

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	<p>Sistema Gestione Qualità per la Formazione Marittima ...</p>  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

Programmazione

Disciplina. Enogastronomia Settore Cucina

Classe Prima B ENO

a.s. 2023 -24

Docente: Alessandro Vitale

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	<p>Sistema Gestione Qualità per la Formazione Marittima ...</p>  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

Modulo/ UDA	TITOLO: Igiene professionale e sicurezza sul lavoro
Competenza Obbligo istruzione	1- comunicazione nella madrelingua, 2- comunicazione nelle lingue straniere, 3- competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia, 4- competenza digitale, 5- “imparare a imparare” (competenza metacognitiva) 6- competenze sociali e civiche, 7- spirito di iniziativa, 8- consapevolezza ed espressione culturale.
COMPETENZA/E D'ASSE	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
STRUTTURA D'APPRENDIMENTO DELL'UDA	ABILITA' Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione* CONOSCENZE Igiene personale*, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008).*
TEMPI DI SVOLGIMENTO (mese e nr ore)	Settembre/Ottobre
METODOLOGIA	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale in aula • Lezione tecnico-pratica in laboratorio • Uso di sussidi didattici quali libro di testo, mappe, grafici e tabelle, materiale informativo e lezioni multimediali. • Lavoro di gruppo • Problem Solving

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	<p>Sistema Gestione Qualità per la Formazione Marittima ...</p>  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

MODALITA' DI VERIFICA	<ul style="list-style-type: none"> • Prova semi-strutturata e strutturata • Prova tecnico-pratica di laboratorio • Risoluzione dei problem
DISCIPLINE CHE CONDIVIDONO LA STESSA COMPETENZA	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale
DISCIPLINE / ASSI CHE CONDIVIDONO L'UDA	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale

Modulo/ UDA	TITOLO: I Locali di cucina, le attrezzature e il personale
Competenza Obbligo istruzione	1- comunicazione nella madrelingua, 2- comunicazione nelle lingue straniere, 3- competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia, 4- competenza digitale, 5- "imparare a imparare" (competenza metacognitiva) 6- competenze sociali e civiche, 7- spirito di iniziativa, 8- consapevolezza ed espressione culturale.
COMPETENZA/E D'ASSE	1)Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. 2) Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	<p>Sistema Gestione Qualità per la Formazione Marittima ...</p>  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

STRUTTURA D'APPRENDIMENTO DELL'UDA	<p>ABILITA' Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza</p> <p>Applicare metodologie di base di lavoro in équipe</p> <p>CONOSCENZE</p> <p>Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore.</p> <p>Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia.</p> <p>Tecniche di base di comunicazione e relazione interpersonale.</p>
TEMPI DI SVOLGIMENTO (mese e nr ore)	Novembre/Dicembre
METODOLOGIA	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale in aula • Lezione tecnico-pratica in laboratorio • Uso di sussidi didattici quali libro di testo, mappe, grafici e tabelle, materiale informativo e lezioni multimediali. • Lavoro di gruppo • Problem Solving
MODALITA' DI VERIFICA	<ul style="list-style-type: none"> • Prova semi-strutturata e strutturata • Prova tecnico-pratica di laboratorio • Risoluzione dei problemi
DISCIPLINE CHE CONDIVIDONO LA STESSA COMPETENZA	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale
DISCIPLINE / ASSI CHE CONDIVIDONO L'UDA	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale

Modulo/ UDA	<p>TITOLO: Le materie prime: cereali, latte e derivati, uova, frutta e ortaggi, spezie e erbe aromatiche, I condimenti: Sostanze grasse di origine animale e vegetale, condimenti semplici e composti.</p>
Competenza Obbligo istruzione	<p>1- comunicazione nella madrelingua,</p> <p>2- comunicazione nelle lingue straniere,</p> <p>3- competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia,</p>



CERTIFICAZIONE
AGENZIA FORMATIVA
n. 34423/A/0001/UK/It



**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO"**
Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR)
Telefono +39 0564 812490/0564 810045
Fax +39 0564 814175
C.F. 82002910535 (GRIS00900X)

Sistema Gestione Qualità
per la Formazione
Marittima ...



CERTIFICATO N. 50 100
14484 Rev.005

Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it
Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it

	<p>4- competenza digitale,</p> <p>5- "imparare a imparare" (competenza metacognitiva)</p> <p>6- competenze sociali e civiche,</p> <p>7- spirito di iniziativa,</p> <p>8- consapevolezza ed espressione culturale.</p>
COMPETENZE/ D'ASSE	<p>1) Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>2) Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>3) Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>4) Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>5) Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p>6) Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche</p>



CERTIFICAZIONE
AGENZIA FORMATIVA
n. 34423/A/0001/UK/It



**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO"**
Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR)
Telefono +39 0564 812490/0564 810045
Fax +39 0564 814175
C.F. 82002910535 (GRIS00900X)

Sistema Gestione Qualità
per la Formazione
Marittima ...



