



*PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE
A.S. 2015/2016*

CLASSE 3^{°A}

*Disciplina:
Enogastronomia*

*OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
Preparazione pasti*

Prof. Mirko Di Gregorio

Teramo li 04/06/2016

Firma

Prof. Mirko Di Gregorio

L'Operatore della ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitata a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologia di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative alle preparazione dei pasti.

Le competenze caratterizzanti l'indirizzo "Preparazione Pasti" sono funzionali all'operatività nel settore della ristorazione; nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti alla preparazione di piatti sulla base di ricettari e su indicazioni dello chef, nel rispetto delle norme igienico sanitarie

<i>ABILITÀ MINIME</i>	<i>CONOSCENZE ESSENZIALI</i>
<ul style="list-style-type: none"> - <i>Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione di cibi</i> - <i>Dividere in porzioni i cibi da allestire direttamente in cucina</i> - <i>Applicare tecniche e protocolli di controllo materie prime e semilavorati</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari, malattie metaboliche</i> - <i>Protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza</i> - <i>Tecniche di cottura classica</i>

*Anno scolastico 2015/2016
Livelli di partenza emersi*

Dal test d'ingresso effettuato, dalle prove orali è emersa la seguente situazione:

<i>Comprensione</i>	<i>Globalmente esatta</i>
<i>Competenze linguistico-espressive</i>	<i>Globalmente sufficienti</i>
<i>Competenze pratico-operative</i>	<i>Discrete</i>
<i>Partecipazione alle attività</i>	<i>Adeguate e regolari</i>
<i>Metodo di studio</i>	<i>Abbastanza produttivo (un impegno maggiore sarebbe gradito)</i>
<i>Impegno (scolastico)</i>	<i>Costante</i>
<i>Impegno (domestico)</i>	<i>Nel complesso accettabile</i>

Presentazione della classe

Classe mista con prevalenza maschile, vivace, con qualche alunno/a che spesso arriva in ritardo, da non sottovalutare, inoltre, le assenze. La valutazione è stata effettuata tramite:

- Test d'ingresso*
- Conversazioni sugli argomenti trattati nell'anno precedente*
- Esercitazioni pratiche (impasti di base, attrezzature.....)*

Ho accertato che gli alunni hanno una sufficiente conoscenza delle attrezzature, delle norme igieniche, etica professionale... anche durante le attività di laboratorio dimostrano discrete abilità e capacità....

Obiettivi specifici

1) Obiettivi cognitivi (saper sapere)

Si effettueranno approfondimenti su argomenti già trattati negli anni precedenti, attraverso ripasso e integrazioni. Inoltre si procederà alla spiegazione di nuovi moduli su argomenti non trattati

2) Obiettivi operativi (abilità specifiche, saper fare)

Gli alunni saranno investiti in maniera graduale di responsabilità personali e di gruppo mirate all'autosufficienza tecnico- pratica. Si affineranno le abilità manuali e tecniche

3) Obiettivi socio-effettivi(al fine di ottenere comportamenti idonei, saper essere)

Autodisciplina, ordine come punti essenziali per una proficua attività operativa e sociale. Cooperazione e spirito di gruppo, rispetto delle idee altrui, rispetto di sé e degli altri(soprattutto accettazione della figura del responsabile all'interno di una brigata)

4) Obiettivi disciplinari finali minimi

Comprensione ed uso dei linguaggi professionali, conoscenze basilari sugli alimenti relativi ai piatti realizzati, progettazione ed avvio di un menu

5) Obiettivi didattici finali di massima

Essere in grado di utilizzare i vari metodi di cottura in rapporto ai vari ingredienti, osservazione diretta ed assaggio dei piatti realizzati, comprendere le proprie azioni e posizioni professionali in base alle situazioni lavorative.

Verifiche e valutazione

Le verifiche verranno effettuate alla conclusione delle attività didattiche o del modulo, mentre quelle orali durante le lezioni pratiche e teoriche .L'attività pratica sarà valutata attraverso prove specifiche e l'osservazione delle regole comportamentali ed igieniche

Attività di recupero per colmare le lacune rilevate

Il recupero sarà trattato sia a livello teorico (ripasso degli argomenti trattati, discussioni specifiche.....), sia a livello pratico (ripasso delle attrezzature e giusto utilizzo, realizzazione degli impasti basilari....); tutto ciò in maniera individuale o collettiva durante le ore di lezione con pause didattiche.

PROGRAMMAZIONE MODULARE

(in questo anno ricordo che ci saranno delle applicazioni pratiche sugli argomenti trattati nel primo biennio) I moduli specifici, sotto il profilo della tempistica, verranno concordati nell'arco dell'anno con il docente di alimentazione.

MODULO N°1 (2 Unità didattiche)

I vari tipi di strutture ristorative e le nuove tendenze della cucina

Unità didattica 1.1 Il reparto di cucina

Obiettivi:

- conoscere gli impianti di cucina;
- conoscere gli accorgimenti tecnici;
- distinguere le varie fasi di lavoro in cucina.

