



IIS - IPSIA - ITI "Ezio Aletti" Trebisacce (CS)

**IP SCT - INFORMATICA E
TELECOMUNICAZIONI Oriolo (CS)**

TREBISACCE - TECNICO: CHIMICA MATERIALI E BIOTECNOLOGIE AMBIENTALI - MECCANICA E MECCATRONICA ED ENERGIA (SERALE) - **PROFESSIONALE:** SANITA' E ASSISTENZA SOCIALE - SERVIZI ENOGASTRONOMIA (ANCHE SERALE) MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

ORIOLO - PROFESSIONALE: SERVIZI COMMERCIALI. **TECNICO:** INFORMATICA E TELECOMUNICAZIONI

ITS - "G. Filangieri" Trebisacce (CS)

TREBISACCE - TECNICO: AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING - GRAFICA E COMUNICAZIONE - COSTRUZIONE AMBIENTE E TERRITORIO (ANCHE SERALE) - **TURISMO.** - SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALE - AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

Formez^{PA}



CAF

For Miur



PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA

Laboratorio enogastronomia settore Cucina

della CLASSE 4° I CORSO Alberghiero

ANNO SCOLASTICO 2026/27

il Docente

Prof. Campolongo Giuseppe

1. SITUAZIONE INIZIALE DELLA CLASSE

1. Esito delle prove parallele di ingresso per competenze – Asse Professionale

LIVELLI DI COMPETENZA							
AREA CRITICA		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
0	0	4	67%	2	33%		0%

2. Esiti di prove e valutazioni relative alla sola disciplina

Sulla base degli esiti delle prove d'ingresso per competenze effettuate a livello dipartimentale emergono risultati molto critici

3. Eventuali attività per il recupero dei prerequisiti relativi alla disciplina

Percorso per aumentare il grado di motivazione e sviluppare un atteggiamento collaborativo con rispetto delle regole e una partecipazione attiva. Le criticità verranno recuperate in itinere in modalità di tutoring e cooperative learning.

2. RACCORDO CON LE UDA PROPOSTE DAL CONSIGLIO DI CLASSE

Viene evidenziato il contributo della Disciplina alle Unità di Apprendimento individuate nella Programmazione del Consiglio di Classe.

Unità di Apprendimento Come da Programmazione del CdC	Contributo della Disciplina alla Unità di Apprendimento	Altre Discipline che partecipano alla UdA
<i>Lo spreco alimentare</i>	Saper utilizzare prodotti di stagione della tradizione e del territorio Eseguire e presentare piatti tipici del territorio con alimenti a km 0 e riutilizzo delle parti di scarto	Diritto E Tecn. Amm. S. R. Francese Lab.Sala Lab.Cucina Cultura della Alimentazione
<i>La dieta mediterranea</i>	Valorizzazione dei prodotti enogastronomici Eseguire e presentare piatti tipici del territorio	Diritto E Tecn. Amm. S. R. Francese Lab.Sala Lab.Cucina Cultura della Alimentazione

3. UNITÀ FORMATIVE SPECIFICHE DELLA DISCIPLINA

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
UNITA' FORMATIVA 1: ALIMENTI E QUALITA' ALIMENTARE

COMPETENZE	
Leggere, riconoscere e interpretare le dinamiche della filiera alimentare e sapere adeguare il mercato dei prodotti alimentari Riconoscere i prodotti tipici delle varie regioni d'Italia. Conoscere la cucina regionale Italiana	
Individuare gli alimenti in	ABILITA' base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale
Distinguere le differenti gamme di alimenti	
CONOSCENZE	
I gruppi alimentari principi e modalità di utilizzo in cucina Le produzioni agroalimentari locali Le certificazioni e la tutela degli alimenti di qualità Le caratteristiche delle principali categorie di prodotti alimentari disponibili sul mercato	
NUCLEI FONDANTI	
La qualità alimentare Prodotti biologici Doc Dop Igp Stg De.Co.	
METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE	
Lezioni frontali e partecipate in aula. Lezioni laboratoriali e partecipate .	
ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE	
Realizzazione di pietanze in laboratorio	
AMBIENTI DI APPRENDIMENTO	
Aula Laboratorio scolastico	
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI	
Libro di testo, Lim, Video, Lavagna interattiva, Classroom per condividere materiale Appunti	
VALUTAZIONE	
Osservazione partecipata Elaborati Colloqui Verifiche Esercitazione pratica	
TEMPI	
ottobre-dicembre	

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
UNITA' FORMATIVA 2: LE CUCINE REGIONALI NAZIONALI E INTERNAZIONALI

COMPETENZE Sapere gli stili di cucina Riconoscere le principali preparazioni di cucina delle regioni italiane Riconoscere le principali preparazioni di cucine europee ed etniche
ABILITA' Individuare il contributo dei diversi alimentari alle varie cucine territoriali Individuare le diverse forme di cucina
CONOSCENZE Conoscere le caratteristiche della cucina regionale nazionale italiana I piatti delle tradizioni locali Le caratteristiche della cucina internazionale I piatti caratteristici delle cucine etniche più rappresentate in Italia
NUCLEI FONDANTI La cucina regionale italiana I principali prodotti regionali Le pietanze tipiche delle regioni d'Italia I piatti principali della cucina internazionale
METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE • Lezioni frontali e partecipate in aula. Lezioni laboratoriali e partecipate . • Classroom per condividere materiale
ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE Esercitazione pratica
AMBIENTI DI APPRENDIMENTO Aula Laboratorio scolastico
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI • Libro di testo, Lim, Video, Lavagna interattiva, • Classroom per condividere materiale • Appunti
VALUTAZIONE Osservazione partecipata Elaborati Colloqui Verifiche Esercitazione pratica
TEMPI ottobre-dicembre

Per Educazione Civica si fa riferimento alle unità di apprendimento della programmazione pluridisciplinare allegata al progetto di educazione civica e alla programmazione di classe.

Il docente utilizzerà metodologie che prevedono l'uso di dispositivi elettronici (PC, Tablet, Smartphone) da parte degli studenti

Trebisacce, 30/09/2026

Il docente
Campolongo Giuseppe