



I.P.S.S.A.R. T DRENGOT- AVERSA-

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA ALLA
DISCIPLINA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA- SETTORE CUCINA.

DOCENTE : Troiano Francesco

Classe 5 sez. H. Anno Scolastico 2023/2024

OBIETTIVI DISCIPLINARI CONSEGUITI

CONOSCENZE

Si ritiene che gli studenti abbiano acquisito un livello sufficiente di preparazione, per taluni anche discreto. Si ritiene che la classe si è impegnata anche se non in modo costante con serietà e costanza nell'apprendimento della materia ed è stata sempre disponibile al dialogo e alle lezioni evidenziando un interesse vivo e crescente per le tematiche disciplinari relative al corso specifico. Lo studio della materia è stato finalizzato oltre che all'acquisizione di nuove conoscenze, capacità e competenze, anche al potenziamento delle capacità critiche, linguistico-espressive degli alunni, per aiutare i discendenti a prendere coscienza di se e della realtà sociale e professionale nella quale andranno ad inserirsi capaci di **Formulare** proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e **promuovendo** la fidelizzazione del cliente.

COMPETENZE

Si ritiene che gli allievi abbiano acquisito una discreta preparazione nella disciplina ed hanno evidenziato un grosso interesse nell'apprendimento della stessa. Molti di essi si sono rapportati nel campo dei saperi e conoscenze nel contesto didattico. Hanno acquisito competenze tali da:

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

Rispetta e applica correttamente e in autonomia procedure e processi definiti nell'iter produttivo anche in contesti non conosciuti:

- progettazione
- approvvigionamento

- trasformazione
- produzione
- vendita
- assistenza

-Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

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

- 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 dei colleghi.

CAPACITA'

Si ritiene che gli allievi abbiano acquisito una discreta conoscenza della materia di indirizzo e acquisito nuove abilità non solo pratiche nel corso del percorso didattico ma anche teoriche.

CONTENUTI DISCIPLINARI

Modul	Titolo	Contenuti disciplinari	
1	La forza del Territorio	<ul style="list-style-type: none"> - Un territorio e i suoi sapori - Menù e tipicità alimentari - Il valore dei prodotti a KM 0 - Territorio e marketing 	
2	Marchi di qualità e altre tutele alimentari	<ul style="list-style-type: none"> - I prodotti DOP - I prodotti IGP e STG-AS - I presidi Slow Food - Alimentazione ambiente etica - Prodotti OGM e prodotti BIO 	

3	I prodotti tipici Italiani-	<ul style="list-style-type: none"> - I prodotti tipici delle regioni italiane - La gastronomia aversana e la mozzarella di bufala, esempi di cucina nazionale e stagionalità dei prodotti, 	
4	Il menu	<ul style="list-style-type: none"> - Principali regole per la stesura di un menù - Menù e stagionalità dei prodotti - Realizzare un menu per ristorante - Realizzare un menu per banchetti e colazioni di lavoro- - Realizzare un menu per particolari esigenze di salute o di stili alimentari- 	
5	La tutela della sicurezza e della salute sul luogo di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> - La sicurezza sul luogo di lavoro - I rischi per la salute nel settore ristorativo - haccp - Rispetto delle regole di comune accordo del lavoro di gruppo come perno principale di educazione civica. 	
6	L'approvvigionamento delle materie prime	<ul style="list-style-type: none"> - L'economato - La pianificazione degli acquisti - La scelta dei fornitori - I canali di approvvigionamento 	
7	Le intolleranze alimentari	<ul style="list-style-type: none"> - L'intolleranza al glutine - L'intolleranza al lattosio - Altre intolleranze - Gli stili alimentari vegetariani - La dieta mediterranea 	

Modulo	Titolo	Contenuti	
8	Il servizio di catering e banqueting	<ul style="list-style-type: none"> - Che cos'è il catering - Il catering industriale - Nuove tendenze: lo chef a domicilio - Che cos'è il banqueting - Lavorare nel settore del banqueting - La pianificazione e l'organizzazione del servizio di banqueting 	
9	La ristorazione commerciale e collettiva	<ul style="list-style-type: none"> - La ristorazione negli ospedali, scolastica, viaggiante, case di cura, aziendale, - Il fast food, cucina etnica, ristorante gourmet, trattoria, 	
10	La pasticceria	<ul style="list-style-type: none"> - Tecnica di preparazione e cottura degli impasti basi di pasticceria - Tecnica di assemblaggio dei prodotti 	

TEMPI E VALUTAZIONE

I tempi sono stati distesi analizzando e monitorando l'andamento del contesto classe migliorando e ottimizzando l'inclusione di allievi con bisogni educativi speciali. Il gruppo classe ha lavorato in maniera trasversale e la valutazione è avvenuta in modo sistematico cercando di permettere sia una autovalutazione del allievo per una piena coscienza del sé sia una valutazione oggettiva attenta cercando di carpire e promuovere eventuali eccellenze e competenze acquisite.

METODI E STRATEGIE DIDATTICHE

LEZIONI FRONTALI, LAVAGNA MULTIMEDIALE, APPUNTI, RICERCHE, PROBLEM SOLVING, COOPERATIVE LEARNING,

ATTIVITA' DI SOSTEGNO E DI APPROFONDIMENTO

Recuperi in itinere

MEZZI E STRUMENTI

Libri di testo, attività multimediale,

LIBRI DI TESTO UTILIZZATI

Testi definiti dal dipartimento utilizzando supporti digitali

Aversa Li, 15-05-2024

Il docente: Troiano Francesco