attività laboratoriale
2. PROGETTARE:	Elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie esperienze in laboratorio con attività di studio e di lavoro utilizzando le conoscenze apprese durante le esercitazioni definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.	Attività laboratoriale/classe

3. RISOLVERE PROBLEMI:	Affrontare situazioni problematiche di natura pratica ed organizzativa legati all'imprevedibilità dell'attività ristorativa, proponendo soluzioni, costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate.	Attività laboratoriale
4. INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI:	Individuare collegamenti e relazioni tra l'operatività del servizio di cucina e quello di sala in considerazione di tutti i reparti correlati.	Attività laboratoriale
5. ACQUISIRE E INTERPRETARE LE INFORMAZIONI:	Acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta dai colleghi dei vari reparti valutandone l'attendibilità e l'utilizzo, distinguendo i fatti reali dalle opinioni.	Attività laboratoriale
6. COMUNICARE:	Comprendere lo stato d'animo e le necessità dei colleghi anche attraverso comunicazioni di tipo non verbale. Riuscire a trasformare le necessità dell'utenza in un prodotto o servizio.	Attività laboratoriale/classe
7. AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE:	Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nelle attività della brigata di cucina e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli dei colleghi e dei superiori, saper sfruttare le opportunità comuni, riconoscendo i propri limiti, rispettando le regole con responsabilità.	Attività laboratoriale
8. COLLABORARE E PARTECIPARE:	Agire con spirito collaborativo verso colleghi, rispettando la gerarchia dei valori professionali, acquisire una attitudine partecipativa e costruttiva, rivolta specialmente al lavoro di gruppo, svolto nelle attività laboratoriali, presupposto basilare di questa professione, senza trascurare spirito di sacrificio e una buona educazione nel rispetto delle persone e delle cose.	Attività laboratoriale

3. COMPETENZE PROFESSIONALI

Specificare quale contributo può offrire la disciplina per lo sviluppo delle competenze professionali, al termine del biennio, indicando attività e metodologie didattiche.

<u>Competenza professionale</u>	<u>Abilità richieste</u>	<u>Conoscenze da trasmettere</u>	<u>In pratica</u>
1 Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.	➤ Riconoscere le principali differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, enogastronomiche e dell'ospitalità, pubblici esercizi e figure professionali correlate	➤ Le attrezzature di laboratorio. ➤ Utensili e attrezzature in uso nei reparti ➤ Corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature	

	➤ Identificare e distinguere le strutture enogastronomiche e dell'ospitalità. ➤ Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature ➤ Utilizzare i dispositivi di sicurezza personali richiesti. ➤ Rispettare le regole di sicurezza nell'uso delle attrezzature e degli utensili.	➤ Norme sulla prevenzione e sicurezza sul lavoro.	
2 Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.	➤ Applicare le principali tecniche di cottura. ➤ Eseguire le principali tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici ➤ Realizzare piatti e preparazioni semplici di prodotti enogastronomici	➤ Tecniche di cottura degli alimenti. ➤ Tecniche di base di cucina e di pasticceria	
3 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.	➤ Esporre in modo corretto le ricette/procedure di base. ➤ Redigere menu semplici ➤ Relazionarsi positivamente con i colleghi e operare nel rispetto del proprio ruolo.	➤ I principali menu e la successione delle portate. ➤ L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie. ➤ Le figure professionali che operano nel settore enogastronomico	
4 Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	➤ Presentare i piatti e i prodotti enogastronomici, nel rispetto delle regole tecniche ➤ Distinguere i piatti e valorizzare i piatti della tradizione	➤ Elementi di enogastronomia regionale e nazionale, con particolare riguardo a quella locale. ➤ La disposizione delle vivande nei piatti. ➤ Il servizio dei prodotti enogastronomici	
5 Applicare le normative vigenti, nazionali e	➤ Rispettare le Buone pratiche di	➤ Legislazione specifica di settore	

internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	lavorazione (GMP) inerenti igiene personale, la preparazione, cottura e conservazione dei prodotti. ➤ Conservare e utilizzare correttamente gli alimenti ➤ Mantenere pulito e ordinato il laboratorio, in particolare la propria postazione di lavoro. ➤ Valutare l'aspetto merceologico e il controllo di qualità degli alimenti.	➤ Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. ➤ Tecniche di conservazione degli alimenti	
6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	➤ Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti semplici di cucina ➤ Effettuare autodiagnosi sulle proprie capacità organizzative al fine di migliorarsi	➤ Tecniche e procedure del settore cucina in relazione al compito da svolgere	

4. ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE IN ABILITA' E CONOSCENZE

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni, appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità	➤ 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 personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente. ➤ Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso.
Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.	➤ Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria.	➤ Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura. ➤ Principali tecniche di contorni, uova e primi. Tecniche di base di pasticceria.

	➤ Distinguere i prodotti tipici e i piatti del territorio in cui si opera ➤ Distinguere il menu dalla carta	➤ Elementi di gastronomia tipica del territorio in cui si opera ➤ I principali tipi di menu e successione dei piatti.
	➤ Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria ➤ Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche	➤ Tecniche di base di cucina e e principali tecniche di cottura ➤ Principali tecniche di produzione di salse, contorni, uova, primi e secondi piatti ➤ Tecniche di base di pasticceria, principali impasti e creme

5. CONTENUTI SPECIFICI DEL PROGRAMMA

MODULO	COMPETENZE	CONTENUTI	TEMPI
<u>MODULO 1:</u>	COMPETENZA N°1 Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. COMPETENZA N. 3 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.	Cenni di evoluzione storica della cucina e delle principali tecnologie. Il personale di cucina: gerarchia figure professionali della brigata (definizioni e mansionario), Organizzazione e organigramma di una brigata, I rapporti con gli altri reparti (cucina – economato, cucina – sala, cucina – ricevimento) L’etica professionale.	TEMPI: SETTEMBRE/OTTOBRE
<u>MODULO 2:</u>	COMPETENZA N. 1 Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interessi COMPETENZA N. 5 Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di trasparenza e tracciabilità dei prodotti. COMPETENZA N. 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	L’igiene: concetto di igiene, l’idoneità sanitaria, l’abbigliamento professionale L’igiene del personale di cucina. L’igiene dei prodotti alimentari (buone pratiche di conservazione, lavorazione e cottura). Igiene dell’ambiente e delle attrezzature: metodologie di pulizia e programmazione delle pulizie. Introduzione all’haccp. Prevenzione antinfortunistica: norme di prevenzione e salvaguardia della salute, elementi di primo soccorso. Il reparto di cucina: principali caratteristiche costruttive dei locali di cucina, suddivisione in reparti, il magazzino.	TEMPI: NOVEMBRE /GENNAIO

		Le attrezzature (per la preparazione, cottura e la finitura). Gli utensili di cucina. Attività di laboratorio - ortaggi e legumi: preparazioni preliminari, tecniche di taglio, cotture di base.	
MODULO: <u>3</u>	COMPETENZA N. 2 Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. COMPETENZA N.4 Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	I Principali Sistemi di Cottura. Gli Ortaggi I Legumi. Le Erbe Aromatiche. I Condimenti Vegetali e Animali La cucina nazionale: caratteristiche salienti della cucina italiana con riferimento ai piatti e ai prodotti tipici.	TEMPI: FEBBRAIO/MARZO
MODULO: <u>4</u>	COMPETENZA N. 2 Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. COMPETENZA N. 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	I Fondi di Cottura Le Salse di Base. I Farinacei Riso, pasta, (tecniche e ricette di base). Le uova (uso e ricette di base).	TEMPI: APRILE/MAGGIO/GIUGNO

PROGRAMMAZIONE PER COMPETENZE DI CODOCENZA SCIENZE DEGLI ALIMENTI- LABORATORIO PER I SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA .

DURANTE LE ORE DI CODOCENZA (1 SETTIMANALE) SARANNO TRATTATI I SEGUENTI ARGOMENTI:

1.IGIENE NELLA RISTORAZIONE E SICUREZZA ALIMENTARE

Competenze (Declinazione dei risultati di apprendimento attesi al termine del biennio – Decreto 24/05/2018, n. 92 (G

Competenza specifica n. 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla s

Conoscenze essenziali	Dettaglio conoscenze	
Igiene nella ristorazione	L'igiene di personale, locali e attrezzature La contaminazione degli alimenti La contaminazione diretta La contaminazione indiretta La sanificazione degli ambienti e delle attrezzature La disinfestazione La contaminazione crociata	Ap
Contaminanti negli alimenti	I contaminanti negli alimenti Igiene e alimentazione I contaminanti alimentari I microrganismi I fattori di crescita microbica I batteri I virus I funghi: lieviti e muffe Protozoi e vermi	
Malattie veicolate dagli alimenti	Le malattie veicolate dagli alimenti	

6. UNITA' DI APPRENDIMENTO (UDA)

Durante l'anno scolastico sia del primo che secondo anno , facenti parte del primo biennio, verranno affrontate delle U.D.A. multidisciplinari su argomentazioni che verranno decise in sede di singolo consiglio di classe, o in sede di C.d.D., il numero delle U.D.A. da svolgere sarà comunicato in accordo al C.d.D.

7. ATTIVITA' DA SVOLGERE CON GLI STUDENTI

- Eventuali visite didattiche da concordare in seno al C.D.C., e con gli allievi, nel territorio regionale, nazionale e internazionale.
- Stage , manifestazioni all'interno dell'istituto, all'esterno, concorsi di enogastronomia.

8. METODOLOGIE DIDATTICHE

- Lezione frontale coadiuvata da schemi in classe ed esercitazione pratica in laboratorio
- Lezioni pratiche sia di tipo dimostrativo che operativo
- Intervento di esperti

9. MEZZI DIDATTICI

- Libro di testo, adottato in dipartimento, fotocopie e dispense somministrate dal docente
- Libri e materiali on-line
- Internet
- L.I.M
- Supporti audio, video e video proiezioni
- Laboratorio di cucina: uso dei laboratori, delle attrezzature, degli alimenti, degustazione del prodotto finale
- Mappe concettuali
- Schemi di progettazione e valutazione
- Schede guida
- Rapporti di ricerca su visite, esperienze di lavoro, e interventi d'esperti.
- Ricerche personali e di gruppo: che andranno a comporre le tesine che ogni allievo dovrà elaborare nel corso dei due anni.
- Classiario dell'allievo: strumento che testimonia la preparazione, realizzazione, sintesi, valutazione, approfondimento delle attività realizzate nell'ambito scolastico ed extrascolastico dell'allievo.

10. MODALITA' DI VALUTAZIONE E DI RECUPERO

La valutazione degli alunni avverrà tramite test, con opzioni vero o falso, test a risposta aperta e multipla. Comportamento dell'allievo nei laboratori e uso corretto della divisa di servizio.

Eventuale recupero dell'allievo avverrà in itinere attraverso uno studio guidato individuale.

Per gli alunni con certificazione di disabilità, per gli alunni neo-immigrati, per gli alunni con DSA e per tutti gli alunni con BES gli adattamenti della progettazione preventiva di LSE CUCINA per il primo anno terranno conto delle necessità, delle certificazioni personali, dei punti di forza dello studente in base alla programmazione educativa individualizzata o al piano didattico personalizzato, documenti concordati con il CdC e con le famiglie degli studenti interessati.

Inoltre:

Strumenti di verifica:

Il processo di insegnamento-apprendimento sarà sottoposto, rispetto ad ogni blocco tematico a continue verifiche, attraverso:

Prove scritte:

- **Prove strutturate** che potranno prevedere:
 - Vero/falso allo scopo di verificare la capacità logica;
 - Corrispondenze e/o associazioni allo scopo di verificare la capacità di ricomporre la sequenza logica.
 - Completamenti allo scopo di verificare la capacità di ricomporre in sequenza logica.
 - Scelte multiple allo scopo di verificare il possesso di conoscenze e la capacità di applicarle.
- **Prove semistrutturate** che potranno prevedere:
 - Trattazione sintetica di un argomento: allo scopo di verificare la capacità di sintesi;
 - Domande a risposte aperte: allo scopo di verificare la capacità di analisi.

