

S.P.A. "DON LUIGI ORIONE"

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE – Prof. Eugenio Menchetti – Enogastronomia 1 ODR – A.F. 2025/2026

LIBRO DI TESTO: *Professionalità in cucina più quaderno operativo di Paolo Gentili*, Editrice Edizioni Calderini, Milano 2023 (anche in edizione digitale)

MODULO 11 PPO/1 10h

- PRODOTTO: PROVA 11 PPO/1.1 – "IGIENE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO"

Scuola	S.P.A. DON LUIGI ORIONE		SEDE ISTITUTO	FANO (PU)	
Settore	Istruzione Formazione Professionale		Indirizzo	Operatore Della Ristorazione	
A.F.	2025/2026	Disciplina	SICUREZZA	Classe	1ODR
Periodo	Inizio	OTTOBRE 2025	Fine	OTTOBRE 2025	

⋮

SEZIONE N. 1 – Anagrafica U.D.A. 11 PPO/1.1 – FORMAZIONE DI ADDESTRAMENTO ALLA SICUREZZA E ALL'IGIENE NEI LUOGHI DI LAVORO – Progettazione Macro

UdA (Titolo/Monte ore)	Competenza/e	Abilità	Conoscenze	Disciplina di riferimento	Discipline concorrenti
"IGIENE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO"	UTILIZZANDO IL REGISTRO LINGUISTICO CORRETTO E IL VOCABOLARIO SPECIFICO DELLA DISCIPLINA, LEGGERE, COMPRENDERE, ELABORARE E CONDIVIDERE (SU SUPPORTI FISICI E MULTIMEDIALI) I CONTENUTI DELL'U.D.A. CONDIVIDE RIFERIMENTI NORMATIVI DELLA DISCIPLINA (D.Lgs. 81/08). PADRONEGGIARE I CONCETTI DI PERICOLO, RISCHIO, DANNO, PREVENZIONE, PROTEZIONE. OPERARE IN SICUREZZA SUL LUOGO DI LAVORO, RICONOSCENDONE LE CRITICITÀ IN TERMINI DI SICUREZZA. LEGGERE E INTERPRETARE LA SEGNALETICA DI SICUREZZA. RICONOSCERE I PERICOLI INSITI NELL'USO DELLE MACCHINE E DELLE ATTREZZATURE.	INDICARE I PRINCIPALI RIFERIMENTI NORMATIVI DELLA DISCIPLINA (D.Lgs.81/08). PADRONEGGIARE I CONCETTI DI PERICOLO, RISCHIO, DANNO, PREVENZIONE E PROTEZIONE. OPERARE IN SICUREZZA SUL LUOGO DI LAVORO, RICONOSCENDONE LE CRITICITÀ IN TERMINI DI SICUREZZA. LEGGERE E INTERPRETARE LA SEGNALETICA DI SICUREZZA.	CONOSCERE I PRINCIPALI RIFERIMENTI NORMATIVI DELLA DISCIPLINA (D.Lgs.81/08). CONOSCERE I CONCETTI DI PERICOLO, RISCHIO, DANNO, PREVENZIONE, PROTEZIONE. OPERARE IN SICUREZZA SUL LUOGO DI LAVORO, RICONOSCENDONE LE CRITICITÀ IN TERMINI DI SICUREZZA. CONOSCERE LA SEGNALETICA DI SICUREZZA.	ENOGASTRO NOMIA LAB. CUCINA	LAB. SALA/BAR SCIENZE DELLA NUTRIZIO NE

S.P.A. “DON LUIGI ORIONE”

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE – Prof. Eugenio Menchetti – Enogastronomia 1 ODR – A.F. 2025/2026

LIBRO DI TESTO: *Professionalità in cucina più quaderno operativo di Paolo Gentili*, Editrice Edizioni Calderini, Milano 2023 (anche in edizione digitale)

