



*PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE  
A.S. 2015/2016*

*CLASSE 3<sup>°</sup>F*

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

*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.