

PIANO DI LAVORO CLASSI SECONDE

Enogastronomia ed ospitalità alberghiera

Anno scolastico 2020/2021

IIS DANILO DOLCI DI PARTINICO

Prof. Corsentino Salvatore



Disciplina: **Tecniche di Laboratorio dei Servizi
Enogastronomici Settore Cucina**

Asse culturale: **Asse Scientifico, Tecnologico e Professionale**

Ore di lavoro settimanali: **7 (con codocenze)**

Ore di lavoro annuali: **231**

DOCENTI	CLASSI
<i>Interrante Ignazio</i>	II° 
<i>Barbera Gaspare</i>	II° 
<i>Salvia Susanna</i>	II° 

PIANO DI LAVORO CLASSI SECONDE

Enogastronomia ed ospitalità alberghiera

Anno scolastico 2020/2021

IIS DANILO DOLCI DI PARTINICO

Prof. Corsentino Salvatore

TESTI IN ADOZIONE

Autore	Romina Baratta, Marcello Comba, Danilo Guerra, Fausto Meli, Maurizio Tallone	Prezzo € 24.50
Titolo	Protagonisti in Cucina + ricettario ISBN 9788809878129	
Volume	Per il primo Biennio Unico pp.360+96	
Casa editrice	Giunti T.V.P editori – Slow Food	

PIANO DI LAVORO CLASSI SECONDE

Enogastronomia ed ospitalità alberghiera

Anno scolastico 2020/2021

IIS DANILO DOLCI DI PARTINICO

Prof. Corsentino Salvatore

UDA DI AZZERAMENTO			
Titolo dell'UDA:	Riallineamento argomenti sviluppati lo scorso anno scolastico (secondo anno)		
Nella prima parte dell'anno ciascuna disciplina lavorerà indipendentemente al fine di riprendere i nodi fondamentali della disciplina proposti nel precedente anno scolastico e funzionali allo sviluppo delle U.D.A. programmate per l'anno in corso. (secondo anno)			
Contenuti	• Ripasso argomenti UDA dell'anno precedente		
Periodo di svolgimento	Settembre	Monte ore	
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, mappe, fotocopie, LIM):	Libro di testo, Slide (del docente), utilizzo Lim e canali Multimediali dimostrativi, Mappe concettuali.		

PIANO DI LAVORO CLASSI SECONDE

Enogastronomia ed ospitalità alberghiera

Anno scolastico 2020/2021

IIS DANILO DOLCI DI PARTINICO

Prof. Corsentino Salvatore

Titolo dell'UDA		I CEREALI, IL PANE E I PRIMI PIATTI				
Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti	Competenze Generali
N.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.	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione	Competenza alfabetica funzionale Competenza personale, sociale e capacità di imparare Competenza in materia di cittadinanza Competenza imprenditoriale	Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati. Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale. Eeguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza.	Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere. Elementi di enogastronomia regionale e nazionale. Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.	Dal chicco alla farina. Le lavorazioni di base con i cereali. Lavorare il pane Lavorare la pasta Gli gnocchi I cereali in tavola. Cuocere la pasta e il riso, i primi piatti brodosi. *esercitazione pratica di laboratorio	2,3,4,5,7,8,12
Periodo di svolgimento	OTTOBRE			Monte ore		
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, mappe, fotocopie, LIM):			Libro di testo, Slide (del docente), utilizzo Lim e canali Multimediali dimostrativi, Mappe concettuali.			

PIANO DI LAVORO CLASSI SECONDE

Enogastronomia ed ospitalità alberghiera

Anno scolastico 2020/2021

IIS DANILO DOLCI DI PARTINICO

Prof. Corsentino Salvatore

Titolo dell'UDA:		IL LATTE E I LATTICINI				
Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti	Competenze Generali
N. 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.	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.	Competenza alfabetica funzionale Competenza personale, sociale e capacità di imparare Competenza in materia di cittadinanza Competenza imprenditoriale	Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati Eeguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza.	Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere. Elementi di enogastronomia regionale e nazionale. Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.	Il latte e le diverse tipologie. I latticini e il loro uso in cucina. La panna. Il burro. Lo yogurt. I formaggi. *esercitazione pratica di laboratorio	2,3,4,5,7,8,12
Periodo di svolgimento	NOVEMBRE			Monte ore		
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, mappe, fotocopie, LIM):		Libro di testo, Slide (del docente), utilizzo Lim e canali Multimediali dimostrativi, Mappe concettuali.				