Prove orali: impostate con domanda/risposta oppure sintesi di concetti studiati

Prove Pratiche che mireranno a verificare:

- Puntualità
- Impostazione e riordino della postazione di lavoro
- Utilizzo corretto delle attrezzature ed utensili
- Scelta e grammatura delle materie prime
- Manipolazione delle materie prime
- Rispetto della normativa igienico-sanitaria
- Rispetto della normativa sulla sicurezza
- Pratica e precisione nelle varie fasi operative
- Conoscenza della corretta terminologia
- Capacità di relazione sull' operato
- Abilità nel risolvere i problemi
- Capacità di operare singolarmente/in gruppo

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER ESERCITAZIONE PRATICA

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	VOTO
Non conosce le procedure proposte.	Non è in grado di utilizzare le conoscenze richieste	Risultano nulle o non sono individuabili	1-3
I lavori eseguiti risultano non attinenti alle richieste.	Non riesce ad applicare le conoscenze a semplici problemi. Commette errori e non si orienta neppure con la guida dell'insegnante	Sa identificare i concetti principali, ma non riesce ad analizzare le tecniche più comuni per svolgere il compito assegnato, neanche con l'aiuto dell'insegnante	4
Conosce qualche concetto generale relativo ad alcune parti del programma.	Commette errori, solo se guidato dall'insegnante è in grado di riconoscerli ma non di correggerli o di evitarli	Sa identificare in modo generico i concetti principali, ma non riesce a organizzarli per svolgere il compito assegnato	5
Le conoscenze dimostrate sono superficiali e parziali, talvolta sono esposti in modo generico e/o superficiale.	Commette errori, ma guidato dall'insegnante è in grado di correggerli o di evitarli parzialmente	Sa identificare i concetti principali in modo superficiale, riuscendo a seguire le indicazioni dell'insegnante con capacità critiche parziali o modeste per svolgere il compito assegnato	6
La conoscenza risulta adeguata negli aspetti fondamentali. L'esecuzione delle operazioni risultano corrette anche se non del tutto complete.	Applica in modo abbastanza autonomo le conoscenze. Riesce a svolgere compiti semplici, ma commette imprecisioni in quelli più complessi.	Sa analizzare le tematiche proposte e utilizza procedure semplici ma idonee al contesto per svolgere il compito assegnato	7
Le operazioni eseguite evidenziano una preparazione completa e abbastanza approfondita.	Riconosce con esattezza gli strumenti necessari alla soluzione di problemi anche complessi commettendo pochi errori	Sa analizzare le problematiche proposte senza particolari difficoltà e sa preparare relazioni o schemi che evidenziano una discreta capacità di sintesi e di rielaborazione personale per lo svolgimento del compito assegnato.	8
Buona conoscenza dei processi fondamentali, espone in modo corretto e utilizza un lessico appropriato.	Applica autonomamente le conoscenze anche a problemi più articolati	Sa elaborare analisi coerenti, compiendo collegamenti e rielabora correttamente per la realizzazione del compito assegnato	9

La preparazione risulta completa, espone i contenuti richiesti in modo ordinato e con adeguati riferimenti anche interdisciplinari. Sviluppa in modo ampio e articolato le richieste e le problematiche proposte.	Utilizza le conoscenze acquisite nelle diverse discipline per risolvere problemi complessi in modo autonomo	Sa analizzare i problemi apportando contributi personali e riesce a estrarre concetti valutandone il grado di fattibilità per svolgere la prova pratica assegnata	10
---	---	--	-----------

10.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Per corrispondenza tra voti e livelli di apprendimento degli allievi si fa riferimento a quanto definito nel PTOF d'Istituto. La valutazione terrà in considerazione anche i seguenti elementi:

Voti	Conoscenza	Comprensione	Capacità
Da 1 a 2	Nessuna	Nessuna	Nessuna
3	Sconnessa e avemente lacunosa	Non commenta e non giustifica	Non riesce a impostare la risoluzione dei problemi
4	Frammentaria e ente lacunosa	Commenta e giustifica in modo gravemente errato	Non riesce a impostare i problemi o commette gravi errori non usando terminologia specifica
5	Frammentaria e superficiale. Risponde ad alcune domande	Commette errori nella rielaborazione	Applica le minime conoscenze con errori con terminologia non sempre appropriata
6	Sufficiente ma ciale: risponde in modo mnemonico	E' in grado di eseguire rielaborazioni ma in modo non approfondito	Sa applicare le conoscenze a casi elementari usando un numero limitato di termini specifici
Da 7 a 8	Completa e ondita	E' in grado di eseguire rielaborazioni personali con precisione sapendo far uso appropriato di numerosi termini specifici	E' capace di valutazioni autonome e approfondite
Da 9 a 10	Completa coordinata e ampliata per iniziativa personale	Riesce a comprendere anche collegamenti remoti costruendo un discorso corretto e articolato con termini specifici	È capace di valutazione autonome complete e approfondite

Conoscenza:	delle definizioni e della terminologia, dei principi e delle leggi.
Comprensione:	saper decodificare il linguaggio specifico; saper interpretare e giustificare le relazioni.

Inoltre verranno prese in considerazione ai fine della valutazione:

- impegno

- interesse
- puntualità nella consegna dei compiti assegnati partecipazione
- cura della persona e della divisa
- comportamento
- abilità manuali
- capacità di collaborazione
- spirito d'iniziativa

CLASSE SECONDA

PROFILO GENERALE DELLA CLASSE (caratteristiche cognitive, comportamentali, atteggiamento verso la materia, interessi, partecipazione..)

Composizione della classe

Iscritti	Ripetenti
M	F
Stranieri	
Alunni h	
DSA	

La classe non evidenzia gravi problemi comportamentali vi è interesse e partecipazione da parte della maggior parte degli alunni.

1. L'IDENTITA' DELL'INDIRIZZO

L'indirizzo professionale " Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per la valorizzazione del patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore. Nel primo biennio, i risultati di apprendimento dell'area di istruzione generale sono in linea di continuità con gli assi culturali (dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico e storico culturale) dell'obbligo di istruzione e si caratterizzano per il collegamento con le discipline di indirizzo. La presenza di saperi scientifici e tecnologici, tra loro interagenti, permette, infatti un più solido rapporto, nel metodo e nei contenuti, tra scienza, tecnologia e cultura umanistica.

Il peso dell'area di istruzione generale è maggiore nel primo biennio ove, in raccordo con l'area di indirizzo. Esplica una funzione orientativa in vista delle scelte future, mentre decresce nel secondo biennio e nel quinto anno, dove svolge una funzione formativa, più legata a contesti specialistici, per consentire, nell'ultimo anno, una scelta responsabile per l'inserimento nel mondo del lavoro o nel prosieguo degli studi.

1.1. FINALITA' DELLA DISCIPLINA

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 tecnologiche che 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 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

2. QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA

ASSE CULTURALE: scientifico-tecnologico.

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

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

<u>Competenze disciplinari del Biennio</u> <i>Obiettivi generali di competenza della disciplina definiti all'interno dei Dipartimenti</i>	1. Capire l’importanza della salute, della sicurezza e dell’igiene nella nostra professione. 2. Acquisire le abilità pratiche di base del lavoro dello chef di cucina. 3. Acquisire le conoscenze necessarie per svolgere correttamente le mansioni di cucina nelle situazioni più semplici. 4. Conoscere le attrezzature e gli strumenti in uso al laboratorio di cucina, gli operatori che lavorano in tale settore, e saper distinguere le varie zone di lavoro. 5. Conoscere le informazioni basilari per intraprendere la professione di cuoco. 6. Valorizzare e promuovere ricette locali, nazionali e internazionali. 7. Gestire una produzione di un piatto semplice, rispettando “la marcia in avanti” (conservazione, preparazione, cottura e distribuzione). 8. Saper utilizzare le tecniche di lavorazione nei prodotti enogastronomici. 9. Sapersi coordinare e relazionare positivamente con i colleghi.
--	--

3. COMPETENZE DI CITTADINANZA

Specificare quale contributo può offrire la disciplina per lo sviluppo delle competenze chiave di cittadinanza, al termine del biennio, indicando attività e metodologie didattiche.

1. IMPARARE A IMPARARE:

Essere in grado di rispettare il proprio ruolo individuando, scegliendo e utilizzando varie modalità di informazioni e di formazione.

Metodologia: attività laboratoriale

2. PROGETTARE:

Elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie esperienze in laboratorio con attività di studio e di lavoro utilizzando le conoscenze apprese durante le esercitazioni definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.

Metodologia: attività laboratoriale

3. PROBLEM SOLVING:

Affrontare situazioni problematiche di natura pratica ed organizzativa legati all'imprevedibilità dell'attività ristorativa, proponendo soluzioni, costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate.

Metodologia: attività laboratoriale

4. INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI:

Individuare collegamenti e relazioni tra l'operatività dell'attività ristorativa, in particolare del reparto di cucina in considerazione di tutti i reparti correlati.

Metodologia: attività laboratoriale

5. ACQUISIRE E INTERPRETARE LE INFORMAZIONI:

Acquisire ed interpretare le informazioni ricevute dai colleghi di altri reparti e tradurre in maniera corretta l'utilizzo, per la buona riuscita del prodotto finale.

Metodologia: attività laboratoriale

6. COMUNICARE:

Riuscire a comunicare e a soddisfare la clientela, attraverso il prodotto finale cioè la presentazione del piatto. Comprendere lo stato d'animo e le necessità dei colleghi, comunicare con essi in modo costruttivo.

Metodologia: attività laboratoriale

7. COLLABORARE E PARTECIPARE:

Agire con spirito collaborativo verso colleghi, rispettando la gerarchia dei valori professionali, acquisire una attitudine partecipativa e costruttiva, rivolta specialmente al lavoro di gruppo, svolto nelle attività laboratoriali, presupposto basilare di questa professione, senza trascurare spirito di sacrificio e una buona educazione nel rispetto delle persone e delle cose

8. AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE:

Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo, per la produzione del prodotto richiesto e per l'esercizio del controllo di qualità.

Sapersi inserire in modo attivo e consapevole e responsabile, nelle attività della brigata della cucina.

Metodologia: attività laboratoriale

3.1. COMPETENZE PROFESSIONALI

Specificare quale contributo può offrire la disciplina per lo sviluppo delle competenze professionali, al termine del biennio, indicando attività e metodologie didattiche.

<u>Competenza professionale</u>	<u>Abilità richieste</u>	<u>Conoscenze da trasmettere</u>	<u>In pratica</u>
1 Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di	➤ Riconoscere le principali differenze tra i vari tipi di strutture	➤ Le attrezzature di laboratorio. ➤ Utensili e attrezzature in	

interesse.	ricettive, enogastronomiche e dell'ospitalità, pubblici esercizi e figure professionali correlate ➤ Identificare e distinguere le strutture enogastronomiche e dell'ospitalità. ➤ Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature ➤ Utilizzare i dispositivi di sicurezza personali richiesti. ➤ Rispettare le regole di sicurezza nell'uso delle attrezzature e degli utensili.	uso nei reparti ➤ Corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature ➤ Norme sulla prevenzione e sicurezza sul lavoro.	
2 Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.	➤ Applicare le principali tecniche di cottura. ➤ Eseguire le principali tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici ➤ Realizzare piatti e preparazioni semplici di prodotti enogastronomici.	➤ Tecniche di cottura degli alimenti. ➤ Tecniche di base di cucina e di pasticceria	
3 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.	➤ Esporre in modo corretto le ricette/procedure di base. ➤ Redigere menu semplici ➤ Relazionarsi positivamente con i colleghi e operare nel rispetto del proprio ruolo.	➤ I principali menu e la successione delle portate. ➤ L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie. ➤ Le figure professionali che operano nel settore enogastronomico.	
4 Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	➤ Presentare i piatti e i prodotti enogastronomici, nel rispetto delle regole tecniche ➤ Distinguere i piatti e valorizzare i piatti della tradizione	➤ Elementi di enogastronomia regionale e nazionale, con particolare riguardo a quella locale. ➤ La disposizione delle vivande nei piatti. ➤ Il servizio dei prodotti enogastronomici.	
5 Applicare le			

normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	➤ Rispettare le Buone pratiche di lavorazione (GMP) inerenti igiene personale, la preparazione, cottura e conservazione dei prodotti. ➤ Conservare e utilizzare correttamente gli alimenti ➤ Mantenere pulito e ordinato il laboratorio, in particolare la propria postazione di lavoro. ➤ Valutare l'aspetto merceologico e il controllo di qualità degli alimenti.	➤ Legislazione specifica di settore ➤ Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. ➤ Tecniche di conservazione degli alimenti	
6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	➤ Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti semplici di cucina ➤ Effettuare autodiagnosi sulle proprie capacità organizzative al fine di migliorarsi.	➤ Tecniche e procedure del settore cucina in relazione al compito da svolgere	

4. ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE IN ABILITA' E CONOSCENZE

PRIMO BIENNIO- ENOGASTRONOMIA

COMPETENZE	ABILITA'*	CONOSCENZE*
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni, appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità	➤ Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomici 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 personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente. ➤ Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso.
Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie	➤ Utilizzare le principali tecniche di	➤ Tecniche di base di cucina e

rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.	base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria.	➤ principali tecniche di cottura. Principali tecniche di contorni, uova e primi. Tecniche di base di pasticceria.
	➤ Distinguere i prodotti tipici e i piatti del territorio in cui si opera ➤ Distinguere il menu dalla carta	➤ Elementi di gastronomia tipica del territorio in cui si opera ➤ I principali tipi di menu e successione dei piatti.
	➤ Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria ➤ Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche	➤ Tecniche di base di cucina e e principali tecniche di cottura ➤ Principali tecniche di produzione di salse, contorni, uova, primi e secondi piatti ➤ Tecniche di base di pasticceria, principali impasti e creme

5. CONTENUTI SPECIFICI DEL PROGRAMMA

CLASSE SECONDA

MODULO	COMPETENZE	CONTENUTI	TEMPI
<u>MODULO 1:</u>	COMPETENZA N°1 Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. COMPETENZA N° 5 Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Prevenzione Antinfortunistica: norme di prevenzione e salvaguardia della salute, elementi di primo soccorso . L'igiene: concetto di igiene, l'igiene del personale di cucina. L'igiene dei prodotti alimentari (buone pratiche di conservazione, lavorazione e cottura). Igiene dell'ambiente e delle attrezzature: metodologie di pulizia e programmazione delle pulizie. Il reparto di cucina: Principali caratteristiche costruttive dei locali, suddivisione in reparti, il magazzino. La cucina nelle diverse strutture organizzative Approfondimento dell'HACCP.	TEMPI: SETTEMBRE/OTTOBRE/NOVEMBRE

MODULO <u>2:</u>	COMPETENZA N. 3 Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, con i colleghi utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento . COMPETENZA N. 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.	Il menu: definizione ed evoluzione storica, i pasti della giornata I diversi tipi di menu (fisso e à la carte); Principali aspetti tecnici e gastronomici per la stesura di un menu. Tecniche e ricette di base Primi piatti <u>Riso, pasta, crespelle e gnocchi</u>	TEMPI: DICEMBRE /GENNAIO
MODULO: <u>3</u>	COMPETENZA N. 2 Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. COMPETENZA N.4 Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. COMPETENZA N. 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione,	I Principali Sistemi di Cottura. I Fondi di Cottura e le Salse di Base. La carne INTRODUZIONE (sezionatura, tagli, preparazioni di base e cotture). Le Carni Bianche, Rosse e Alternative. La cucina regionale e locale: caratteristiche basilari della cucina regionale. Principali piatti della cucina della propria provincia e i prodotti tipici del territorio.	TEMPI: FEBBRAIO /MARZO

	monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.		
MODULO: 4	COMPETENZA N. 2 Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. COMPETENZA N.4 Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. COMPETENZA N. 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. N.B. in questo modulo deve essere contemplato un periodo di stage di DUE settimane in modalità Alternanza Scuola Lavoro.	Il piatto: stesura di una ricetta La ricetta originaria e le possibili varianti Catalogazione di ricette, Come leggere una ricetta Le uova (uso e ricette di base) Gli Ingredienti della Pasticceria di base. La pasticceria (creme, salse e impasti di base).	TEMPI: APRILE/ MAGGIO/ GIUGNO

6. UNITA' DI APPRENDIMENTO

Durante l'anno scolastico sia del primo che secondo anno , facenti parte del primo biennio, verranno affrontate delle U.D.A. multidisciplinari su argomentazioni che verranno decise in sede di singolo consiglio di classe, il numero delle U.D.A. da svolgere sarà comunicato in accordo al C.d.D.

