

TAV. A

Disciplina: Laboratorio dei servizi enogastronomici di cucina sett. SALA/VENDITA

Prof. Daniele Curci

Macro Argomenti	Mezzi	Strumenti	Strumenti di Verifica	Elementi di Valutazione
- Dall'alimento alla qualità alimentare. - Il menu. - La sicurezza sul lavoro. - Il sistema HACCP. - Esercitazioni Pratiche.	* Lezione frontale * Didattica breve * Gruppi di lavoro * Esercitazioni guidate ☐ Discussione guidata ☐ Elaborazione di mappe concettuali ☐ Metodi di ricerca * Attività di laboratorio * Problem solving * Collegamenti interdisciplinari ☐ Percorsi differenziati ☐ Altro	* Libri di testo * Quaderno degli appunti * Riviste specifiche * Computer / L.I.M. * Attrezzature di lab. * Sussidi audiovisivi ☐ Cartine geografiche * Documenti ☐ Biblioteca ☐ Palestra ☐ Altro * DAD	Orale * Interrogazioni * Colloquio * Questionario Scritto ☐ Tema ☐ Saggio breve ☐ Riassunto ☐ Rapporto di ricerca * Prove strutturate ☐ Prove semistrustrate ☐ Problema * Esercizi ☐ Altro	Competenze - Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. - Adottare un comportamento adeguato e responsabile nel reparto di lavoro. - Conoscere, controllare, utilizzare e saper acquistare gli alimenti e gli altri prodotti. - Riconoscere il ruolo dei menu nelle diverse aziende ristorative, predisporre menu coerenti con il sistema ristorativo adottato e in base alle esigenze della clientela - Conoscere i piatti dei diversi stili di cucina e per esigenze alimentari e nutrizionali diverse. Abilità - Saper applicare la corretta prassi igienica nel corso delle lavorazioni. - Applicare i principi e gli strumenti idonei a garantire la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro individuando i possibili rischi. - Distinguere le differenti gamme di alimenti e riconoscere i marchi di qualità. - Utilizzare tecniche di approvvigionamento e organizzare gli acquisti. - Realizzare preparazioni nei diversi stili di cucina, valorizzando i prodotti del territorio. - Distinguere e realizzare diversi tipi di menu funzionali alle esigenze della clientela anche con problemi di intolleranze alimentari. Conoscenze - Il sistema HACCP, il piano di autocontrollo e la sicurezza sul posto di lavoro. - Principali categorie di prodotti alimentari disponibili sul mercato, marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.. - Programmazione e organizzazione degli acquisti. - Funzioni e tipologie di menu offerti nelle varie forme di ristorazione - Caratteristiche dei prodotti del territorio e tipologie di intolleranze alimentari. - Lessico di settore. Numero verifiche effettuate durante l'anno scolastico: <u>Orali n°8</u>
	LIVELLI RAGGIUNTI DALLA CLASSE IN RIFERIMENTO AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE			
	La classe si presenta abbastanza omogenea per partecipazione, impegno ed interesse all'attività didattica. Il gruppo classe risulta abbastanza attento, partecipe e motivato, sfruttando pienamente le conoscenze di base. Un piccolissimo gruppo, ancora oggi, mostra un interesse non sempre autentico con impegno domestico e partecipazione non sempre costante. Nel corso del 5° anno scolastico gli alunni hanno approfondito dei concetti già appresi nei tre anni precedenti e, insieme a nuovi argomenti trattati, hanno acquisito certezza circa le competenze della propria figura a professionale. A conclusione del 5°anno gli obiettivi specifici prefissati non sono stati completamente raggiunti a causa della pandemia COVID-19 e al riadattamento degli stessi alla DAD.			