PIANO DI LAVORO CLASSI SECONDE

Enogastronomia ed ospitalità alberghiera

Anno scolastico 2020/2021

IIS DANILO DOLCI DI PARTINICO

Prof. Corsentino Salvatore

Titolo dell'UDA:		LE UOVA IN CUCINA				
Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti	Competenze Generali
N.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.	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione	Competenza alfabetica funzionale Competenza personale, sociale e capacità di imparare Competenza in materia di cittadinanza Competenza imprenditoriale	Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale. Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di	Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere. Elementi di enogastronomia regionale e nazionale. Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.	Le caratteristiche delle uova Animali in gabbia e uova biologiche Igiene e conservazione delle uova Gli ovo/prodotti Cucinare le uova *esercitazione pratica di laboratorio	2,3,4,5,7,8,12

PIANO DI LAVORO CLASSI SECONDE

Enogastronomia ed ospitalità alberghiera

Anno scolastico 2020/2021

IIS DANILO DOLCI DI PARTINICO

Prof. Corsentino Salvatore

			prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza.			
Periodo di svolgimento	Dicembre			Monte ore		
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, mappe, fotocopie, LIM):			Libro di testo, Slide (del docente), utilizzo Lim e canali Multimediali dimostrativi, Mappe concettuali.			

Titolo dell'UDA:		CONOSCERE E USARE LA CARNE				
Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti	Competenze Generali

PIANO DI LAVORO CLASSI SECONDE

Enogastronomia ed ospitalità alberghiera

Anno scolastico 2020/2021

IIS DANILO DOLCI DI PARTINICO

Prof. Corsentino Salvatore

<p>N.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>Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione</p>	<p>Competenza alfabetica funzionale</p> <p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare</p> <p>Competenza in materia di cittadinanza</p> <p>Competenza imprenditoriale</p>	<p>Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati</p> <p>Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale</p> <p>Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza.</p>	<p>Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere.</p> <p>Elementi di enogastronomia regionale e nazionale.</p> <p>Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.</p>	<p>Le caratteristiche della carne</p> <p>La carne bovina classificazione e tagli</p> <p>La carne suina classificazione e tagli</p> <p>Salumi ed insaccati</p> <p>La carne di ovini e caprini classificazione e tagli</p> <p>Gli animali da cortile</p> <p>Selvaggina e cacciagione</p> <p>Il quinto quarto: le interiora</p> <p>Preparare la carne per cuocerla.</p> <p>*esercitazione pratica di laboratorio</p>	<p>2,3,4,5,7,8,12</p>
<p>Periodo di svolgimento</p>	<p>GENNAIO</p>		<p>Monte ore</p>			
<p>Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, mappe, fotocopie, LIM):</p>			<p>Libro di testo, Slide (del docente), utilizzo Lim e canali Multimediali dimostrativi, Mappe concettuali.</p>			

<p>Titolo dell'UDA:</p>	<p>UN MARE DI PESCE</p>
--------------------------------	--------------------------------

