

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI A.S. 2019/2020

Laboratorio dei Servizi Enogastronomici
Settore Cucina articolazione sala e vendita

DOCENTE DI DISCIPLINA

Prof. Giovanni Tona

TESTO SCOLASTICO IN ADOZIONE

Luca Santini " IN CUCINA " Poseidonia Scuola

Ore di lezione settimanali	N. 2	Monte ore annuale previsto	N. 66	Monte ore effettivo al 04/03/2020	N. 35
-----------------------------------	------	-----------------------------------	-------	--	-------

N.B.: Lo scarto fra le ore previste e quelle effettuate è dovuto allo svolgimento di attività integrative, alle assenze collettive.e alla DAD

OBIETTIVI DELLA DISCIPLINA IN BASE AL PROFILO IN USCITA

OBIETTIVI REALIZZATI

Sulla base del programma svolto articolato in Moduli e/o UDA sono stati realizzati i seguenti obiettivi:

Modulo e/o UDA La forza del territorio e i prodotti alimentari)	Contenuti proposti/Conoscenze <ol style="list-style-type: none">1. la filiera del mercato dei prodotti alimentari2. i prodotti DOC e tradizionali3. gli OGM4. alimenti dietetici e funzionalità5. le etichette alimentari <ul style="list-style-type: none">• Caratteristiche di prodotti del territorio Competenze sollecitate <ul style="list-style-type: none">■ conoscere , controllare e utilizzare gli alimenti■ valorizzare i prodotti enogastronomici di qualità Obiettivi minimi <ul style="list-style-type: none">■ classificare gli alimenti sceglierli e utilizzarli■ valutare le qualità organolettiche degli alimenti
Modulo e/o UDA La tutela della sicurezza e della salute sul luogo di lavoro Durata:	Contenuti proposti/Conoscenze <ol style="list-style-type: none">1. La sicurezza sul luogo di lavoro2. Rischi sulla salute nel settore ristorativo3. Gli obblighi del datore di lavoro. <ul style="list-style-type: none">■ Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro Competenze sollecitate <ul style="list-style-type: none">■ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza■ Obiettivi minimi <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute

<p>Modulo e/o UDA Le attrezzature e l'organizzazione del lavoro in cucina</p>	<p>Contenuti proposti/Conoscenze</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La cucina 2. L'organizzazione e gestione della produzione 3. La programmazione del lavoro <p>Competenze sollecitate</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Programmare la produzione della cucina in relazione alla tipologia ristorativa ● Organizzare il lavoro all'interno del reparto <p>Obiettivi minimi</p> <p><input type="checkbox"/></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Programmare la produzione della cucina in relazione alla tipologia ristorativa
<p>Modulo e/o UDA Realizzare un menu</p>	<p>Contenuti proposti/Conoscenze</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Il menu 2. Principali regole per la stesura di un menu uno 3. Principali regole per la stesura di un menu due 4. Menu e stagionalità dei prodotti 5. Realizzare menu per ristoranti 6. Realizzare menu per un hotel stagionale 7. Realizzare menu per una ristorazione collettiva 7. Realizzare menu per banchetti. <p>Competenze sollecitate</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Predisporre i menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. ● Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. ● Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera. <p>Obiettivi minimi</p> <p><input type="checkbox"/> Progettare menu per la tipologia di eventi</p>
<p>Modulo e/o UDA La cottura</p>	<p>Contenuti proposti/Conoscenze</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La cottura e gli effetti del calore 2. La trasmissione del calore 3. I vari metodi di cottura <p>Competenze sollecitate</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare in modo corretto i vari metodi di cottura <p>Obiettivi minimi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare i vari metodi di cottura a seconda degli alimenti da trasformare
<p>Modulo e/o UDA Le portate</p>	<p>Contenuti proposti/Conoscenze</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. gli antipasti 2. gli antipasti freddi 3. gli antipasti caldi 4. le minestre in brodo

5. le minestre asciutte
6. i secondi di pesce
7. i secondi di carne
8. i contorni
9. le insalate
10. e i tagli delle verdure i dessert

Competenze sollecitate

- riconoscere la classificazione delle portate
- saper elaborare alcune portate nella cucina alla lampada

Obiettivi minimi

elaborare le diverse portate rispecchiando le tradizioni tipiche del territorio

<p>Moduloe/o UDA Il sistema di catering e di banqueting</p>	<p>Contenuti proposti/Conoscenze</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. L'organizzazione di un evento 2. Che cosa è il catering 3. Il catering industriale 4. Che cosa è il banqueting 5. Il banqueting manager 6. La pianificazione del servizio di banqueting 7. L'organizzazione del servizio di banqueting. <p>Il Buffet <input type="checkbox"/></p> <p>Competenze sollecitate</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realizzare pacchetti turistici con I principi dell'ecosostenibilità ambientale promuovendo prodotti del territorio • Organizzazione e realizzazione di un evento <p>Obiettivi minimi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organizzazione di un evento con un servizio di Banqueting e catering
<p>Metodologie e strategie didattiche</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Lezione frontale ■ Problem solving ■ Didattica laboratoriale ■ Ricerca azione ■ Esercitazioni individuali ■ Esercitazioni di gruppo ■ Discussione guidata
<p>Mezzi e strumenti di lavoro</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Libri di testo ■ Materiale autentico ■ Siti web ■ Materiale predisposto dal docente ■ Dispense integrative e di approfondimento
<p>Spazi</p>	<p>Aula</p>
<p>Strumenti di verifica</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Esposizione orale ■ Partecipazione a simulazioni ■ Produzione scritta