Ore 10	<p>SAPER UTILIZZARE CORRETTAMENTE I DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (D.P.I.) CARATTERISTICI DEL PROPRIO SETTORE O COMPARTO DI APPARTENENZA. RICONOSCERE LE BUONE PRASSI IGIENICHE (GHP) PER GARANTIRE LA SALUBRITÀ DEL PRODOTTO ALIMENTARE LUNGO TUTTA LA FILIERA.</p>	<p>RICONOSCERE I PERICOLI INSITI NELL'USO DELLE MACCHINE E DELLE ATTREZZATURE. SAPER UTILIZZARE CORRETTAMENTE I DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (D.P.I.) CARATTERISTICI DEL PROPRIO SETTORE O COMPARTO DI APPARTENENZA. ADOTTARE LE BUONE PRASSI IGIENICHE (GHP) PER GARANTIRE LA SALUBRITÀ DEL PRODOTTO ALIMENTARE LUNGO TUTTA LA FILIERA. INIZIARE A COMPRENDERE IL PIANO HACCP.</p>	<p>CONOSCERE I DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (D.P.I.) CARATTERISTICI DEL PROPRIO SETTORE O COMPARTO DI APPARTENENZA. ADOTTARE COMPORTAMENTI LAVORATIVI COERENTI CON LE NORME DI IGIENE E SICUREZZA SUL LAVORO E CON LA SALVAGUARDIA/SOSTENIBILITA' AMBIENTALE DI SETTORE. CONOSCERE LE BUONE PRASSI IGIENICHE (GHP) PER GARANTIRE LA SALUBRITÀ DEL PRODOTTO ALIMENTARE LUNGO TUTTA LA FILIERA. CONOSCERE I CONCETTI DI BASE DEL PIANO HACCP.</p>		
---------------	--	--	--	--	--

Controllo realizzazione: informazioni per rettifiche alla U.D.A.

Vc ss-

Sezione 2 Progettazione Micro

Compito assegnato agli studenti

LO STUDENTE DEVE SAPER CURARE GLI SPAZI DEL LABORATORIO DI CUCINA AL FINE DI ASSICURARE IL RISPETTO DELLE NORME DI SICUREZZA E DI IGIENE, DI CONTRASTARE L'AFFATICAMENTO E LE MALATTIE PROFESSIONALI. INOLTRE DEVE INDOSSARE I DPI PREVISTI E CONOSCERE LA SEGNALETICA DI SICUREZZA.

Processo di lavoro

n.	ore	Titolo	Contesto	Attività docente	Metodologia	Prestazioni studenti
1	5	PREVENZIONE E PROTEZIONE NEI LABORATORI. RISCHIO E PERICOLO. LUOGHI DI LAVORO, MACCHINE ED	AULA	ILLUSTRA I CONCETTI DI: RISCHIO, PERICOLO, DANNO, PREVENZIONE E PROTEZIONE. ILLUSTRA I RIFERIMENTI NORMATIVI (D.Lgs.81/08). ILLUSTRA I RISCHI RIFERITI ALLE MANSIONI E ALLE CONSEGUENTI MISURE E PROCEDURE DI	USO DEL LIBRO DI TESTO (CARTACEO E DIGITALE). USO DELLA LIM E DEGLI STRUMENTI MULTIMEDIALI. RIFERIMENTO ALLE ATTIVITÀ LABORATORIALI.	ILLUSTRA E RICONOSCE I CONCETTI DI: RISCHIO, PERICOLO, DANNO, PREVENZIONE E PROTEZIONE. ILLUSTRA I RIFERIMENTI NORMATIVI (D.LGS. 81/08). ILLUSTRA E RICONOSCE LA SEGNALETICA DI SICUREZZA E I D.P.I. ILLUSTRA E RICONOSCE LE FIGURE COINVOLTE NELLA

S.P.A. “DON LUIGI ORIONE”

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE – Prof. Eugenio Menchetti – Enogastronomia 1 ODR – A.F. 2025/2026

LIBRO DI TESTO: *Professionalità in cucina più quaderno operativo di Paolo Gentili*, Editrice Edizioni Calderini, Milano 2023 (anche in edizione digitale)