PIANO DI LAVORO CLASSI SECONDE

Enogastronomia ed ospitalità alberghiera

Anno scolastico 2020/2021

IIS DANILO DOLCI DI PARTINICO

Prof. Corsentino Salvatore

Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti	Competenze Generali
N.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.	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione	Competenza alfabetica funzionale Competenza personale, sociale e capacità di imparare Competenza in materia di cittadinanza Competenza imprenditoriale	Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza.	Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere. Elementi di enogastronomia regionale e nazionale. Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.	Il pesce in tavola I pesci vertebrati d'acqua Struttura e classificazione dei pesci Come riconoscere il pesce fresco Conservazione del pesce I pesci di mare, d'acqua dolce e migratori Conoscere i molluschi Conservare e cuocere i molluschi Conoscere, conservare e cuocere i crostacei Lavorare i pesci pulire molluschi e crostacei cuocere il pesce *esercitazione pratica di laboratorio	2,3,4,5,7,8,12
Periodo di svolgimento	FEBBRAIO			Monte ore		
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, mappe, fotocopie, LIM):			Libro di testo, Slide (del docente), utilizzo Lim e canali Multimediali dimostrativi, Mappe concettuali.			

PIANO DI LAVORO CLASSI SECONDE

Enogastronomia ed ospitalità alberghiera

Anno scolastico 2020/2021

IIS DANILO DOLCI DI PARTINICO

Prof. Corsentino Salvatore

Titolo dell'UDA:		LE BASI DI PASTICCERIA				
Competenze in uscita	Competenze intermedia	Chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Contenuti	Competenze Generali
N.5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.	Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.	Competenza alfabetica funzionale Competenza personale, sociale e capacità di imparare Competenza in materia di cittadinanza Competenza imprenditoriale	Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria.	Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all'arte bianca.	Gli impasti base: pasta frolla, pan di spana, pasta sfoglia, pasta choux, meringhe. I lieviti per gli impasti. Zucchero e dolcificanti naturali e artificiali. Le creme: pasticcera, zabaione, chantilly. Aromi e coloranti. Cacao e cioccolato. Le bagne di pasticcera. Le salse di pasticcera. Cuocere lo zucchero. I dolci al cucchiaino. *esercitazione pratica di laboratorio	2,3,4,8,12
Periodo di svolgimento	MAGGIO/GIUGNO			Monte ore		
Strumenti di lavoro (ad es. libro di testo, mappe, fotocopie, LIM):			Libro di testo, Slide (del docente), utilizzo Lim e canali Multimediali dimostrativi, Mappe concettuali, appunti del docente.			

PIANO DI LAVORO CLASSI SECONDE

Enogastronomia ed ospitalità alberghiera

Anno scolastico 2020/2021

IIS DANILO DOLCI DI PARTINICO

Prof. Corsentino Salvatore

PERSONALIZZAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI			
RECUPERO		POTENZIAMENTO	
<input type="checkbox"/> A classi aperte in verticale <input type="checkbox"/> Per classi parallele <input type="checkbox"/> In piccolo gruppo <input type="checkbox"/> Individuale		<input type="checkbox"/> A classi aperte in verticale <input type="checkbox"/> Per classi parallele <input type="checkbox"/> In piccolo gruppo <input type="checkbox"/> Individuale	
Periodi di svolgimento		Periodi di svolgimento	
Monte ore		Monte ore	
ESPERIENZE LABORATORIALI		ORIENTAMENTO	
<input type="checkbox"/> A classi aperte in verticale <input checked="" type="checkbox"/> Per classi parallele <input type="checkbox"/> In piccolo gruppo <input type="checkbox"/> Individuale		<input type="checkbox"/> A classi aperte in verticale <input checked="" type="checkbox"/> Per classi parallele <input type="checkbox"/> In piccolo gruppo <input type="checkbox"/> Individuale	
Periodi di svolgimento		Periodi di svolgimento	

PIANO DI LAVORO CLASSI SECONDE

Enogastronomia ed ospitalità alberghiera

Anno scolastico 2020/2021

IIS DANILO DOLCI DI PARTINICO

Prof. Corsentino Salvatore

Monte ore		Monte ore	
-----------	--	-----------	--

*Consigliabile che i Docenti titolari delle classi seconde realizzino un planning annuale di esercitazioni per classi parallele con i buoni prelievo sviluppati al fine di rendere agevole la programmazione di acquisto al reparto magazzino e nello stesso tempo avere una visione pratica che si incastra alla didattica frontale.