7. ATTIVITA' DA SVOLGERE CON GLI STUDENTI

- Eventuali visite didattiche da concordare in seno al C.D.C., e con gli allievi, nel territorio regionale, nazionale e internazionale.
- Stage , manifestazioni all'interno dell'istituto, all'esterno, concorsi di enogastronomia!

8. METODOLOGIE DIDATTICHE

- Lezione frontale coadiuvata da schemi in classe ed esercitazione pratica in laboratorio
- Lezioni pratiche sia di tipo dimostrativo che operativo
- Intervento di esperti

9. MEZZI DIDATTICI

- Libro di testo, adottato in dipartimento, fotocopie e dispense somministrate dal docente
- Libri e materiali on-line
- Internet
- L.I.M
- Supporti audio, video e video proiezioni
- Laboratorio di cucina: uso dei laboratori, delle attrezzature, degli alimenti, degustazione del prodotto finale
- Mappe concettuali
- Schemi di progettazione e valutazione
- Schede guida
- Rapporti di ricerca su visite, esperienze di lavoro, e interventi d'esperti.
- Ricerche personali e di gruppo: che andranno a comporre le tesine che ogni allievo dovrà elaborare nel corso dei due anni.

Classario dell'allievo: strumento che testimonia la preparazione, realizzazione, sintesi, valutazione, approfondimento delle attività realizzate nell'ambito scolastico ed extrascolastico dell'allievo

10. MODALITA' DI VALUTAZIONE E DI RECUPERO

La valutazione degli alunni avverrà tramite test, con opzioni vero o falso, test a risposta aperta e multipla.

Comportamento dell'allievo nei laboratori e uso corretto della divisa di servizio.

Eventuale recupero dell'allievo avverrà in itinere attraverso uno studio guidato individuale.

Per gli alunni con certificazione di disabilità, per gli alunni neo-immigrati, per gli alunni con DSA e per tutti gli alunni con BES gli adattamenti della progettazione preventiva di LSE CUCINA per l'intero anno terranno conto delle necessità, delle certificazioni personali, dei punti di forza dello studente in base alla programmazione educativa individualizzata o al piano didattico personalizzato, documenti concordati con il CdC e con le famiglie degli studenti interessati.

Inoltre:

Strumenti di verifica:

Il processo di insegnamento-apprendimento sarà sottoposto, rispetto ad ogni blocco tematico a continue verifiche, attraverso:

Prove scritte:

- **Prove strutturate** che potranno prevedere:
 - Vero/falso allo scopo di verificare la capacità logica;
 - Corrispondenze e/o associazioni allo scopo di verificare la capacità di ricomporre la sequenza logica.
 - Completamenti allo scopo di verificare la capacità di ricomporre in sequenza logica.
 - Scelte multiple allo scopo di verificare il possesso di conoscenze e la capacità di applicarle.
- **Prove semistrustrate** che potranno prevedere:
 - Trattazione sintetica di un argomento: allo scopo di verificare la capacità di sintesi;
 - Domande a risposte aperte: allo scopo di verificare la capacità di analisi.

Prove orali: impostate con domanda/risposta oppure sintesi di concetti studiati

Prove Pratiche che mireranno a verificare:

- Puntualità
- Impostazione e riordino della postazione di lavoro
- Utilizzo corretto delle attrezzature ed utensili
- Scelta e grammatura delle materie prime
- Manipolazione delle materie prime
- Rispetto della normativa igienico-sanitaria
- Rispetto della normativa sulla sicurezza
- Pratica e precisione nelle varie fasi operative
- Conoscenza della corretta terminologia
- Capacità di relazione sull' operato
- Abilità nel risolvere i problemi
- Capacità di operare singolarmente/in gruppo

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER ESERCITAZIONE PRATICA

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	VOTO
Non conosce le procedure proposte.	Non è in grado di utilizzare le conoscenze richieste	Risultano nulle o non sono individuabili	1-3
I lavori eseguiti risultano non attinenti alle richieste.	Non riesce ad applicare le conoscenze a semplici problemi. Commette errori e non si orienta neppure con la guida dell'insegnante	Sa identificare i concetti principali, ma non riesce ad analizzare le tecniche più comuni per svolgere il compito assegnato, neanche con l'aiuto dell'insegnante	4
Conosce qualche concetto generale relativo ad alcune parti del programma.	Commette errori, solo se guidato dall'insegnante è in grado di riconoscerli ma non di correggerli o di evitarli	Sa identificare in modo generico i concetti principali, ma non riesce a organizzarli per svolgere il compito assegnato	5
Le conoscenze dimostrate sono superficiali e parziali, talvolta sono esposti in modo generico e/o superficiale.	Commette errori, ma guidato dall'insegnante è in grado di correggerli o di evitarli parzialmente	Sa identificare i concetti principali in modo superficiale, riuscendo a seguire le indicazioni dell'insegnante con capacità critiche parziali o modeste per svolgere il compito assegnato	6
La conoscenza risulta adeguata negli aspetti fondamentali. L'esecuzione delle operazioni risultano corrette anche se non del tutto complete.	Applica in modo abbastanza autonomo le conoscenze. Riesce a svolgere compiti semplici, ma commette imprecisioni in quelli più complessi.	Sa analizzare le tematiche proposte e utilizza procedure semplici ma idonee al contesto per svolgere il compito assegnato	7
Le operazioni eseguite evidenziano una preparazione completa e abbastanza approfondita.	Riconosce con esattezza gli strumenti necessari alla soluzione di problemi anche complessi commettendo pochi errori	Sa analizzare le problematiche proposte senza particolari difficoltà e sa preparare relazioni o schemi che evidenziano una discreta capacità di sintesi e di rielaborazione personale per lo svolgimento del compito assegnato.	8

Buona conoscenza dei processi fondamentali, espone in modo corretto e utilizza un lessico appropriato.	Applica autonomamente le conoscenze anche a problemi più articolati	Sa elaborare analisi coerenti, compiendo collegamenti e rielabora correttamente per la realizzazione del compito assegnato	9
La preparazione risulta completa, espone i contenuti richiesti in modo ordinato e con adeguati riferimenti anche interdisciplinari. Sviluppa in modo ampio e articolato le richieste e le problematiche proposte.	Utilizza le conoscenze acquisite nelle diverse discipline per risolvere problemi complessi in modo autonomo	Sa analizzare i problemi apportando contributi personali e riesce a estrarre concetti valutandone il grado di fattibilità per svolgere la prova pratica assegnata	10

10.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Per corrispondenza tra voti e livelli di apprendimento degli allievi si fa riferimento a quanto definito nel PTOF d'Istituto. La valutazione finirà in considerazione anche i seguenti elementi:

Voti	Conoscenza	Comprensione	Capacità
Da 1 a 2	Nessuna	Nessuna	Nessuna
3	Sconnessa e ente lacunosa	Non commenta e non giustifica	Non riesce a impostare la risoluzione dei problemi
4	Frammentari vemente sa	Commenta e giustifica in modo gravemente errato	Non riesce a impostare i problemi o commette gravi errori non usando terminologia specifica
5	Frammentari erficiale. de solo ad domande	Commette errori nella rielaborazione	Applica le minime conoscenze con errori con terminologia non sempre appropriata
6	Sufficiente erficiale: e in modo onico	E' in grado di eseguire rielaborazioni ma in modo non approfondito	Sa applicare le conoscenze a casi elementari usando un numero limitato di termini specifici
Da 7 a 8	Completa e ondita	E' in grado di eseguire rielaborazioni personali con precisione sapendo far uso appropriato di numerosi termini specifici	E' capace di valutazioni autonome e approfondite
Da 9 a 10	Comple dinata e ta per iniziativa ale	Riesce a comprendere anche collegamenti remoti costruendo un discorso corretto e articolato con termini specifici	È capace di valutazioni autonome complete e approfondite

Conoscenza:	delle definizioni e della terminologia, dei principi e delle leggi.
Comprensione:	saper decodificare il linguaggio specifico; saper interpretare e giustificare le relazioni.
Capacità:	saper metter in pratica le conoscenze acquisite, le capacità di analisi e sintesi e capacità di collegamento.

CLASSE TERZA

ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA

PROFILO GENERALE DELLA CLASSE (caratteristiche cognitive, comportamentali, atteggiamento verso la materia, interessi, partecipazione).

Composizione della classe

Iscritti	Ripetenti
M	F
Stranieri	
Alunni h	
DSA	

La classe non evidenzia gravi problemi comportamentali vi è interesse e partecipazione da parte della maggior parte degli alunni.

1. L'IDENTITA' DELL'INDIRIZZO

L'indirizzo professionale " Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per la valorizzazione del patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore. Nel primo biennio, i risultati di apprendimento dell'area di istruzione generale sono in linea di continuità con gli assi culturali (dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico e storico culturale) dell'obbligo di istruzione e si caratterizzano per il collegamento con le discipline di indirizzo. La presenza di saperi scientifici e tecnologici, tra loro interagenti, permette, infatti un più solido rapporto, nel metodo e nei contenuti, tra scienza, tecnologia e cultura umanistica.

Il peso dell'area di istruzione generale è maggiore nel primo biennio ove, in raccordo con l'area di indirizzo. Esplica una funzione orientativa in vista delle scelte future, mentre decresce nel secondo biennio e nel quinto anno, dove svolge una funzione formativa, più legata a contesti specialistici, per consentire, nell'ultimo anno, una scelta responsabile per l'inserimento nel mondo del lavoro o nel prosieguo degli studi.

1.1. FINALITA' DELLA DISCIPLINA

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 tecnologiche che 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 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.

2. QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA

ASSE CULTURALE: **SCIENTIFICO-TECNOLOGICO**

- Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni, appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.
- Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.

Competenze disciplinari del SECONDO Biennio <i>Obiettivi generali di competenza della disciplina definiti all'interno dei Dipartimenti</i>	1. Rafforzare l'importanza dell'alimentazione in riferimento alla salute, l'igiene e la sicurezza nella ristorazione 2. Sviluppare le abilità pratiche dello chef di cucina acquisite nel primo biennio 3. Approfondire le conoscenze acquisite per svolgere correttamente il lavoro di cucina nelle situazioni più articolate 4. Conoscere le attrezzature più evolute e tecnologiche in uso nei laboratori di cucina e il loro corretto utilizzo 5. Approfondire valorizzare e promuovere le principali ricette locali, nazionali e internazionali 6. Conoscere e portare a compimento un piatto in tutte le sue componenti (ordini delle derrate, organizzazione delle procedure, preparazione, cottura ed eventuali decorazioni e distribuzione) 7. Sapersi coordinare e relazionare positivamente con i colleghi dei vari reparti.
--	--

3.1 COMPETENZE PROFESSIONALI

Specificare quale contributo può offrire la disciplina per lo sviluppo delle competenze professionali, al termine del biennio, indicando attività e metodologie didattiche.

<u>Competenza professionale</u>	<u>Abilità richieste</u>	<u>Conoscenze da trasmettere</u>	
1 Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.	➤ Comprendere l'importanza del corretto uso dei dispositivi di sicurezza per la salvaguardia della persona, dei colleghi, dei clienti e dell'ambiente di lavoro. ➤ Individuare gli elementi caratterizzanti delle aziende enogastronomiche e turistiche e	✓ La legislazione sulla sicurezza sul lavoro. ✓ L'imprenditore e l'impresa. ✓ Costituzione e modelli organizzativi dell'impresa turistico-ricettiva ✓ Le aziende di produzione e vendita di servizi enogastronomici e turistici: tipologie e caratteristiche.	

	le principali forme di organizzazione aziendale. ➤ Comprendere il linguaggio giuridico, con particolare riferimento a quello di settore	✓ Legislazione di settore. ✓ Tecnica professionale enogastronomica	
2 Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.	➤ Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per i compiti assegnati. ➤ Eseguire con sicurezza le principali preparazioni gastronomiche di base. ➤ Elaborare prodotti di pasticceria e di gelateria, dessert a carattere regionale, nazionale e internazionale. ➤ Selezionare la tecnica di lavoro più efficace per il raggiungimento del risultato prefissato. ➤ Descrivere il processo di produzione di servizi e i prodotti enogastronomici in lingua straniera.	✓ Lessico professionale. ✓ Preparazioni enogastronomiche di cucina, tra cui: condimenti, antipasti, primi, secondi piatti, contorni. ✓ Preparazioni di dessert e altri prodotti di pasticceria, lavorazioni evolute come quelle del cioccolato e dello zucchero. ✓ Tecnica di stesura delle ricette	
3 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.	➤ Usare procedure di comunicazione efficaci con clienti e colleghi. ➤ Effettuare comunicazioni professionali efficaci in lingua straniera. ➤ Usare le tecniche di comunicazione telematica. ➤ Comprendere le esigenze del cliente e adeguare il servizio in funzione della domanda. ➤ Utilizzare il menu come strumento di promozione vendita e fidelizzazione del cliente. ➤ Scrivere correttamente e nella giusta sequenza le procedure di un compito o di una ricetta. ➤ Collaborare attivamente con tutti i reparti della struttura enogastronomica. ➤ Partecipare attivamente ai lavori di gruppo e cooperare per il raggiungimento dello scopo.	✓ La comunicazione: elementi, funzioni e strumenti; stili comunicativi; ascolto attivo e interazione. ✓ Tecniche di comunicazione in lingue straniere ad uso professionale. ✓ Lessico professionale in italiano e in lingua straniera. ✓ Criteri ed elementi di comunicazione del menu ✓ Tecnica di stesura di algoritmi, ricette e relazioni. ✓ L'azienda alberghiera e i rapporti con la clientela, i fornitori e gli istituti di credito. ✓ Le procedure che regolano i rapporti tra i reparti.	
4 Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	➤ Collegare i fenomeni storici con l'evoluzione dell'alimentazione. ➤ Identificare i principali personaggi della gastronomia. ➤ Riconoscere le nuove tendenze della gastronomia e saperle contestualizzare in strutture ristorative. ➤ Riconoscere gli stili di cucina attuali.	✓ Storia dell'alimentazione e dei principali personaggi della gastronomia. ✓ Tipologie dei servizi ristorativi, tendenze della gastronomia. ✓ Vari tipi di cucina e fattori caratterizzanti. ✓ Il cibo come alimento e prodotto culturale. ✓ I marchi di qualità, i sistemi di tutela	