		ATTREZZATURE.		PREVENZIONE. ILLUSTRA LA SEGNALETICA DI SICUREZZA E I D.P.I. CARATTERISTICI DEL SETTORE. ILLUSTRA LE FIGURE COINVOLTE NELLA SICUREZZA.	RACCOLTA DI APPUNTI. ESERCITAZIONI SU CLASSROOM.	SICUREZZA. ILLUSTRA E RICONOSCE I RISCHI RIFERITI ALLE MANSIONI E AI POSSIBILI DANNI E ALLE CONSEGUENTI MISURE E PROCEDURE DI PREVENZIONE.
2	5	L'IGIENE DEL PERSONALE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE.	AULA	ILLUSTRA LE AZIONI DI PREVENZIONE MEDIANTE L'ADOZIONE DI BUONE PRATICHE IGIENICHE (GHP) SUL POSTO DI LAVORO. ILLUSTRA I COMPORTAMENTI LAVORATIVI COERENTI CON LE NORME IGIENICHE PER LA SALVAGUARDIA/SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DEL SETTORE. ILLUSTRA I REQUISITI IGIENICI DELL'OPERATORE DELLA RISTORAZIONE. ILLUSTRA I CONCETTI BASI DEL PIANO HACCP	USO DEL LIBRO DI TESTO (CARTACEO E DIGITALE). USO DELLA LIM E DEGLI STRUMENTI MULTIMEDIALI. USO DEGLI APPUNTI E DELLE SLIDE FORNITE DAL DOCENTE SU CLASSROOM. RIFERIMENTO ALLE ATTIVITÀ LABORATORIALI. ESERCITAZIONI SU CLASSROOM.	ILLUSTRA E RICONOSCE LE AZIONI DI PREVENZIONE MEDIANTE L'ADOZIONE DI BUONE PRATICHE IGIENICHE (GHP) SUL POSTO DI LAVORO. RICONOSCE I COMPORTAMENTI LAVORATIVI COERENTI CON LE NORME IGIENICHE PER LA SALVAGUARDIA/SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DEL SETTORE. ILLUSTRA I REQUISITI IGIENICI DELL'OPERATORE DELLA RISTORAZIONE. INIZIA A COMPRENDERE I CONCETTI BASE DEL PIANO HACCP.
Modalità di accertamento delle abilità e delle conoscenze dell'UdA						
<ul style="list-style-type: none"> • COMPILAZIONE, AGGIORNAMENTO E VALUTAZIONE DEL QUADERNO DI LAVORO • COMPITI DI REALTÀ ED ESERCITAZIONI SU CLASSROOM • VERIFICHE ORALI • PRODOTTO: PROVA 11 PPO/1.1 – "IGIENE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO" 						

S.P.A. "DON LUIGI ORIONE"

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE – Prof. Eugenio Menchetti – Enogastronomia 1 ODR – A.F. 2025/2026

LIBRO DI TESTO: *Professionalità in cucina più quaderno operativo di Paolo Gentili*, Editrice Edizioni Calderini, Milano 2023 (anche in edizione digitale)

<p>NEL CONTESTO DELLA PROGRAMMAZIONE CURRICULARE DI TECNICHE DI PRODUZIONE ALIMENTARE INSERISCO U.D.A. 10 PPO/1.1, U.D.A. 10 PPO/1.2, U.D.A. 10 PPO/1.3, U.D.A. 10 PPO/1.4</p> <p>ESSE CONTRIBUISCONO ALLA DEFINIZIONE DELLE COMPETENZA DEL MODULO 10 PPO/1</p>	<h2 style="text-align: center;">MODULO 10 PPO/1 50h</h2> <ul style="list-style-type: none"> • PRODOTTO: PROVA 10 PPO/1.1 – "LA RISTORAZIONE E LE FIGURE PROFESSIONALI"; • PRODOTTO: PROVA 10 PPO/1.2 UDA INTERDISCIPLINARE – "PANE E OLIO: LA BASE DELLA DIETA MEDITERRANEA, UN VIAGGIO NELLE NOSTRE TERRE"; • PRODOTTO: PROVA 10 PPO/1.3 – "IL LABORATORIO DI CUCINA" (PROVA GENERALE DI FINE TRIMESTRE). <ul style="list-style-type: none"> • PRODOTTO: PROVA 10 PPO/1.4 "IMPRESA SIMULATA".
--	---

Scuola	S.P.A. DON LUIGI ORIONE		SEDE ISTITUTO	FANO (PU)	
Settore	Istruzione Formazione Professionale		Indirizzo	Operatore Della Ristorazione	
A.F.	2025/2026	Disciplina	TECNICHE DI PRODUZIONE ALIMENTARE	Classe	1ODR
Periodo	Inizio	OTTOBRE 2025	Fine	GIUGNO 2026	