Contenuti:

- locali, impianti ed attrezzature di cucina;
- accorgimenti tecnici;
- il lavoro di cucina.

Strategie: lezione frontale, lavoro di gruppo.

Strumenti: libro di testo, lavagna luminosa.

Unità didattica 1.2 Le tendenze della cucina

Obiettivi:

- valutare i diversi tipi di cucina.
- conoscere le distinzioni tra i vari tipi di menù.
- progettare un catalogo di menu rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti
- elaborare un menu "a la Carte" in funzione della tipicità e stagionalità (antipasti-primi piatti—secondi-desserts)
- apprendere le differenze tra i servizi per ricevimento(banchetto, buffet e cocktail party).

Contenuti:

- le tendenze attuali della cucina ;
- codificare le ricette;
- i vari tipi di menù;
- costruzione del menù in rapporto alla clientela.

Strategie:

- problem solving.

Strumenti: -libro di testo, dvd

MODULO N°2 2 Unità didattiche

I metodi di cottura e le preparazioni di base

Unità didattica 2.1 Le cotture.

Obiettivi:

- recuperare ed approfondire gli argomenti del biennio comune;
- classificare i metodi di cottura.

Contenuti:

- le modificazioni dovute alla cottura;
- classificazione dei metodi di cottura.

Strategia:

- lezioni frontali e pratiche.

Strumenti: -libro di testo, visione di DVD professionali e laboratorio.

Unità didattica 2.2 Gli impasti di base.

Obiettivi:

- apprendere quali sono le principali paste di base e relativi procedimenti per prepararle.

Contenuti:

- gli impasti di base.

Strategie:

- lezioni teoriche e pratiche.

Strumenti:

- libro di testo, visione aula lim, laboratorio.

Verifica formativa:

- pratica.

MODULO N°3 2 Unità didattiche.

La carne e i prodotti ittici

Unità didattica 3.1 La carne: macellazione, classificazione e uso in cucina dei principali tagli.

Obiettivi: conoscere le classificazioni delle carni, individuando i principali tagli ricavabili dagli animali da macello;

- conoscere le carni da animali da cortile e pollame;
- imparare a distinguere selvaggina da pelo e da penna;
- apprendere i diversi metodi di preparazione e cottura delle carni

Contenuti: classificazione della carne e nomenclatura dei tagli;

- animali da cortile e piccola selvaggina;
- uso in cucina dei principali tagli della carne.

Strategie: lezioni frontali, ricerca di gruppo, esercitazioni in laboratorio.

Strumenti: riviste del settore, libro di testo, lavagna luminosa.

Verifica formativa: pratica.

Unità didattica 3.2 I prodotti ittici

Obiettivi: conoscere i principi nutritivi dei prodotti ittici e le caratteristiche organolettiche;

- conoscere i criteri di valutazione della freschezza;
- conoscere i principali metodi di conservazione dei prodotti ittici e saperli applicare.
- conoscere e saper applicare i diversi metodi di cottura ai prodotti ittici.

Contenuti: Principi nutritivi e caratteristiche organolettiche dei prodotti ittici ;

- Valutazione della freschezza dei pesci, dei crostacei, dei molluschi e guida all'acquisto.
- la conservazione dei prodotti ittici.
- le diverse tecniche di cottura applicabili ai prodotti ittici.

Strategie: lezione frontale, pratica e lavoro cooperativo.

Strumenti: libro di testo, laboratorio, cassette DVD professionali.

Verifica formativa: orale e pratica.

MODULO N°4 3 unità didattiche

La pasticceria

Unità didattica 4.1 Le preparazioni e le paste di base.

Obiettivi: saper realizzare le preparazioni di base nel reparto di pasticceria.

Contenuti: gli impasti e paste di base:

- le paste secche;
- le paste montate;
- le paste lievitate;
- gli impasti vari (meringa, marzapane, pasta di mandorle, pasta giapponese).

Strategie: lezione frontale, esercitazione in laboratorio.

Strumenti: riviste di settore, libro di testo, laboratorio.

Verifica formativa: orale e pratica.

Unità didattica 4.2 Le creme.

Obiettivi: conoscere le preparazioni che fungono da accompagnamento e complemento di tante specialità di pasticceria.

Contenuti: le creme per farce;

- le creme in calice;
- le creme sfornate;
- le creme in tazza:

Strategie: pratica operativa, lezione frontale.

Strumenti: libro di testo, riviste professionali, laboratorio.

Verifica formativa: orale e pratica.

Unità didattica 4.3 I dessert.

Obiettivi: apprendere come preparare alcuni dessert della pasticceria nazionale e internazionale.

Contenuti: gli entremets di pasticceria caldi e freddi;

-la pasticceria classica di grosse e piccole dimensioni;

-la pasticceria regionale;

-i petit four;

-i gelati.

Strategie: pratica operativa, lezione frontale.

Strumenti: laboratorio, libro di testo, riviste di settore.

Verifica formativa: orale e pratica.