	➤ Valorizzare i piatti della tradizione attenendosi ai criteri nutrizionali e gastronomici più moderni. ➤ Valorizzare i prodotti enogastronomici tenendo presente gli aspetti culturali legati ad essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio. ➤ Descrivere in lingua straniera le caratteristiche dell'enogastronomia italiana e dei paesi di riferimento della lingua.	e gli alimenti di eccellenza del territorio. ✓ Cenni di storia dell'alimentazione e degli alimenti tipici dei Paesi di cui si studiano le lingue	
5 Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	➤ Applicare correttamente ai diversi alimenti le tecniche di cottura, comprese quelle innovative. ➤ Comprendere le trasformazioni chimico-fisiche che avvengono nella manipolazione e cottura degli alimenti ➤ Elaborare con buona autonomia operativa piatti di cucina regionale, nazionale, internazionale. ➤ Elaborare con autonomia operativa piatti di cucina innovativa (creativa, di ricerca, salutistica). ➤ Interpretare ingredienti e sapori di cucine straniere adattandoli ai gusti dell'utenza	✓ Legislazione alimentare. ✓ Il "pacchetto igiene", il sistema HACCP e le disposizioni legislative in materia ✓ La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare. ✓ Le tecniche e le norme sui legami di distribuzione dei prodotti enogastronomici nella ristorazione industriale e commerciale.	
6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	➤ Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti di media complessità e produrre uno schema riassuntivo. ➤ Scomporre i processi di lavoro in fasi operative per ottimizzare la produzione di beni o servizi in un contesto dato. ➤ Effettuare analisi sull'organizzazione del lavoro e sul risultato conseguito. ➤ Gestire il processo di approvvigionamento di derrate alimentari, vini e altre bevande. ➤ Classificare e configurare i costi di un'azienda e analizzare il loro rapporto coi ricavi. ➤ Calcolare il costo-piatto, il costo-menu in rapporto agli alimenti e agli altri costi di produzione. ➤ Individuare i fattori che intervengono nel determinare il prezzo praticato al cliente.	✓ Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere. ✓ Organizzazione della produzione di beni e servizi "per regole". ✓ Principi di organizzazione aziendale. ✓ Lineamenti di organizzazione del lavoro. ✓ La gestione delle merci, dall'ordinazione fino all'utilizzazione. ✓ Metodologie e strumenti della programmazione e del controllo di gestione (qualità-quantità-costi della produzione e distribuzione pasti). ✓ I criteri per la definizione del prezzo di vendita dei prodotti enogastronomici.	
7	➤ Applicare correttamente ai diversi	✓ Le tecniche di conservazione degli	

Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.	alimenti le tecniche di cottura, comprese quelle innovative. ➤ Comprendere le trasformazioni chimico-fisiche che avvengono nella manipolazione e cottura degli alimenti ➤ Elaborare con buona autonomia operativa piatti di cucina regionale, nazionale, internazionale. ➤ Elaborare con autonomia operativa piatti di cucina innovativa (creativa, di ricerca, salustica). ➤ Interpretare ingredienti e sapori di cucine straniere adattandoli ai gusti dell'utenza	alimenti ✓ Le tecniche di cottura degli alimenti e le modificazioni chimiche e fisiche riscontrabili negli alimenti ✓ Modalità fisiche di trasmissione del calore ✓ Caratteristiche della cucina regionale, nazionale e internazionale. ✓ Elementi essenziali delle principali cucine estere ed etniche ✓ Preparazioni enogastronomiche di cucina, tra cui: condimenti, antipasti, primi, secondi piatti, contorni. ✓ Preparazioni di dessert e altri prodotti di pasticceria ✓ Le decorazioni e la presentazione dei piatti	
8 Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	➤ Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli in base alle loro caratteristiche e al risultato prefissato. ➤ Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti mediante l'ausilio di schede. ➤ Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti. ➤ Individuare le caratteristiche organolettiche e qualitative del vino attraverso l'esame visivo, olfattivo e dell'etichetta. ➤ Individuare gli effetti positivi e negativi che assume il vino per una corretta alimentazione. ➤ Possedere i principi su cui si basa l'abbinamento cibo-vino	✓ Gli alimenti: caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali. ✓ I criteri di qualità degli alimenti.	
9 Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.	➤ Riconoscere il ruolo centrale del menu nelle aziende enogastronomiche. ➤ Costruire menu e carte rispettando le regole gastronomiche e tenendo presente le esigenze della clientela. ➤ Presentare i piatti in lingua straniera e descriverli brevemente. ➤ Progettare graficamente menu .	✓ Principali caratteristiche di una alimentazione equilibrata. ✓ Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menu e carte. ✓ Il piatto e la ricetta: stili, terminologia e ortografia. ✓ Analisi e strategie nella gestione del menu e della carta. ✓ Lessico professionale in lingua straniera.	
10. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.	➤ Comprendere la necessità di adeguare la produzione alle esigenze della clientela. ➤ Leggere, riconoscere e interpretare le dinamiche del mercato enogastronomico e sapere adeguare la produzione. ➤ Individuare punti forti e di criticità dell'attività aziendale anche in rapporto al mercato e agli stili	✓ Il mercato enogastronomico e i suoi principali segmenti. ✓ L'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali e internazionali. ✓ Le consuetudini alimentari nelle grandi religioni ✓ Le aziende Enogastronomiche e i rapporti con l'esterno.	

	della clientela		
--	-----------------	--	--

4. ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE IN ABILITA' E CONOSCENZE

Secondo biennio - ENOGASTRONOMIA

COMPETENZE	ABILITA'*	CONOSCENZE*
1. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera	Individuare le componenti culturali della gastronomia. Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un <i>menu</i>	Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società.
2. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	Elaborare <i>menu</i> in relazione alla necessità dietologiche e nutrizionali della clientela	Criteri di elaborazioni di <i>menu</i> e <i>carte</i> . Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione.
3. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	Progettare un catalogo di <i>menu</i> , rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti. Elaborare <i>menu</i> e <i>carte</i> , in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti	Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale
4. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico	Calcolare i costi di produzione specifici del settore. Classificare gli alimenti in base alla qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità	Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.
5. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche	Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina.	Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva
6. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.	Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost)	Costi di produzione del settore cucina. Programmazione e organizzazione della produzione.
7. 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	Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina. Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici.	Organizzazione del personale del settore cucina. Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti. Tecniche di cucina.
8. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.	Produrre impasti di base, creme farce di base, torte e dolci al cucchiaino. Produrre impasti lievitati ed evidenziare le varianti regionali.	Tecniche di pasticceria. Software di settore.

5. CONTENUTI SPECIFICI DEL PROGRAMMA *COMPETENZE PROFESSIONALI*

Nota: nell'asse culturale verranno trattate tutte le competenze disciplinari e di cittadinanza per il 2° biennio sopra riportate.

MODULO	COMPETENZE PROFESSIONALI	CONTENUTI	TEMPI
<u>MODULO 1:</u>	1. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera 2. . Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. <i>(Alcuni argomenti della programmazione verranno svolti in codocenza con scienze degli alimenti)</i>	✓ La legislazione sulla sicurezza sul lavoro. ✓ L'imprenditore e l'impresa. ✓ Costituzione e modelli organizzativi dell'impresa turistico-ricettiva ✓ Le aziende di produzione e vendita di servizi enogastronomici e turistici: tipologie e caratteristiche. ✓ Legislazione di settore. ✓ Tecnica professionale enogastronomica ✓ Legislazione alimentare. ✓ Il "pacchetto igiene", il sistema HACCP e le disposizioni legislative in materia ✓ La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare. ✓ Le tecniche e le norme sui legami di distribuzione dei prodotti enogastronomici nella ristorazione industriale e commerciale.	TEMPI: SETTEMBRE/OTTOBRE
<u>MODULO 2:</u>	COMPETENZA N° 7. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici	✓ I sistemi e le tecniche di cottura tradizionali e innovativi. ✓ La cucina del territorio, regionale, nazionale e internazionale. ✓ Il dessert e le preparazioni di base d pasticceria	TEMPI: NOVEMBRE /GENNAIO
<u>MODULO: 3</u>	COMPETENZA N° 5 Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. COMPETENZA N° 8 Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e	✓ Le carni da macello ✓ I prodotti ittici ✓ I cereali ✓ Il latte e derivati ✓ Le uova ✓ Gli ortaggi ✓ I legumi	TEMPI: FEBBRAIO/MARZO

	gastronomico. N.B. in questo modulo deve essere contemplato uno periodo di stage di DUE settimane in modalità Alternanza Scuola Lavoro.		
MODULO: 4	COMPETENZA N. 6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	✓ ✓ L'organizzazione della produzione di beni e servizi programmata per regole ed eccezioni nel settore di riferimento. ✓ La politica degli acquisti ✓ La gestione del magazzino ✓ Lo stoccaggio delle merci ✓ Le funzioni dell'economato ✓ I rapporti funzionali tra l'economato ed settore di riferimento	TEMPI: APRILE/MAGGIO/GIUGNO

6. UNITA' DI APPRENDIMENTO

Durante l'anno scolastico sia del primo che del secondo anno, facenti parte del secondo biennio, verranno affrontate delle U.D.A. multidisciplinari su argomentazioni che verranno decise in sede di singolo consiglio di classe, o in sede di C.d.D., il numero delle U.D.A. da svolgere sarà comunicato in accordo al C.d.D.

7. ATTIVITA' DA SVOLGERE CON GLI STUDENTI

- Eventuali visite didattiche da concordare in seno al C.D.C., e con gli allievi, nel territorio regionale, nazionale e internazionale.
- Stage, manifestazioni all'interno dell'istituto, all'esterno, concorsi di enogastronomia!

8. METODOLOGIE DIDATTICHE

- Lezione frontale coadiuvata da schemi in classe ed esercitazione pratica in laboratorio
- Lezioni pratiche sia di tipo dimostrativo che operativo
- Intervento di esperti

9. MEZZI DIDATTICI

- Libro di testo, adottato in dipartimento, fotocopie e dispense somministrate dal docente
- Libri e materiali on-line
- Internet
- L.I.M
- Supporti audio, video e video proiezioni
- Laboratorio di cucina: uso dei laboratori, delle attrezzature, degli alimenti, degustazione del prodotto finale
- Mappe concettuali
- Schemi di progettazione e valutazione

- Schede guida
- Rapporti di ricerca su visite, esperienze di lavoro, e interventi d'esperti.
- Ricerche personali e di gruppo: che andranno a comporre le tesine che ogni allievo dovrà elaborare nel corso dei due anni.
- Classiario dell'allievo: strumento che testimonia la preparazione, realizzazione, sintesi, valutazione, approfondimento delle attività realizzate nell'ambito scolastico ed extrascolastico dell'allievo.

10. MODALITA' DI VALUTAZIONE E DI RECUPERO

La valutazione degli alunni avverrà tramite test, con opzioni vero o falso, test a risposta aperta e multipla.

Comportamento dell'allievo nei laboratori e uso corretto della divisa di servizio.

Eventuale recupero dell'allievo avverrà in itinere attraverso uno studio guidato individuale.

Per gli alunni con certificazione di disabilità, per gli alunni neo-immigrati, per gli alunni con DSA e per tutti gli alunni con BES gli adattamenti della progettazione preventiva di LSE CUCINA per l'intero anno terranno conto delle necessità, delle certificazioni personali, dei punti di forza dello studente in base alla programmazione educativa individualizzata o al piano didattico personalizzato, documenti concordati con il CdC e con le famiglie degli studenti interessati.

Inoltre:

Strumenti di verifica:

Il processo di insegnamento-apprendimento sarà sottoposto, rispetto ad ogni blocco tematico a continue verifiche, attraverso:

Prove scritte:

- **Prove strutturate** che potranno prevedere:
 - Vero/falso allo scopo di verificare la capacità logica;
 - Corrispondenze e/o associazioni allo scopo di verificare la capacità di ricomporre la sequenza logica.
 - Completamenti allo scopo di verificare la capacità di ricomporre in sequenza logica.
 - Scelte multiple allo scopo di verificare il possesso di conoscenze e la capacità di applicarle.
- **Prove semistrutturate** che potranno prevedere:
 - Trattazione sintetica di un argomento: allo scopo di verificare la capacità di sintesi;
 - Domande a risposte aperte: allo scopo di verificare la capacità di analisi.