SEZIONE N. 1 – U.D.A. 10 PPO/1.1 – LA RISTORAZIONE E LE FIGURE PROFESSIONALI – Progettazione Macro

U.D.A. (Titolo/Monte ore)	Competenza/e	Abilità	Conoscenze	Disciplina di riferimento	Discipline concorrenti
<p>"LA RISTORAZIONE E LE FIGURE PROFESSIONALI"</p> <p>ORE 10</p>	<p>UTILIZZANDO IL REGISTRO LINGUISTICO CORRETTO E IL VOCABOLARIO SPECIFICO DELLA DISCIPLINA, LEGGERE, COMPRENDERE, ELABORARE E CONDIVIDERE (SU SUPPORTI FISICI E MULTIMEDIALI) I CONTENUTI DELL'U.D.A. SAPER INDIVIDUARE LE FIGURE PROFESSIONALI CORRELATE ALLA FILIERA DELL'ENOGASTROMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA. CONOSCERE I POSSIBILI SBocchi PROFESSIONALI. CONOSCERE L'ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE DI CUCINA. CONOSCERE LE REGOLE DI BUON COMPORTAMENTO CHE OGNI ODR DEVE ADOTTARE SUL POSTO DI LAVORO. SAPERE COME PRESENTARSI IN MODO CORRETTO IN AMBITO LAVORATIVO, ASSICURANDO LA CONFORMITÀ DELLE ATTIVITÀ SVOLTE.</p>	<p>RICONOSCERE LE CARATTERISTICHE PRINCIPALI DELLE STRUTTURE E DELLE FIGURE PROFESSIONALI CORRELATE ALLA FILIERA DELL'ENOGASTROMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA. APPLICARE LE REGOLE DELLA COMUNICAZIONE FRA REPARTI NEI CONTESTI PROFESSIONALI. APPLICARE METODOLOGIE DI BASE PER LAVORARE IN AUTONOMIA E IN ÉQUIPE. SAPERSI PRESENTARE IN MODO PROFESSIONALE. AVERE UN COMPORTAMENTO CORRETTO SUL LUOGO DI LAVORO, ASSICURANDO LA SICUREZZA PROPRIA E DEGLI ALTRI.</p>	<p>CONOSCENZA DELLE PRINCIPALI TIPOLOGIE DI IMPRESE LEGATE AL MONDO ALBERGHIERO-RISTORATIVO. CONOSCENZA DELLE FIGURE PROFESSIONALI DEL SETTORE ENOGASTRONOMICO E I RUOLI DEI DIVERSI OPERATORI. TERMINOLOGIA TECNICA DI BASE DI SETTORE. TECNICHE E PROCEDURE DI SETTORE IN RELAZIONE AL COMPITO DA SVOLGERE. TECNICHE DI BASE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE INTERPERSONALE. CONOSCENZE DI BASE DEI PRINCIPALI PROCESSI ORGANIZZATIVI, PRODUTTIVI E GESTIONALI NEI DIVERSI SETTORI DELLA FILIERA ALIMENTARE.</p>	<p>ENOGASTRONOMIA</p> <p>LAB. CUCINA</p>	<p>LAB. SALA /BAR</p> <p>SCIENZE DELLA NUTRIZIONE</p>

Controllo realizzazione: informazioni per rettifiche alla U.D.A.

Vc ss-

Sezione 2 Progettazione Micro**Compito assegnato agli studenti**

CONOSCE I PRINCIPALI SBocchi PROFESSIONALI NEL MONDO DELL'ENOGASTRONOMIA, LA GERARCHIA DI UNA BRIGATA DI CUCINA, LE PRINCIPALI FIGURE AL PROPRIO INTERNO E I RUOLI/COMPITI CHE OGNI FIGURA RICOPRE ED IL CORRETTO COMPORTAMENTO SUL LUOGO DI LAVORO.