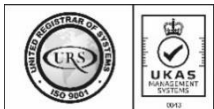
CERTIFICATO N. 50 100
14484 Rev.005

Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it
Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it

<p>STRUTTURA D'APPRENDIMENTO DELL'UDA</p>	<p>ABILITA' Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base*</p> <p>Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature*</p> <p>Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture*</p> <p>CONOSCENZE Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.*</p> <p>Tecniche di base di conservazione degli alimenti.*</p> <p>Il rapporto tra alimentazione, cultura e società*</p>
<p>TEMPI DI SVOLGIMENTO (mese e nr ore)</p>	<p>Gennaio/Febbraio/Marzo</p>
<p>METODOLOGIA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale in aula • Lezione tecnico-pratica in laboratorio • Uso di sussidi didattici quali libro di testo, mappe, grafici e tabelle, materiale informativo e lezioni multimediali. • Lavoro di gruppo • Problem Solving
<p>MODALITA' DI VERIFICA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Prova semi-strutturata e strutturata • Prova tecnico-pratica di laboratorio • Risoluzione dei problemi
<p>DISCIPLINE CHE CONDIVIDONO LA STESSA COMPETENZA</p>	<p>Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale</p>
<p>DISCIPLINE/ASSI CHE CONDIVIDONO L'UDA</p>	<p>Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale</p>



CERTIFICAZIONE
AGENZIA FORMATIVA
n. 34423/A/0001/UK/It



**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO"**
Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR)
Telefono +39 0564 812490/0564 810045
Fax +39 0564 814175
C.F. 82002910535 (GRIS00900X)

Sistema Gestione Qualità
per la Formazione
Marittima ...



CERTIFICATO N. 50 100
14484 Rev.005

Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it
Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it

Modulo/ UDA	TITOLO:
	Impasti di base: I lievitati e non, impasti dolci e salati
Competenza Obbligo istruzione	<p>1- comunicazione nella madrelingua,</p> <p>2- comunicazione nelle lingue straniere,</p> <p>3- competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia,</p> <p>4- competenza digitale,</p> <p>5- "imparare a imparare" (competenza metacognitiva)</p> <p>6- competenze sociali e civiche,</p> <p>7- spirito di iniziativa,</p> <p>8- consapevolezza ed espressione culturale.</p>
COMPETENZE/ D'ASSE	<p>1) Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche</p> <p>2) Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>3) Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>4) Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>5) Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p>



CERTIFICAZIONE
AGENZIA FORMATIVA
n. 34423/A/0001/UK/It



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO"
Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR)
Telefono +39 0564 812490/0564 810045
Fax +39 0564 814175
C.F. 82002910535 (GRIS00900X)

Sistema Gestione Qualità
per la Formazione
Marittima ...



CERTIFICATO N. 50 100
14484 Rev.005

Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it
Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it

	6) Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
STRUTTURA D'APPRENDIMENTO DELL'UDA	<p>ABILITA' Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base*</p> <p>Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature*</p> <p>Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture*</p> <p>CONOSCENZE Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.*</p> <p>Tecniche di base di conservazione degli alimenti.*</p> <p>Il rapporto tra alimentazione, cultura e società*</p>
TEMPI DI SVOLGIMENTO (mese e nr ore)	Ottobre/Maggio
METODOLOGIA	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale in aula • Lezione tecnico-pratica in laboratorio • Uso di sussidi didattici quali libro di testo, mappe, grafici e tabelle, materiale informativo e lezioni multimediali. • Lavoro di gruppo • Problem Solving
MODALITA' DI VERIFICA	<ul style="list-style-type: none"> • Prova semi-strutturata e strutturata • Prova tecnico-pratica di laboratorio • Risoluzione dei problemi
DISCIPLINE CHE CONDIVIDONO LA STESSA COMPETENZA	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale
DISCIPLINE/ASSI CHE CONDIVIDONO L'UDA	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale



CERTIFICAZIONE
AGENZIA FORMATIVA
n. 34423/A/0001/UK/It



**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO"**
Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR)
Telefono +39 0564 812490/0564 810045
Fax +39 0564 814175
C.F. 82002910535 (GRIS00900X)

Sistema Gestione Qualità
per la Formazione
Marittima ...



CERTIFICATO N. 50 100
14484 Rev.005

Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it
Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it

Modulo/ UDA	TITOLO:
	Primi piatti: Le diverse tipologie.
Competenza Obbligo istruzione	<p>1- comunicazione nella madrelingua,</p> <p>2- comunicazione nelle lingue straniere,</p> <p>3- competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia,</p> <p>4- competenza digitale,</p> <p>5- "imparare a imparare" (competenza metacognitiva)</p> <p>6- competenze sociali e civiche,</p> <p>7- spirito di iniziativa,</p> <p>8- consapevolezza ed espressione culturale.</p>
COMPETENZE/ D'ASSE	<p>1) Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche</p> <p>2) Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>3) Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>4) Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>5) Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p>6) Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle</p>

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	<p>Sistema Gestione Qualità per la Formazione Marittima ...</p>  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

	specifiche esigenze dietetiche.
STRUTTURA D'APPRENDIMENTO DELL'UDA	<p>ABILITA' Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base*</p> <p>Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature*</p> <p>Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture*</p> <p>CONOSCENZE Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.*</p> <p>Tecniche di base di conservazione degli alimenti.*</p> <p>Il rapporto tra alimentazione, cultura e società*</p>
TEMPI DI SVOLGIMENTO (mese e nr ore)	Aprile/Maggio
METODOLOGIA	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale in aula • Lezione tecnico-pratica in laboratorio • Uso di sussidi didattici quali libro di testo, mappe, grafici e tabelle, materiale informativo e lezioni multimediali. • Lavoro di gruppo • Problem Solving
MODALITA' DI VERIFICA	<ul style="list-style-type: none"> • Prova semi-strutturata e strutturata • Prova tecnico-pratica di laboratorio • Risoluzione dei problemi
DISCIPLINE CHE CONDIVIDONO LA STESSA COMPETENZA	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale
DISCIPLINE/ASSI CHE CONDIVIDONO L'UDA	Asse dei linguaggi Asse storico sociale Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale

Giugno 2024

Firma del docente

Alessandro Vitale