Prove orali: impostate con domanda/risposta oppure sintesi di concetti studiati

Prove Pratiche che mireranno a verificare:

- Puntualità
- Impostazione e riordino della postazione di lavoro
- Utilizzo corretto delle attrezzature ed utensili
- Scelta e grammatura delle materie prime
- Manipolazione delle materie prime
- Rispetto della normativa igienico-sanitaria
- Rispetto della normativa sulla sicurezza
- Pratica e precisione nelle varie fasi operative
- Conoscenza della corretta terminologia
- Capacità di relazione sull'operato
- Abilità nel risolvere i problemi
- Capacità di operare singolarmente/in gruppo

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER ESERCITAZIONE PRATICA

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	VOTO
Non conosce le procedure proposte.	Non è in grado di utilizzare le conoscenze richieste	Risultano nulle o non sono individuabili	1-3

I lavori eseguiti risultano non attinenti alle richieste.	Non riesce ad applicare le conoscenze a semplici problemi. Commette errori e non si orienta neppure con la guida dell'insegnante	Sa identificare i concetti principali, ma non riesce ad analizzare le tecniche più comuni per svolgere il compito assegnato, neanche con l'aiuto dell'insegnante	4
Conosce qualche concetto generale relativo ad alcune parti del programma.	Commette errori, solo se guidato dall'insegnante è in grado di riconoscerli ma non di correggerli o di evitarli	Sa identificare in modo generico i concetti principali, ma non riesce a organizzarli per svolgere il compito assegnato	5
Le conoscenze dimostrate sono superficiali e parziali, talvolta sono esposti in modo generico e/o superficiale.	Commette errori, ma guidato dall'insegnante è in grado di correggerli o di evitarli parzialmente	Sa identificare i concetti principali in modo superficiale, riuscendo a seguire le indicazioni dell'insegnante con capacità critiche parziali o modeste per svolgere il compito assegnato	6
La conoscenza risulta adeguata negli aspetti fondamentali. L'esecuzione delle operazioni risultano corrette anche se non del tutto complete.	Applica in modo abbastanza autonomo le conoscenze. Riesce a svolgere compiti semplici, ma commette imprecisioni in quelli più complessi.	Sa analizzare le tematiche proposte e utilizza procedure semplici ma idonee al contesto per svolgere il compito assegnato	7
Le operazioni eseguite evidenziano una preparazione completa e abbastanza approfondita.	Riconosce con esattezza gli strumenti necessari alla soluzione di problemi anche complessi commettendo pochi errori	Sa analizzare le problematiche proposte senza particolari difficoltà e sa preparare relazioni o schemi che evidenziano una discreta capacità di sintesi e di rielaborazione personale per lo svolgimento del compito assegnato.	8
Buona conoscenza dei processi fondamentali, espone in modo corretto e utilizza un lessico appropriato.	Applica autonomamente le conoscenze anche a problemi più articolati	Sa elaborare analisi coerenti, compiendo collegamenti e rielabora correttamente per la realizzazione del compito assegnato	9
La preparazione risulta completa, espone i contenuti richiesti in modo ordinato e con adeguati riferimenti anche interdisciplinari. Sviluppa in modo ampio e articolato le richieste e le problematiche proposte.	Utilizza le conoscenze acquisite nelle diverse discipline per risolvere problemi complessi in modo autonomo	Sa analizzare i problemi apportando contributi personali e riesce a estrarre concetti valutandone il grado di fattibilità per svolger la prova pratica assegnata	10

10.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Per corrispondenza tra voti e livelli di apprendimento degli allievi si fa riferimento a quanto definito nel PTOF d'Istituto. La valutazione terrà in considerazione anche i seguenti elementi:

Voti	Conoscenza	Comprensione	Capacità
Da 1 a 2	Nessuna	Nessuna	Nessuna
3	Sconnessa e ente lacunosa	Non commenta e non giustifica	Non riesce a impostare la risoluzione dei problemi
4	Frammentari	Commenta e giustifica in modo gravemente	Non riesce a impostare i problemi o commette

	vemente sa	errato	gravi errori non usando terminologia specifica
5	Frammentari erficiale. de solo ad domande	Commette errori nella rielaborazione	Applica le minime conoscenze con errori con terminologia non sempre appropriata
6	Sufficiente erficiale: e in modo onico	E' in grado di eseguire rielaborazioni ma in modo non approfondito	Sa applicare le conoscenze a casi elementari usando un numero limitato di termini specifici
Da 7 a 8	Completa e ondita	E' in grado di eseguire rielaborazioni personali con precisione sapendo far uso appropriato di numerosi termini specifici	E' capace di valutazioni autonome e approfondite
Da 9 a 10	Comple dinata e ta per iniziativa ale	Riesce a comprendere anche collegamenti remoti costruendo un discorso corretto e articolato con termini specifici	È capace di valutazione autonome complete e approfondite
Conoscenza: delle definizioni e della terminologia, dei principi e delle leggi.			
Comprensione: saper decodificare il linguaggio specifico; saper interpretare e giustificare le relazioni.			
Capacità: saper metter in pratica le conoscenze acquisite, le capacità di analisi e sintesi e capacità di collegamento.			

Inoltre verranno prese in considerazione ai fine della valutazione:

- impegno;
- interesse;
- puntualità nella consegna dei compiti assegnati;
- partecipazione;
- cura della persona e della divisa;
- comportamento;
- abilità manuali;
- capacità di collaborazione;
- spirito di iniziativa.

CLASSE QUARTA

ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA

PROFILO GENERALE DELLA CLASSE (caratteristiche cognitive, comportamentali, atteggiamento verso la materia, interessi, partecipazione).

Composizione della classe

Iscritti	Ripetenti
M	F
Stranieri	
Alunni h	
DSA	

La classe non evidenzia gravi problemi comportamentali vi è interesse e partecipazione da parte della maggior parte degli alunni.

1. L'IDENTITA' DELL'INDIRIZZO

L'indirizzo professionale " Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per la valorizzazione del patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore. Nel primo biennio, i risultati di apprendimento dell'area di istruzione generale sono in linea di continuità con gli assi culturali (dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico e storico culturale) dell'obbligo di istruzione e si caratterizzano per il collegamento con le discipline di indirizzo. La presenza di saperi scientifici e tecnologici, tra loro interagenti, permette, infatti un più solido rapporto, nel metodo e nei contenuti, tra scienza, tecnologia e cultura umanistica.

Il peso dell'area di istruzione generale è maggiore nel primo biennio ove, in raccordo con l'area di indirizzo. Esplica una funzione orientativa in vista delle scelte future, mentre decresce nel secondo biennio e nel quinto anno, dove svolge una funzione formativa, più legata a contesti specialistici, per consentire, nell'ultimo anno, una scelta responsabile per l'inserimento nel mondo del lavoro o nel prosieguo degli studi.

1.1. FINALITA' DELLA DISCIPLINA

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 tecnologiche che 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 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.

2. QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA

ASSE CULTURALE: **scientifico-tecnologico.**

- Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni, appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.
- Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono

applicare.

Competenze disciplinari del SECONDO Biennio <i>Obiettivi generali di competenza della disciplina definiti all'interno dei Dipartimenti</i>	1. Rafforzare l'importanza dell'alimentazione in riferimento alla salute, l'igiene e la sicurezza nella ristorazione 2 Sviluppare le abilità pratiche dello chef di cucina acquisite nel primo biennio 3 Approfondire le conoscenze acquisite per svolgere correttamente il lavoro di cucina nelle situazioni più articolate 4 Conoscere le attrezzature più evolute e tecnologiche in uso nei laboratori di cucina e il loro corretto utilizzo 5 Approfondire valorizzare e promuovere le principali ricette locali, nazionali e internazionali 6 Conoscere e portare a compimento un piatto in tutte le sue componenti (ordini delle derrate, organizzazione delle procedure, preparazione, cottura ed eventuali decorazioni e distribuzione) 7 Sapersi coordinare e relazionare positivamente con i colleghi dei vari reparti.
--	---

3. COMPETENZE DI CITTADINANZA

Specificare quale contributo può offrire la disciplina per lo sviluppo delle competenze chiave di cittadinanza, al termine del biennio, indicando attività e metodologie didattiche.

9. IMPARARE A IMPARARE:

Essere in grado di rispettare il proprio ruolo individuando, scegliendo e utilizzando varie modalità di informazioni e di formazione.

Metodologia: attività laboratoriale

10. PROGETTARE:

Elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie esperienze in laboratorio con attività di studio e di lavoro utilizzando le conoscenze apprese durante le esercitazioni definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.

Metodologia: attività laboratoriale

11. PROBLEM SOLVING:

Affrontare situazioni problematiche di natura pratica ed organizzativa legati all'imprevedibilità dell'attività ristorativa, proponendo soluzioni, costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate.

Metodologia: attività laboratoriale

12. INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI:

Individuare collegamenti e relazioni tra l'operatività dell'attività ristorativa, in particolare del reparto di cucina in considerazione di tutti i reparti correlati.

Metodologia: attività laboratoriale

13. ACQUISIRE E INTERPRETARE LE INFORMAZIONI:

Acquisire ed interpretare le informazioni ricevute dai colleghi di altri reparti e tradurre in maniera corretta l'utilizzo, per la buona riuscita del prodotto finale.

Metodologia: attività laboratoriale

14. COMUNICARE:

Riuscire a comunicare e a soddisfare la clientela, attraverso il prodotto finale cioè la presentazione del piatto.

Comprendere lo stato d'animo e le necessità dei colleghi, comunicare con essi in modo costruttivo.

Metodologia: attività laboratoriale

15. COLLABORARE E PARTECIPARE:

Agire con spirito collaborativo verso colleghi, rispettando la gerarchia dei valori professionali, acquisire una attitudine partecipativa e costruttiva, rivolta specialmente al lavoro di gruppo, svolto nelle attività laboratoriali, presupposto basilare di questa professione, senza trascurare spirito di sacrificio e una buona educazione nel rispetto delle persone e delle cose

16. AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE:

Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo, per la produzione del prodotto richiesto e per l'esercizio del controllo di qualità.

Sapersi inserire in modo attivo e consapevole e responsabile, nelle attività della brigata della cucina.

Metodologia: attività laboratoriale

3.1. COMPETENZE PROFESSIONALI

Specificare quale contributo può offrire la disciplina per lo sviluppo delle competenze professionali, al termine del biennio, indicando attività e metodologie didattiche.

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.

Abilità:

- Comprendere l'importanza del corretto uso dei dispositivi di sicurezza per la salvaguardia della persona, dei colleghi, dei clienti e dell'ambiente di lavoro.
- Individuare gli elementi caratterizzanti delle aziende enogastronomiche e turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale.
- Comprendere il linguaggio giuridico, con particolare riferimento a quello di settore

Conoscenze:

- La legislazione sulla sicurezza sul lavoro.
- L'imprenditore e l'impresa.
- Costituzione e modelli organizzativi dell'impresa turistico-ricettiva
- Le aziende di produzione e vendita di servizi enogastronomici e turistici: tipologie e caratteristiche.
- Legislazione di settore.
- Tecnica professionale enogastronomica

2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.

Abilità:

- Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per i compiti assegnati.
 - Eseguire con sicurezza le principali preparazioni gastronomiche di base.
 - Elaborare prodotti di pasticceria e di gelateria, dessert a carattere regionale, nazionale e internazionale.
 - Selezionare la tecnica di lavoro più efficace per il raggiungimento del risultato prefissato.
 - Elaborare i principali cocktail internazionali.
- Descrivere il processo di produzione di servizi e i prodotti enogastronomici in lingua straniera

Conoscenze:

- Lessico professionale.
- Preparazioni enogastronomiche di cucina, tra cui: condimenti, antipasti, primi, secondi piatti, contorni.
- Preparazioni di dessert e altri prodotti di pasticceria, lavorazioni evolute come quelle del cioccolato e dello zucchero.
- Tipologie di servizio al cliente.

- Cocktail internazionali.
Tecnica di stesura delle ricette

3. 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.

Abilità:

- Usare procedure di comunicazione efficaci con clienti e colleghi.
- Effettuare comunicazioni professionali efficaci in lingua straniera.
- Usare le tecniche di comunicazione telematica.
- Comprendere le esigenze del cliente e adeguare il servizio in funzione della domanda.
- Utilizzare il menu come strumento di promozione vendita e fidelizzazione del cliente.
- Scrivere correttamente e nella giusta sequenza le procedure di un compito o di una ricetta.
- Collaborare attivamente con tutti i reparti della struttura enogastronomica.
- Partecipare attivamente ai lavori di gruppo e cooperare per il raggiungimento dello scopo.

Conoscenze:

- La comunicazione: elementi, funzioni e strumenti; stili comunicativi; ascolto attivo e interazione.
- Tecniche di comunicazione in lingue straniere ad uso professionale.
- Lessico professionale in italiano e in lingua straniera.
- Criteri ed elementi di comunicazione del menu
- Tecnica di stesura di algoritmi, ricette e relazioni.
- L'azienda alberghiera e i rapporti con la clientela, i fornitori e gli istituti di credito.
- Le procedure che regolano i rapporti tra i reparti.

4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

Abilità:

- Collegare i fenomeni storici con l'evoluzione dell'alimentazione.
- Identificare i principali personaggi della gastronomia .
- Riconoscere le nuove tendenze della gastronomia e saperle contestualizzare in strutture ristorative.
- Riconoscere gli stili di cucina attuali.
- Valorizzare i piatti della tradizione attenendosi ai criteri nutrizionali e gastronomici più moderni.
- Valorizzare i prodotti enogastronomici tenendo presente gli aspetti culturali legati ad essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio.
- Descrivere in lingua straniera le caratteristiche dell'enogastronomia italiana e dei paesi di riferimento della lingua.

Conoscenze:

- Storia dell'alimentazione e dei principali personaggi della gastronomia.
- Tipologie dei servizi ristorativi, tendenze della gastronomia.
- Vari tipi di cucina e fattori caratterizzanti.
- Il cibo come alimento e prodotto culturale.
- I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio.
- Cenni di storia dell'alimentazione e degli alimenti tipici dei Paesi di cui si studiano le lingue

5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

Abilità:

- Applicare correttamente ai diversi alimenti le tecniche di cottura, comprese quelle innovative.
- Comprendere le trasformazioni chimico-fisiche che avvengono nella manipolazione e cottura degli alimenti
- Elaborare con buona autonomia operativa piatti di cucina regionale, nazionale, internazionale.

- Elaborare con autonomia operativa piatti di cucina innovativa (creativa, di ricerca, salutistica).
- Interpretare ingredienti e sapori di cucine straniere adattandoli ai gusti dell'utenza

Conoscenze:

- Legislazione alimentare.
- Il "pacchetto igiene", il sistema HACCP e le disposizioni legislative in materia
- La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare.
- Le tecniche e le norme sui legami di distribuzione dei prodotti enogastronomici nella ristorazione industriale e commerciale.