Processo di lavoro

n.	ore	Titolo	Contesto	Attività docente	Metodologia	Prestazioni studenti
1	8	LA PROFESSIONE DEL CUOCO	AULA	ILLUSTRA I POSSIBILI SBocchi PROFESSIONALI. ILLUSTRARE L'ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE DI CUCINA. ILLUSTRARE IL CORRETTO COMPORTAMENTO CHE OGNI PERSONA DEVE MANTENERE SUL LUOGO DI LAVORO. ILLUSTRARE LE CARATTERISTICHE E LE MANSIONI CHE LA FIGURA PROFESSIONALE DELLO CHEF DEVE POSSEDERE.	USO DEL LIBRO DI TESTO (CARTACEO E DIGITALE). USO DELLA LIM E DEGLI STRUMENTI MULTIMEDIALI. USO DEGLI APPUNTI E DELLE SLIDE FORNITE DAL DOCENTE SU CLASSROOM. RIFERIMENTO ALLE ATTIVITÀ LABORATORIALI. RACCOLTA DI APPUNTI. ESERCITAZIONI SU CLASSROOM.	CONOSCE I PRINCIPALI SBocchi PROFESSIONALI NEL MONDO DELL'ENOGASTRONOMIA. CONOSCE LA GERARCHIA DI UNA BRIGATA DI CUCINA, LE PRINCIPALI FIGURE AL PROPRIO INTERNO ED I RELATIVI COMPITI. CONOSCE IL CORRETTO COMPORTAMENTO CHE OGNI FIGURA PROFESSIONALE DEVE MANTENERE SUL LUOGO DI LAVORO. È IN GRADO DI ESEGUIRE COMPITI SEMPLICI IN AUTONOMIA E IN ÉUIPE ALL'INTERNO DI UN AMBIENTE DI LAVORO SIMULATO E SORVEGLIATO, ASSICURANDO LA CONFORMITÀ DELLE ATTIVITÀ SVOLTE.
2	2	ETICA PROFESSIONALE	AULA	ILLUSTRA IL CORRETTO COMPORTAMENTO CHE OGNI ODR DEVE MANTENERE SUL LUOGO DI LAVORO, ILLUSTRARE LE CARATTERISTICHE E LE MANSIONI CHE LA FIGURA PROFESSIONALE DELLO CHEF DEVE POSSEDERE.	USO DEL LIBRO DI TESTO (CARTACEO E DIGITALE). USO DELLA LIM E DEGLI STRUMENTI MULTIMEDIALI. USO DEGLI APPUNTI E DELLE SLIDE FORNITE DAL DOCENTE SU CLASSROOM. RIFERIMENTO ALLE ATTIVITÀ LABORATORIALI. RACCOLTA DI APPUNTI. ESERCITAZIONI SU CLASSROOM.	CONOSCE IL CORRETTO COMPORTAMENTO CHE OGNI FIGURA PROFESSIONALE DEVE MANTENERE SUL LUOGO DI LAVORO. È IN GRADO DI ESEGUIRE COMPITI SEMPLICI IN AUTONOMIA E IN ÉUIPE ALL'INTERNO DI UN AMBIENTE DI LAVORO SIMULATO E SORVEGLIATO, ASSICURANDO LA CONFORMITÀ DELLE ATTIVITÀ SVOLTE.

Modalità di accertamento delle abilità e delle conoscenze dell'U.D.A.

- COMPILAZIONE, AGGIORNAMENTO E VALUTAZIONE DEL QUADERNO DI LAVORO
- COMPITI DI REALTÀ ED ESERCITAZIONI SU CLASSROOM
- VERIFICHE ORALI
- **PRODOTTO: PROVA 10 PPO/1.1 – "LA RISTORAZIONE E LE FIGURE PROFESSIONALI"**


SEZIONE N. 1 – U.D.A. 10 PPO/1.2 INTERDISCIPLINARE – "PANE E OLIO: LA BASE DELLA DIETA MEDITERRANEA, UN VIAGGIO NELLE NOSTRE TERRE" – Progettazione Macro

