



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**

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

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

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

#### 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