6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Abilità:

- Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti di media complessità e produrre uno schema riassuntivo.
- Scomporre i processi di lavoro in fasi operative per ottimizzare la produzione di beni o servizi in un contesto dato.
- Effettuare analisi sull'organizzazione del lavoro e sul risultato conseguito.
- Gestire il processo di approvvigionamento di derrate alimentari, vini e altre bevande.
- Classificare e configurare i costi di un'azienda e analizzare il loro rapporto coi ricavi.
- Calcolare il costo-piatto, il costo-menu in rapporto agli alimenti e agli altri costi di produzione.
- Individuare i fattori che intervengono nel determinare il prezzo praticato al cliente.

Conoscenze:

- Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere.
- Organizzazione della produzione di beni e servizi "per regole".
- Principi di organizzazione aziendale.
- Lineamenti di organizzazione del lavoro.
- La gestione delle merci, dall'ordinazione fino all'utilizzazione.
- Metodologie e strumenti della programmazione e del controllo di gestione (qualità-quantità-costi della produzione e distribuzione pasti).
- I criteri per la definizione del prezzo di vendita dei prodotti enogastronomici.

7. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.

Abilità:

- Applicare correttamente ai diversi alimenti le tecniche di cottura, comprese quelle innovative.
- Comprendere le trasformazioni chimico-fisiche che avvengono nella manipolazione e cottura degli alimenti
- Elaborare con buona autonomia operativa piatti di cucina regionale, nazionale, internazionale.
- Elaborare con autonomia operativa piatti di cucina innovativa (creativa, di ricerca, salutistica).
- Interpretare ingredienti e sapori di cucine straniere adattandoli ai gusti dell'utenza

Conoscenze:

- Le tecniche di conservazione degli alimenti
- Le tecniche di cottura degli alimenti e le modificazioni chimiche e fisiche riscontrabili negli alimenti
- Modalità fisiche di trasmissione del calore
- Caratteristiche della cucina regionale, nazionale e internazionale.
- Elementi essenziali delle principali cucine estere ed etniche
- Preparazioni enogastronomiche di cucina, tra cui: condimenti, antipasti, primi, secondi piatti, contorni.
- Preparazioni di dessert e altri prodotti di pasticceria
- Le decorazioni e la presentazione dei piatti

8. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo

organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

Abilità:

- Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli in base alle loro caratteristiche e al risultato prefissato.
- Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti mediante l'ausilio di schede.
- Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti.
- Individuare le caratteristiche organolettiche e qualitative del vino attraverso l'esame visivo, olfattivo e dell'etichetta.
- Individuare gli effetti positivi e negativi che assume il vino per una corretta alimentazione.
- Possedere i principi su cui si basa l'abbinamento cibo-vino

Conoscenze:

- Gli alimenti: caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali.
- I criteri di qualità degli alimenti.
- Le bevande: caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali.
- La produzione e la classificazione di vino e birra.
- L'analisi organolettica del vino.
- Enografia di base.
- Nozioni di enologia e di abbinamento cibo-vino.

9. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

Abilità:

- Riconoscere il ruolo centrale del menu nelle aziende enogastronomiche.
- Costruire menu e carte rispettando le regole gastronomiche e tenendo presente le esigenze della clientela.
- Presentare i piatti in lingua straniera e descriverli brevemente.
- Progettare graficamente menu .

Conoscenze:

- Principali caratteristiche di una alimentazione equilibrata.
- Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menu e carte.
- Il piatto e la ricetta: stili, terminologia e ortografia.
- Analisi e strategie nella gestione del menu e della carta.
- Lessico professionale in lingua straniera.

10. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Abilità:

- Comprendere la necessità di adeguare la produzione alle esigenze della clientela.
- Leggere, riconoscere e interpretare le dinamiche del mercato enogastronomico e sapere adeguare la produzione.
- Individuare punti forti e di criticità dell'attività aziendale anche in rapporto al mercato e agli stili della clientela

Conoscenze:

- Il mercato enogastronomico e i suoi principali segmenti.
- L'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali e internazionali.
- Le consuetudini alimentari nelle grandi religioni
- Le aziende Enogastronomiche e i rapporti con l'esterno.

SECONDO BIENNIO- ENOGASTRONOMIA

COMPETENZE	ABILITA'*	CONOSCENZE*
1. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera	Individuare le componenti culturali della gastronomia. Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un <i>menu</i>	Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società.
2. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	Elaborare <i>menu</i> in relazione alla necessità dietologiche e nutrizionali della clientela	Criteri di elaborazioni di <i>menu e carte</i> . Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione.
3. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	Progettare un catalogo di <i>menu</i> , rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti. Elaborare <i>menu e carte</i> , in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti	Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale
4. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico	Calcolare i costi di produzione specifici del settore. Classificare gli alimenti in base alla qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità	Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.
5. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche	Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina.	Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva
6. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.	Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost)	Costi di produzione del settore cucina. Programmazione e organizzazione della produzione.
7. 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	Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina. Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici.	Organizzazione del personale del settore cucina. Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti. Tecniche di cucina.
8. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.	Produrre impasti di base, creme farce di base, torte e dolci al cucchiaino. Produrre impasti lievitati ed evidenziare le varianti regionali.	Tecniche di pasticceria. Software di settore.

**5. PROGRAMMAZIONE DELLA CLASSE 4^A ENOGASTRONOMIA
DEL SECONDO BIENNIO
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE- CUCINA**

Docente MANUEL ANTONIO GAROFALO

COMPETENZE PROFESSIONALI	CONTENUTI
Competenza N°1 Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Competenza N°2 Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Competenza N°7 Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.	✓ Le aziende di produzione e vendita di servizi enogastronomici e turistici: tipologie e caratteristiche. ✓ Evoluzione della ristorazione, tendenze gastronomiche attuali. ✓ Legislazione di settore. ✓ Tecnica professionale enogastronomica ✓ Modalità fisiche di trasmissione del calore ✓ Caratteristiche della cucina regionale, nazionale e internazionale. ✓ Elementi essenziali delle principali cucine estere ed etniche ✓ Preparazioni enogastronomiche di cucina, tra cui: condimenti, antipasti, primi, secondi piatti,
Competenza N°2 Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Competenza N°4 Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera Competenza N°6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	✓ Lessico professionale. ✓ Preparazioni enogastronomiche di cucina, tra cui: condimenti, antipasti, primi, secondi piatti, contorni. ✓ Preparazioni di dessert e altri prodotti di pasticceria, lavorazioni evolute come quelle del cioccolato e dello zucchero. ✓ Tecnica di stesura delle ricette ✓ Storia dell'alimentazione e dei principali personaggi della gastronomia. ✓ Tipologie dei servizi ristorativi, tendenze della gastronomia. ✓ Vari tipi di cucina e fattori caratterizzanti. ✓ Il cibo come alimento e prodotto culturale. ✓ I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio. ✓ Cenni di storia dell'alimentazione e degli alimenti tipici dei Paesi di cui si studiano le lingue
Competenza N°2 Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Competenza N°4 Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera Competenza N°10 Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. <u>(Alcuni argomenti della programmazione verranno svolti in codocenza con scienze degli alimenti)</u>	✓ Il cibo come alimento e prodotto culturale. ✓ I marchi di tutela del prodotto alimentare: DOP e IGP. ✓ Il mercato enogastronomico e i suoi principali segmenti. ✓ L'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali e nazionali. ✓ Le tecniche di conservazione degli alimenti ✓ Le tecniche di cottura degli alimenti e le modificazioni chimiche e fisiche riscontrabili negli alimenti ✓ Modalità fisiche di trasmissione del calore ✓ Caratteristiche della cucina regionale, nazionale e internazionale. ✓ Preparazioni enogastronomiche di cucina, tra cui:

	✓ condimenti, antipasti, primi, secondi piatti, contorni. ✓ Preparazioni di dessert e altri prodotti di pasticceria ✓ Le decorazioni e la presentazione dei piatti
--	--

6. UNITA' DI APPRENDIMENTO

Durante l'anno scolastico sia del terzo che del quarto anno, facenti parte del secondo biennio, potranno essere proposte delle U.D.A. multidisciplinari su argomentazioni che verranno decise in sede di singolo consiglio di classe, o in sede di C.d.D., il numero delle U.D.A. da svolgere sarà comunicato in accordo al C.d.D.

7. ATTIVITA' DA SVOLGERE CON GLI STUDENTI

- Eventuali visite didattiche da concordare in seno al C.D.C., e con gli allievi, nel territorio regionale, nazionale e internazionale.
- Stage , manifestazioni all'interno dell'istituto, all'esterno, concorsi di enogastronomia!

8. METODOLOGIE DIDATTICHE

- Lezione frontale coadiuvata da schemi in classe ed esercitazione pratica in laboratorio
- Lezioni pratiche sia di tipo dimostrativo che operativo
- Intervento di esperti

9. MEZZI DIDATTICI

- Libro di testo, adottato in dipartimento, fotocopie e dispense somministrate dal docente
- Libri e materiali on-line
- Internet
- L.I.M
- Supporti audio, video e video proiezioni
- Laboratorio di cucina: uso dei laboratori, delle attrezzature, degli alimenti, degustazione del prodotto finale
- Mappe concettuali
- Schemi di progettazione e valutazione
- Schede guida
- Rapporti di ricerca su visite, esperienze di lavoro, e interventi d'esperti.
- Ricerche personali e di gruppo: che andranno a comporre le tesine che ogni allievo dovrà elaborare nel corso dei due anni.
- Classiario dell'allievo: strumento che testimonia la preparazione, realizzazione, sintesi, valutazione, approfondimento delle attività realizzate nell'ambito scolastico ed extrascolastico dell'allievo.

10. MODALITA' DI VALUTAZIONE E DI RECUPERO

La valutazione degli alunni avverrà tramite test, con opzioni vero o falso, test a risposta aperta e multipla.

Comportamento dell'allievo nei laboratori e uso corretto della divisa di servizio.

Eventuale recupero dell'allievo avverrà in itinere attraverso uno studio guidato individuale.

Per gli alunni con certificazione di disabilità, per gli alunni neo-immigrati, per gli alunni con DSA e per tutti gli alunni con BES gli adattamenti della progettazione preventiva di LSE CUCINA per l'intero anno terranno conto delle necessità, delle certificazioni personali, dei punti di forza dello studente in base alla programmazione educativa individualizzata o al piano didattico personalizzato, documenti concordati con il CdC e con le famiglie degli studenti interessati.

Inoltre:

Strumenti di verifica:

Il processo di insegnamento-apprendimento sarà sottoposto, rispetto ad ogni blocco tematico a continue verifiche, attraverso:

Prove scritte:

- **Prove strutturate** che potranno prevedere:
 - Vero/falso allo scopo di verificare la capacità logica;
 - Corrispondenze e/o associazioni allo scopo di verificare la capacità di ricomporre la sequenza logica.
 - Completamenti allo scopo di verificare la capacità di ricomporre in sequenza logica.
 - Scelte multiple allo scopo di verificare il possesso di conoscenze e la capacità di applicarle.
- **Prove semistruzzurate** che potranno prevedere:
 - Trattazione sintetica di un argomento: allo scopo di verificare la capacità di sintesi;
 - Domande a risposte aperte: allo scopo di verificare la capacità di analisi.

Prove orali: impostate con domanda/risposta oppure sintesi di concetti studiati

Prove Pratiche che mireranno a verificare:

- Puntualità
- Impostazione e riordino della postazione di lavoro
- Utilizzo corretto delle attrezzature ed utensili
- Scelta e grammatura delle materie prime
- Manipolazione delle materie prime
- Rispetto della normativa igienico-sanitaria
- Rispetto della normativa sulla sicurezza
- Pratica e precisione nelle varie fasi operative
- Conoscenza della corretta terminologia
- Capacità di relazione sull' operato
- Abilità nel risolvere i problemi
- Capacità di operare singolarmente/in gruppo

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER ESERCITAZIONE PRATICA

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	VOTO
Non conosce le procedure proposte.	Non è in grado di utilizzare le conoscenze richieste	Risultano nulle o non sono individuabili	1-3
I lavori eseguiti risultano non attinenti alle richieste.	Non riesce ad applicare le conoscenze a semplici problemi. Commette errori e non si orienta neppure con la guida dell'insegnante	Sa identificare i concetti principali, ma non riesce ad analizzare le tecniche più comuni per svolgere il compito assegnato, neanche con l'aiuto dell'insegnante	4
Conosce qualche concetto generale relativo ad alcune parti del programma.	Commette errori, solo se guidato dall'insegnante è in grado di riconoscerli ma non di correggerli o di evitarli	Sa identificare in modo generico i concetti principali, ma non riesce a organizzarli per svolgere il compito assegnato	5
Le conoscenze dimostrate sono superficiali e parziali, talvolta sono esposti in modo generico e/o superficiale.	Commette errori, ma guidato dall'insegnante è in grado di correggerli o di evitarli parzialmente	Sa identificare i concetti principali in modo superficiale, riuscendo a seguire le indicazioni dell'insegnante con capacità critiche parziali o modeste per svolgere il compito assegnato	6

La conoscenza risulta adeguata negli aspetti fondamentali. L'esecuzione delle operazioni risultano corrette anche se non del tutto complete.	Applica in modo abbastanza autonomo le conoscenze. Riesce a svolgere compiti semplici, ma commette imprecisioni in quelli più complessi.	Sa analizzare le tematiche proposte e utilizza procedure semplici ma idonee al contesto per svolgere il compito assegnato	7
Le operazioni eseguite evidenziano una preparazione completa e abbastanza approfondita.	Riconosce con esattezza gli strumenti necessari alla soluzione di problemi anche complessi commettendo pochi errori	Sa analizzare le problematiche proposte senza particolari difficoltà e sa preparare relazioni o schemi che evidenziano una discreta capacità di sintesi e di rielaborazione personale per lo svolgimento del compito assegnato.	8
Buona conoscenza dei processi fondamentali, espone in modo corretto e utilizza un lessico appropriato.	Applica autonomamente le conoscenze anche a problemi più articolati	Sa elaborare analisi coerenti, compiendo collegamenti e rielabora correttamente per la realizzazione del compito assegnato	9
La preparazione risulta completa, espone i contenuti richiesti in modo ordinato e con adeguati riferimenti anche interdisciplinari. Sviluppa in modo ampio e articolato le richieste e le problematiche proposte.	Utilizza le conoscenze acquisite nelle diverse discipline per risolvere problemi complessi in modo autonomo	Sa analizzare i problemi apportando contributi personali e riesce a estrarre concetti valutandone il grado di fattibilità per svolgere la prova pratica assegnata	10

10.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Per corrispondenza tra voti e livelli di apprendimento degli allievi si fa riferimento a quanto definito nel PTOF d'Istituto. La valutazione terrà in considerazione anche i seguenti elementi:

Voti	Conoscenza	Comprensione	Capacità
Da 1 a 2	Nessuna	Nessuna	Nessuna
3	Sconnessa e gravemente lacunosa	Non commenta e non giustifica	Non riesce a impostare la risoluzione dei problemi
4	Frammentaria e gravemente lacunosa	Commenta e giustifica in modo gravemente errato	Non riesce a impostare i problemi o commette gravi errori non usando terminologia specifica
5	Frammentaria e superficiale. Risponde solo ad alcune domande	Commette errori nella rielaborazione	Applica le minime conoscenze con errori con terminologia non sempre appropriata
6	Sufficiente ma superficiale: risponde in modo mnemonico	E' in grado di eseguire rielaborazioni ma in modo non approfondito	Sa applicare le conoscenze a casi elementari usando un numero limitato di termini specifici

Da 7 a 8	Completa e approfondita	E' in grado di eseguire rielaborazioni personali con precisione sapendo far uso appropriato di numerosi termini specifici	E' capace di valutazioni autonome e approfondite
Da 9 a 10	Completa coordinata e ampliata per iniziativa personale	Riesce a comprendere anche collegamenti remoti costruendo un discorso corretto e articolato con termini specifici	È capace di valutazione autonome complete e approfondite

Conoscenza:	delle definizioni e della terminologia, dei principi e delle leggi.
Comprensione:	saper decodificare il linguaggio specifico; saper interpretare e giustificare le relazioni.
Capacità:	saper metter in pratica le conoscenze acquisite, le capacità di analisi e sintesi e capacità di collegamento.