U.D.A. (Titolo/Monte ore)	Competenza/e	Abilità	Conoscenze	Disciplina di riferimento	Discipline concorrenti
U.D.A. INTERDISCIPLINARE "PANE E OLIO: LA BASE DELLA DIETA MEDITERRANEA, UN VIAGGIO NELLE NOSTRE TERRE".	COMPRENDERE I PRINCIPI DELLA "DIETA MEDITERRANEA" E I SUOI COMPONENTI FONDAMENTALI (CEREALI, LEGUMI, VEGETALI, OLIO E MODERATO CONSUMO DI PROTEINE ANIMALI). SAPERE DA DOVE PROVENGONO LE MATERIE PRIME NECESSARIE ALLA PRODUZIONE DI PANE E OLIO (IL GRANO, LA FARINA, IL LIEVITO, LE OLIVE). RICONOSCERE L'IMPORTANZA DI USARE MATERIE PRIME LOCALI, DI STAGIONE, E APPREZZARE LA BIODIVERSITÀ DEI TIPI DI GRANO E DEI TIPI DI OLIVE. RICONOSCERE LE VARIETA' DI OLIVE TIPICHE DEL NOSTRO TERRITORIO. ESSERE IN GRADO DI REALIZZARE MENU' CHE TENGANO CONTO DEI PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO. ACQUISIRE CONSAPEVOLEZZA DELL'IMPATTO AMBIENTALE DELLE FILIERE ALIMENTARI E DELL'AGRICOLTURA. VALORIZZARE LE TRADIZIONI LOCALI LEGATE AL PANE E ALL'OLIO. PROMUOVERE LA SOSTENIBILITÀ, EVITANDO SPRECHI, PREFERENDO PRODOTTI LOCALI E RISPETTANDO L'AMBIENTE. APPLICARE LE TECNICHE DI BASE DI LAVORAZIONE, ORGANIZZAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEI SERVIZI E PRODOTTI ENOGASTRONOMICI E RISTORATIVI.	SAPER DOCUMENTARE IL PROCESSO DI PRODUZIONE DEL PANE E DELL'OLIO. SAPER PREPARARE L'IMPASTO DEL PANE (DOSAGGIO DEGLI INGREDIENTI, IMPASTO, LIEVITAZIONE E COTTURA) IN MODO CORRETTO. SAPER RICONOSCERE E VALUTARE LA QUALITÀ DI UN OLIO D'OLIVA: SAPORE, PROFUMO, COLORE, ACIDITÀ E MODALITÀ DI ESTRAZIONE. SAPER SCEGLIERE MATERIE PRIME LOCALI E DI STAGIONE. SAPER CONSERVARE CORRETTAMENTE PANE E OLIO PER MANTENERNE QUALITÀ SENSORIALI E NUTRIZIONALI. SAPER REALIZZARE MENU'/PIATTI CHE INCLUDANO PANE E OLIO NELLA DIETA QUOTIDIANA IN MODO EQUILIBRATO. ESEGUIRE LE TECNICHE DI BASE NELLA PRODUZIONE E NEL SERVIZIO DEI PRODOTTI	SA COSA SI INTENDE PER DIETA MEDITERRANEA: MODELLO ALIMENTARE E STILE DI VITA. CONOSCERE IL RUOLO FONDAMENTALE DELL'OLIO E DEL PANE NELLA DIETA MEDITERRANEA: - IL PANE COME FONTE DI CARBOIDRATI COMPLESSI, ENERGIA E FIBRE; - L'OLIO COME FONTE DI GRASSI BUONI E ANTIOSSIDANTI. CONOSCE LE PRINCIPALI VARIETA' REGIONALI DI PANE IN ITALIA. CONOSCE LE PRINCIPALI CULTIVAR DI OLIVE IN ITALIA. CONOSCERE LE TECNICHE DI PRODUZIONE DEL PANE (IMPASTAMENTO, LIEVITAZIONE E COTTURA). CONOSCERE LE TECNICHE DI PRODUZIONE DELL'OLIO (RACCOLTA, FRANGITURA, SPREMITURA). SA L'IMPORTANZA DI	ENOGASTRONOMIA LAB. CUCINA LAB. SALA/BAR SCIENZE DELLA NUTRIZIONE	LAB. SALA/BAR SCIENZE DELLA NUTRIZIONE

S.P.A. “DON LUIGI ORIONE”

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE – Prof. Eugenio Menchetti – Enogastronomia 1 ODR – A.F. 2025/2026

LIBRO DI TESTO: *Professionalità in cucina più quaderno operativo di Paolo Gentili*, Editrice Edizioni Calderini, Milano 2023 (anche in edizione digitale)