Inoltre verranno prese in considerazione ai fine della valutazione:

- impegno;
- interesse;
- puntualità nella consegna dei compiti assegnati;
- partecipazione;
- cura della persona e della divisa;
- comportamento;
- abilità manuali;
- capacità di collaborazione;
- spirito d'iniziativa.

CLASSE QUINTA

ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA

PROFILO GENERALE DELLA CLASSE (caratteristiche cognitive, comportamentali, atteggiamento verso la materia, interessi, partecipazione).

Composizione della classe

Iscritti	Ripetenti
M	F

Stranieri	
Alunni h	
DSA	

La classe non evidenzia gravi problemi comportamentali vi è interesse e partecipazione da parte della maggior parte degli alunni.

3. L'IDENTITA' DELL'INDIRIZZO

L'indirizzo professionale “ Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera” ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per la valorizzazione del patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore. Nel primo biennio, i risultati di apprendimento dell'area di istruzione generale sono in linea di continuità con gli assi culturali (dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico e storico culturale) dell'obbligo di istruzione e si caratterizzano per il collegamento con le discipline di indirizzo. La presenza di saperi scientifici e tecnologici, tra loro interagenti, permette, infatti un più solido rapporto, nel metodo e nei contenuti, tra scienza, tecnologia e cultura umanistica.

Il peso dell'area di istruzione generale è maggiore nel primo biennio ove, in raccordo con l'area di indirizzo. Esplica una funzione orientativa in vista delle scelte future, mentre decresce nel secondo biennio e nel quinto anno, dove svolge una funzione formativa, più legata a contesti specialistici, per consentire, nell'ultimo anno, una scelta responsabile per l'inserimento nel mondo del lavoro o nel prosieguo degli studi.

1.1 FINALITA' DELLA DISCIPLINA

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 tecnologiche che 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 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

4. QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA

ASSE CULTURALE: **scientifico-tecnologico.**

- Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni, appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.
- Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.

<u>Competenze disciplinari del SECONDO Biennio e 5° ANNO</u> <i>Obiettivi generali di competenza della disciplina definiti all'interno dei Dipartimenti</i>	1. Rafforzare l'importanza dell'alimentazione in riferimento alla salute, l'igiene e la sicurezza nella ristorazione 2. Sviluppare le abilità pratiche dello chef di cucina acquisite nel primo biennio 3. Approfondire le conoscenze acquisite per svolgere correttamente il lavoro di cucina nelle situazioni più articolate 4. Conoscere le attrezzature più evolute e tecnologiche in uso nei laboratori di cucina e il loro corretto utilizzo 5. Approfondire valorizzare e promuovere le principali ricette locali, nazionali e internazionali 6. Conoscere e portare a compimento un piatto in tutte le sue componenti (ordini delle derrate, organizzazione delle procedure, preparazione, cottura ed eventuali decorazioni e distribuzione) 7. Sapersi coordinare e relazionare positivamente con i colleghi dei vari reparti.
--	---

5. **COMPETENZE DI CITTADINANZA**

17. IMPARARE A IMPARARE:

Essere in grado di rispettare il proprio ruolo individuando, scegliendo e utilizzando varie modalità di informazioni e di formazione.

Metodologia: attività laboratoriale

18. PROGETTARE:

Elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie esperienze in laboratorio con attività di studio e di lavoro utilizzando le conoscenze apprese durante le esercitazioni definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.

Metodologia: attività laboratoriale

19. PROBLEM SOLVING:

Affrontare situazioni problematiche di natura pratica ed organizzativa legati all'imprevedibilità dell'attività ristorativa, proponendo soluzioni, costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate.

Metodologia: attività laboratoriale

20. INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI:

Individuare collegamenti e relazioni tra l'operatività dell'attività ristorativa, in particolare del reparto di cucina in considerazione di tutti i reparti correlati.

Metodologia: attività laboratoriale

21. ACQUISIRE E INTERPRETARE LE INFORMAZIONI:

Acquisire ed interpretare le informazioni ricevute dai colleghi di altri reparti e tradurre in maniera corretta l'utilizzo, per la buona riuscita del prodotto finale.

Metodologia: attività laboratoriale

22. COMUNICARE:

Riuscire a comunicare e a soddisfare la clientela, attraverso il prodotto finale cioè la presentazione del piatto. Comprendere lo stato d'animo e le necessità dei colleghi, comunicare con essi in modo costruttivo.

Metodologia: attività laboratoriale

23. COLLABORARE E PARTECIPARE:

Agire con spirito collaborativo verso colleghi, rispettando la gerarchia dei valori professionali, acquisire una attitudine partecipativa e costruttiva, rivolta specialmente al lavoro di gruppo, svolto nelle attività laboratoriali, presupposto basilare di questa professione, senza trascurare spirito di sacrificio e una buona educazione nel rispetto delle persone e delle cose

Metodologia: attività laboratoriale

24. AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE:

Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo, per la produzione del prodotto richiesto e per l'esercizio del controllo di qualità. Sapersi inserire in modo attivo e consapevole e responsabile, nelle attività della brigata della cucina.

Metodologia: attività laboratoriale

3.1.COMPETENZE PROFESSIONALI

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.

Abilità:

- Comprendere l'importanza del corretto uso dei dispositivi di sicurezza per la salvaguardia della persona, dei colleghi, dei clienti e dell'ambiente di lavoro.
- Individuare gli elementi caratterizzanti delle aziende enogastronomiche e turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale.
- Comprendere il linguaggio giuridico, con particolare riferimento a quello di settore

Conoscenze:

- La legislazione sulla sicurezza sul lavoro.
- L'imprenditore e l'impresa.
- Costituzione e modelli organizzativi dell'impresa turistico-ricettiva
- Le aziende di produzione e vendita di servizi enogastronomici e turistici: tipologie e caratteristiche.
- Legislazione di settore.
- Tecnica professionale enogastronomica

2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.

Abilità:

- Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per i compiti assegnati.
 - Eseguire con sicurezza le principali preparazioni gastronomiche di base.
 - Elaborare prodotti di pasticceria e di gelateria, dessert a carattere regionale, nazionale e internazionale.
 - Selezionare la tecnica di lavoro più efficace per il raggiungimento del risultato prefissato.
 - Elaborare i principali cocktail internazionali.
- Descrivere il processo di produzione di servizi e i prodotti enogastronomici in lingua straniera

Conoscenze:

- Lessico professionale.
- Preparazioni enogastronomiche di cucina, tra cui: condimenti, antipasti, primi, secondi piatti, contorni.
- Preparazioni di dessert e altri prodotti di pasticceria, lavorazioni evolute come quelle del cioccolato e dello zucchero.
- Tipologie di servizio al cliente.

3. 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.

Abilità:

- Usare procedure di comunicazione efficaci con clienti e colleghi.
- Effettuare comunicazioni professionali efficaci in lingua straniera.
- Usare le tecniche di comunicazione telematica.
- Comprendere le esigenze del cliente e adeguare il servizio in funzione della domanda.
- Utilizzare il menu come strumento di promozione vendita e fidelizzazione del cliente.
- Scrivere correttamente e nella giusta sequenza le procedure di un compito o di una ricetta.
- Collaborare attivamente con tutti i reparti della struttura enogastronomica.
- Partecipare attivamente ai lavori di gruppo e cooperare per il raggiungimento dello scopo.

Conoscenze:

- La comunicazione: elementi, funzioni e strumenti; stili comunicativi; ascolto attivo e interazione.
- Tecniche di comunicazione in lingue straniere ad uso professionale.
- Criteri ed elementi di comunicazione del menu
- L'azienda alberghiera e i rapporti con la clientela, i fornitori e gli istituti di credito.
- Le procedure che regolano i rapporti tra i reparti.

4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

Abilità:

- Collegare i fenomeni storici con l'evoluzione dell'alimentazione.
- Identificare i principali personaggi della gastronomia.
- Riconoscere le nuove tendenze della gastronomia e saperle contestualizzare in strutture ristorative.
- Riconoscere gli stili di cucina attuali.
- Valorizzare i piatti della tradizione attenendosi ai criteri nutrizionali e gastronomici più moderni.
- Valorizzare i prodotti enogastronomici tenendo presente gli aspetti culturali legati ad essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio.
- Descrivere in lingua straniera le caratteristiche dell'enogastronomia italiana e dei paesi di riferimento della lingua.

Conoscenze:

- Storia dell'alimentazione e dei principali personaggi della gastronomia.
- Tipologie dei servizi ristorativi, tendenze della gastronomia.
- Vari tipi di cucina e fattori caratterizzanti.
- Il cibo come alimento e prodotto culturale.
- I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio.
- Cenni di storia dell'alimentazione e degli alimenti tipici dei Paesi di cui si studiano le lingue

5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

Abilità:

- Applicare correttamente ai diversi alimenti le tecniche di cottura, comprese quelle innovative.
- Comprendere le trasformazioni chimico-fisiche che avvengono nella manipolazione e cottura degli alimenti
- Elaborare con buona autonomia operativa piatti di cucina regionale, nazionale, internazionale.
- Elaborare con autonomia operativa piatti di cucina innovativa (creativa, di ricerca, salutistica).
- Interpretare ingredienti e sapori di cucine straniere adattandoli ai gusti dell'utenza

Conoscenze:

- Legislazione alimentare.
- Il “pacchetto igiene”, il sistema HACCP e le disposizioni legislative in materia
- La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare.
- Le tecniche e le norme sui legami di distribuzione dei prodotti enogastronomici nella ristorazione industriale e commerciale.

6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.**Abilità:**

- Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti di media complessità e produrre uno schema riassuntivo.
- Scomporre i processi di lavoro in fasi operative per ottimizzare la produzione di beni o servizi in un contesto dato.
- Effettuare analisi sull'organizzazione del lavoro e sul risultato conseguito.
- Gestire il processo di approvvigionamento di derrate alimentari, vini e altre bevande.
- Classificare e configurare i costi di un'azienda e analizzare il loro rapporto coi ricavi.
- Calcolare il costo-piatto, il costo-menu in rapporto agli alimenti e agli altri costi di produzione.
- Individuare i fattori che intervengono nel determinare il prezzo praticato al cliente.

Conoscenze:

- Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere.
- Organizzazione della produzione di beni e servizi “per regole”.
- Principi di organizzazione aziendale.
- Lineamenti di organizzazione del lavoro.
- La gestione delle merci, dall'ordinazione fino all'utilizzazione.
- Metodologie e strumenti della programmazione e del controllo di gestione (qualità-quantità-costi della produzione e distribuzione pasti).
- I criteri per la definizione del prezzo di vendita dei prodotti enogastronomici.

7. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.**Abilità:**

- Applicare correttamente ai diversi alimenti le tecniche di cottura, comprese quelle innovative.
- Comprendere le trasformazioni chimico-fisiche che avvengono nella manipolazione e cottura degli alimenti
- Elaborare con buona autonomia operativa piatti di cucina regionale, nazionale, internazionale.
- Elaborare con autonomia operativa piatti di cucina innovativa (creativa, di ricerca, salutistica).
- Interpretare ingredienti e sapori di cucine straniere adattandoli ai gusti dell'utenza

Conoscenze:

- Le tecniche di conservazione degli alimenti
- Le tecniche di cottura degli alimenti e le modificazioni chimiche e fisiche riscontrabili negli alimenti
- Modalità fisiche di trasmissione del calore
- Caratteristiche della cucina regionale, nazionale e internazionale.
- Elementi essenziali delle principali cucine estere ed etniche
- Preparazioni enogastronomiche di cucina, tra cui: condimenti, antipasti, primi, secondi piatti, contorni.
- Preparazioni di dessert e altri prodotti di pasticceria
- Le decorazioni e la presentazione dei piatti

8. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.**Abilità:**

- Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli in base alle loro caratteristiche e al risultato prefissato.

- Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti mediante l'ausilio di schede.
- Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti.
- Individuare le caratteristiche organolettiche e qualitative del vino attraverso l'esame visivo, olfattivo e dell'etichetta.
- Individuare gli effetti positivi e negativi che assume il vino per una corretta alimentazione.
- Possedere i principi su cui si basa l'abbinamento cibo-vino

Conoscenze:

- Gli alimenti: caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali.
- I criteri di qualità degli alimenti.
- Le bevande: caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali.
- La produzione e la classificazione di vino e birra.
- L'analisi organolettica del vino.
- Enografia di base.
- Nozioni di enologia e di abbinamento cibo-vino.

9. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

Abilità:

- Riconoscere il ruolo centrale del menu nelle aziende enogastronomiche.
- Costruire menu e carte rispettando le regole gastronomiche e tenendo presente le esigenze della clientela.
- Presentare i piatti in lingua straniera e descriverli brevemente.
- Progettare graficamente menu .

Conoscenze:

- Principali caratteristiche di una alimentazione equilibrata.
- Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menu e carte.
- Il piatto e la ricetta: stili, terminologia e ortografia.
- Analisi e strategie nella gestione del menu e della carta.
- Lessico professionale in lingua straniera.

10. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Abilità:

- Comprendere la necessità di adeguare la produzione alle esigenze della clientela.
- Leggere, riconoscere e interpretare le dinamiche del mercato enogastronomico e sapere adeguare la produzione.
- Individuare punti forti e di criticità dell'attività aziendale anche in rapporto al mercato e agli stili della clientela

Conoscenze:

- Il mercato enogastronomico e i suoi principali segmenti.
- L'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali e internazionali.
- Le consuetudini alimentari nelle grandi religioni
- Le aziende Enogastronomiche e i rapporti con l'esterno.

**6. ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE IN ABILITA' E CONOSCENZE
QUINTO ANNO- ENOGASTRONOMIA**

COMPETENZE	ABILITA'*	CONOSCENZE*
------------	-----------	-------------

1. 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.	Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.	Software di settore.
2. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	Realizzare piatti con prodotti del territorio. Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.	Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni. Caratteristiche dei prodotti del territorio.
3. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	Simulare un piano HACCP Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute	Sistema HACCP Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.
4. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico	Programmare il servizio in base ai mezzi, spazi e strumenti a disposizione. Simulare eventi di catering e banqueting.	Tecniche di catering e banqueting.
5. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche	Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.	Tipologie di intolleranze alimentari. Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva
6. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.	Elaborare <i>menu</i> in relazione alla necessità dietologiche e nutrizionali della clientela	Programmazione e organizzazione della produzione.
8. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.	Produrre impasti di base, creme farce di base, torte e dolci al cucchiaio. Produrre impasti lievitati ed evidenziare le varianti regionali.	Tecniche di pasticceria. Software di settore.

7. PROGRAMMAZIONE DELLA CLASSE 5^A DEL MONOENNIO LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE- CUCINA

COMPETENZE PROFESSIONALI	CONTENUTI
COMPETENZA N°1 <i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</i>	➤ Il sistema qualità nel settore ristorativo. ➤ Il ristoratore come parte integrante della filiera alimentare.

COMPETENZA N° 2 <i>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</i>	➤ Tecniche di lavorazione per cucina differita. ➤ Il buffet, il cocktail party e il coffee break. ➤ Utilizzo del sistema cook and chill, della cucina sottovuoto e della cucina di assemblaggio. ➤ Il catering e il banqueting. ➤ Utilizzo della modulistica e dei software in cucina.
COMPETENZA N°3 <i>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</i> COMPETENZA N°4 <i>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</i>	✓ Preparazioni di dessert e altri prodotti di pasticceria del territorio. ✓ Storia dell'alimentazione e dei principali piatti tradizionali. ✓ Conoscere i vari tipi di cottura per scegliere quelli più adeguati alle esigenze della clientela. ✓ La costruzione del menu utilizzando le diverse cotture. ✓ La scheda piatto ✓ Il cibo come alimento e prodotto culturale. ✓ I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio.
COMPETENZA N°5 <i>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</i>	✓ Il sistema HACCP ✓ La sicurezza igienica degli alimenti. ✓ I programmi di sanificazione nell'ambiente di riferimento ✓ L'applicazione dell'HACCP ✓ Il Piano di Autocontrollo.
COMPETENZA N°6 <i>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</i>	➤ Pianificazione del lavoro di cucina: preparazioni basi, preparazioni periodiche, preparazioni giornaliere. Standardizzazione del lavoro per ottimizzare la gestione economica. ✓ Produzione per regole e non per eccezioni
COMPETENZA N°10 <i>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</i>	✓ Pianificazione del lavoro di cucina: preparazioni basi, preparazioni periodiche, preparazioni giornaliere. Standardizzazione del lavoro per ottimizzare la gestione economica. ✓ Produzione per regole e non per eccezioni. ✓ I menu ciclici e rotativi nella ristorazione tradizionale, commerciale ed industriale.
COMPETENZA N° 9 <i>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</i> COMPETENZA N° 8 <i>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</i> COMPETENZE PROFESSIONALI	✓ Le esigenze nutrizionali della clientela. ✓ Costruzione del menu considerando le principali condizioni patologiche. ✓ Le intolleranze e disturbi alimentari. ✓ Stili alimentari particolari. ✓ Regimi alimentari speciali CONTENUTI
COMPETENZA N° 7 <i>Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici</i>	✓ Conoscere i prodotti del territorio per presentarli e valorizzarli. ✓ I prodotti tipici regionali. ✓ Marchi di qualità regionali. ✓ Presidi Slow-Food.

6. UNITA' DI APPRENDIMENTO

Durante l'anno scolastico sia del terzo che del quarto anno, facenti parte del secondo biennio, verranno affrontate delle U.D.A. multidisciplinari su argomentazioni che verranno decise in sede di singolo consiglio di classe, o in sede di C.d.D., il numero delle U.D.A. da svolgere sarà comunicato in accordo al C.d.D.

7. ATTIVITA' DA SVOLGERE CON GLI STUDENTI

- Eventuali visite didattiche da concordare in seno al C.D.C., e con gli allievi, nel territorio regionale, nazionale e internazionale.
- Stage , manifestazioni all'interno dell'istituto, all'esterno, concorsi di enogastronomia!

8. METODOLOGIE DIDATTICHE

- Lezione frontale coadiuvata da schemi in classe ed esercitazione pratica in laboratorio
- Lezioni pratiche sia di tipo dimostrativo che operativo
- Intervento di esperti

9. MEZZI DIDATTICI

- Libro di testo, adottato in dipartimento, fotocopie e dispense somministrate dal docente
- Libri e materiali on-line
- Internet
- L.I.M
- Supporti audio, video e video proiezioni
- Laboratorio di cucina: uso dei laboratori, delle attrezzature, degli alimenti, degustazione del prodotto finale
- Mappe concettuali
- Schemi di progettazione e valutazione
- Schede guida
- Rapporti di ricerca su visite, esperienze di lavoro, e interventi d'esperti.
- Ricerche personali e di gruppo: che andranno a comporre le tesine che ogni allievo dovrà elaborare nel corso dei due anni.
- Classario dell'allievo: strumento che testimonia la preparazione, realizzazione, sintesi, valutazione, approfondimento delle attività realizzate nell'ambito scolastico ed extrascolastico dell'allievo.

10. MODALITA' DI VALUTAZIONE E DI RECUPERO

La valutazione degli alunni avverrà tramite test, con opzioni vero o falso, test a risposta aperta e multipla.

Comportamento dell'allievo nei laboratori e uso corretto della divisa di servizio.

Eventuale recupero dell'allievo avverrà in itinere attraverso uno studio guidato individuale.

Per gli alunni con certificazione di disabilità, per gli alunni neo-immigrati, per gli alunni con DSA e per tutti gli alunni con BES gli adattamenti della progettazione preventiva di LSE CUCINA per l'intero anno terranno conto delle necessità, delle certificazioni personali, dei punti di forza dello studente in base alla programmazione educativa individualizzata o al piano didattico personalizzato, documenti concordati con il CdC e con le famiglie degli studenti interessati.

Inoltre:

Strumenti di verifica:

Il processo di insegnamento-apprendimento sarà sottoposto, rispetto ad ogni blocco tematico a continue verifiche, attraverso:

Prove scritte:

- **Prove strutturate** che potranno prevedere:
 - Vero/falso allo scopo di verificare la capacità logica;
 - Corrispondenze e/o associazioni allo scopo di verificare la capacità di ricomporre la sequenza logica.
 - Completamenti allo scopo di verificare la capacità di ricomporre in sequenza logica.
 - Scelte multiple allo scopo di verificare il possesso di conoscenze e la capacità di applicarle.
- **Prove semistrutturate** che potranno prevedere:
 - Trattazione sintetica di un argomento: allo scopo di verificare la capacità di sintesi;
 - Domande a risposte aperte: allo scopo di verificare la capacità di analisi.

Prove orali: impostate con domanda/risposta oppure sintesi di concetti studiati

Prove Pratiche che mireranno a verificare:

- Puntualità

- Impostazione e riordino della postazione di lavoro
- Utilizzo corretto delle attrezzature ed utensili
- Scelta e grammatura delle materie prime
- Manipolazione delle materie prime
- Rispetto della normativa igienico-sanitaria
- Rispetto della normativa sulla sicurezza
- Pratica e precisione nelle varie fasi operative
- Conoscenza della corretta terminologia
- Capacità di relazione sull' operato
- Abilità nel risolvere i problemi
- Capacità di operare singolarmente/in gruppo

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER ESERCITAZIONE PRATICA

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	VOTO
Non conosce le procedure proposte.	Non è in grado di utilizzare le conoscenze richieste	Risultano nulle o non sono individuabili	1-3
I lavori eseguiti risultano non attinenti alle richieste.	Non riesce ad applicare le conoscenze a semplici problemi. Commette errori e non si orienta neppure con la guida dell'insegnante	Sa identificare i concetti principali, ma non riesce ad analizzare le tecniche più comuni per svolgere il compito assegnato, neanche con l'aiuto dell'insegnante	4
Conosce qualche concetto generale relativo ad alcune parti del programma.	Commette errori, solo se guidato dall'insegnante è in grado di riconoscerli ma non di correggerli o di evitarli	Sa identificare in modo generico i concetti principali, ma non riesce a organizzarli per svolgere il compito assegnato	5
Le conoscenze dimostrate sono superficiali e parziali, talvolta sono esposti in modo generico e/o superficiale.	Commette errori, ma guidato dall'insegnante è in grado di correggerli o di evitarli parzialmente	Sa identificare i concetti principali in modo superficiale, riuscendo a seguire le indicazioni dell'insegnante con capacità critiche parziali o modeste per svolgere il compito assegnato	6
La conoscenza risulta adeguata negli aspetti fondamentali. L'esecuzione delle operazioni risultano corrette anche se non del tutto complete.	Applica in modo abbastanza autonomo le conoscenze. Riesce a svolgere compiti semplici, ma commette imprecisioni in quelli più complessi.	Sa analizzare le tematiche proposte e utilizza procedure semplici ma idonee al contesto per svolgere il compito assegnato	7
Le operazioni eseguite evidenziano una preparazione completa e abbastanza approfondita.	Riconosce con esattezza gli strumenti necessari alla soluzione di problemi anche complessi commettendo pochi errori	Sa analizzare le problematiche proposte senza particolari difficoltà e sa preparare relazioni o schemi che evidenziano una discreta capacità di sintesi e di rielaborazione personale per lo svolgimento del compito assegnato.	8
Buona conoscenza dei processi fondamentali, espone in modo corretto e utilizza un lessico appropriato.	Applica autonomamente le conoscenze anche a problemi più articolati	Sa elaborare analisi coerenti, compiendo collegamenti e rielabora correttamente per la realizzazione del compito assegnato	9

La preparazione risulta completa, espone i contenuti richiesti in modo ordinato e con adeguati riferimenti anche interdisciplinari. Sviluppa in modo ampio e articolato le richieste e le problematiche proposte.	Utilizza le conoscenze acquisite nelle diverse discipline per risolvere problemi complessi in modo autonomo	Sa analizzare i problemi apportando contributi personali e riesce a estrarre concetti valutandone il grado di fattibilità per svolger la prova pratica assegnata	10
---	---	---	-----------

10.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Per corrispondenza tra voti e livelli di apprendimento degli allievi si fa riferimento a quanto definito nel PTOF d'Istituto. La valutazione terrà in considerazione anche i seguenti elementi:

Voti	Conoscenza	Comprensione	Capacità
Da 1 a 2	Nessuna	Nessuna	Nessuna
3	Sconnessa e gravemente lacunosa	Non commenta e non giustifica	Non riesce a impostare la risoluzione dei problemi
4	Frammentaria e gravemente lacunosa	Commenta e giustifica in modo gravemente errato	Non riesce a impostare i problemi o commette gravi errori non usando terminologia specifica
5	Frammentaria e superficiale. Risponde solo ad alcune domande	Commette errori nella rielaborazione	Applica le minime conoscenze con errori con terminologia non sempre appropriata
6	Sufficiente ma superficiale: risponde in modo mnemonico	E' in grado di eseguire rielaborazioni ma in modo non approfondito	Sa applicare le conoscenze a casi elementari usando un numero limitato di termini specifici
Da 7 a 8	Completa e approfondita	E' in grado di eseguire rielaborazioni personali con precisione sapendo far uso appropriato di numerosi termini specifici	E' capace di valutazioni autonome e approfondite
Da 9 a 10	Completa coordinata e ampliata per iniziativa personale	Riesce a comprendere anche collegamenti remoti costruendo un discorso corretto e articolato con termini specifici	È capace di valutazione autonome complete e approfondite

Conoscenza:	delle definizioni e della terminologia, dei principi e delle leggi.
Comprensione:	saper decodificare il linguaggio specifico; saper interpretare e giustificare le relazioni.

Capacità:	saper metter in pratica le conoscenze acquisite, le capacità di analisi e sintesi e capacità di collegamento.
------------------	---

Inoltre verranno prese in considerazione ai fine della valutazione:

- impegno;
- interesse;
- puntualità nella consegna dei compiti assegnati;
- partecipazione;
- cura della persona e della divisa;
- comportamento;
- abilità manuali;
- capacità di collaborazione;
- spirito d'iniziativa.