ORE 8		<p>ENOGASTRONOMICI. UTILIZZARE IN MANIERA APPROPRIATA GLI STRUMENTI E LE ATTREZZATURE PROFESSIONALI, CURANDONE L'EFFICIENZA.</p>	<p>UTILIZZARE PRODOTTI CHE RISPETTINO I CICLI NATURALI, AMBIENTALE E LA PRODUZIONE AGRICOLA. SA COMPARARE LE DIVERSE TIPOLOGIE DI PANE E DI OLIO INDUSTRIALI DA QUELLE ARTIGIANALI, INDIVIDUANDO LE DIFFERENZE QUALITATIVE E SALUTISTICHE.</p>	
--------------	--	--	--	--

Controllo realizzazione: informazioni per rettifiche alla U.D.A.
Vc ss-

Sezione 2 Progettazione Micro

Compito assegnato agli studenti
SAPENDO L'IMPORTANZA CHE IL PANE E L'OLIO RIVESTONO NELLA DIETA MEDITERRANERA, DEVE ESSERE IN GRADO DI REALIZZARE DEI SEMPLICI CROSTINI DI PANE E OLIO CON LE MATERIE PRIME DEL TERRITORIO.

Processo di lavoro						
n.	ore	Titolo	Contesto	Attività docente	Metodologia	Prestazioni studenti
1	4	U.D.A. INTERDISCIPLINARE -LE BASI DELLA DIETA MEDITERRANEA; -I PRODOTTI DEL TERRITORIO (QUALITÀ, STAGIONALITÀ, IMPATTO AMBIENTE, LOTTA AGLI SPRECHI E FILIERA ALIMENTARE); - CONOSCENZA DELLE MATERIE PRIME.	AULA	ILLUSTRA I CONCETTI BASE DELLA DIETA MEDITERRANEA. SPIEGA IL CONCETTO DI TIPICITÀ, QUALI SONO I PRODOTTI TIPICI DELLE MARCHE E LE NORME CHE DISCIPLINANO E TUTELANO I PRODOTTI TIPICI (STG, IGP, DOP). SPIEGA L'IMPORTANZA DELL'IDENTITÀ COMUNE NELLA CULTURA GASTRONOMICA NAZIONALE. FA APPLICARE MODALITÀ DI TRATTAMENTO E TRASFORMAZIONE DELLE MATERIE PRIME "DAL CAMPO ALLA TAVOLA". ILLUSTRA LA FILIERA ALIMENTARE E IL SUO IMPATTO AMBIENTALE. ILLUSTRA LE PRINCIPALI MATERIE PRIME UTILIZZATE NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE E LA LORO	USO DEL LIBRO DI TESTO (CARTACEO E DIGITALE). USO DELLA LIM E DEGLI STRUMENTI MULTIMEDIALI. RIFERIMENTO ALLE ATTIVITÀ LABORATORIALI. RACCOLTA DI APPUNTI. QUESTIONARI ED ESERCITAZIONI SU CLASSROOM.	CONOSCE I CONCETTI BASE DELLA DIETA MEDITERRANEA. SA VALORIZZARE IL PATRIMONIO DELLE TRADIZIONI E DELLE TIPICITÀ LOCALI E NAZIONALI ANCHE IN CONTESTI INTERNAZIONALI PER LA PROMOZIONE DEL "MADE IN ITALY". INDIVIDUA I PRODOTTI DI QUALITÀ DEL TERRITORIO CONOSCENDONE LE CARATTERISTICHE PECULIARI, LE TRADIZIONI STORICHE E LA STAGIONALITÀ. CONOSCE GLI EFFETTI DELLA FILIERA ALIMENTARE SULL'AMBIENTE. CONOSCE I MARCHI DI TUTELA STG, IGP E DOP. CONOSCE L'EVOLUZIONE DEGLI USI E COSTUMI ENOGASTRONOMICI DEL TERRITORIO DI

				<p>SUDDIVISIONE MERCEOLOGICA. ILLUSTRA COME SCEGLIERE MATERIE PRIME LOCALI E DI STAGIONE. SPIEGA ED ILLUSTRARE COME REALIZZARE MENÙ/ PIATTI CHE INCLUDANO PANE E OLIO NELLA DIETA QUOTIDIANA IN MODO EQUILIBRATO. SPIEGA L'IMPORTANZA DI UTILIZZARE PRODOTTI CHE RISPETTINO I CICLI NATURALI, AMBIENTALE E LA PRODUZIONE AGRICOLA. SPIEGA COME PREDISPORRE SERVIZI E MENÙ COERENTI CON IL CONTESTO E LE ESIGENZE DELLA CLIENTELA. ILLUSTRA COME PERSEGUIRE OBIETTIVI DI QUALITÀ, FAVORENDO LA DIFFUSIONE DI ABITUDINI E STILI DI VITA SANI, SOSTENIBILI ED EQUILIBRATI.</p>		<p>APPARTENENZA. RICONOSCE LE PRINCIPALI MATERIE PRIME UTILIZZATE NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE E LA LORO SUDDIVISIONE MERCEOLOGICA. E' IN GRADO DI PERSEGUIRE OBIETTIVI DI QUALITÀ, FAVORENDO LA DIFFUSIONE DI ABITUDINI E STILI DI VITA SANI, SOSTENIBILI ED EQUILIBRATI. È IN GRADO DI REALIZZARE MENÙ/ PIATTI CHE INCLUDANO PANE E OLIO NELLA DIETA QUOTIDIANA IN MODO EQUILIBRATO. SA L'IMPORTANZA DI UTILIZZARE PRODOTTI CHE RISPETTINO I CICLI NATURALI, AMBIENTALE E LA PRODUZIONE AGRICOLA.</p>
2	2	U.D.A. INTERDISCIPLINARE IL PANE	AULA	<p>ILLUSTRA COME DOCUMENTARE IL PROCESSO DI PRODUZIONE DEL PANE. SPIEGA ED ILLUSTRARE COME PREPARARE L'IMPASTO DEL PANE IN MODO CORRETTO. ILLUSTRA COME CONSERVARE CORRETTAMENTE IL PANE PER MANTENERNE QUALITÀ SENSORIALI E NUTRIZIONALI. SPIEGA IL RUOLO FONDAMENTALE DEL PANE NELLA DIETA MEDITERRANEA: - FONTE DI CARBOIDRATI COMPLESSI, ENERGIA E FIBRE. ILLUSTRA LE PRINCIPALI VARIETA' REGIONALI DI PANE IN ITALIA. FAVORISCE SITUAZIONI PRATICHE IN LABORATORIO.</p>	<p>USO DEL LIBRO DI TESTO (CARTACEO E DIGITALE). USO DELLA LIMI E DEGLI STRUMENTI MULTIMEDIALI. RIFERIMENTO ALLE ATTIVITÀ LABORATORIALI. RACCOLTA DI APPUNTI. QUESTIONARI ED ESERCITAZIONI SU CLASSROOM.</p>	<p>È IN GRADO DI DOCUMENTARE IL PROCESSO DI PRODUZIONE DEL PANE. CONOSCE LE TECNICHE PER PREPARARE L'IMPASTO DEL PANE IN MODO CORRETTO. CONOSCE COME CONSERVARE CORRETTAMENTE IL PANE PER MANTENERNE QUALITÀ SENSORIALI E NUTRIZIONALI. CONOSCE IL RUOLO FONDAMENTALE DEL PANE NELLA DIETA MEDITERRANEA: - FONTE DI CARBOIDRATI COMPLESSI, ENERGIA E FIBRE. CONOSCE LE PRINCIPALI VARIETA' REGIONALI DI PANE IN ITALIA. SA LE TECNICHE DI PRODUZIONE DEL PANE (IMPASTAMENTO, LIEVITAZIONE E COTTURA). SA APPLICARE CORRETTAMENTE LE MODALITÀ DI TRATTAMENTO TERMICO E TRASFORMAZIONE DELLE MATERIE PRIME DI BASE. SA ADOTTARE TECNICHE E DI BASE PER LA MANIPOLAZIONE, TRASFORMAZIONE E UTILIZZO DELLE MATERIE PRIME.</p>
3	2	U.D.A. INTERDISCIPLINARE L'OLIO		<p>ILLUSTRA COME DOCUMENTARE IL PROCESSO DI PRODUZIONE DELL'OLIO. SPIEGA E ILLUSTRARE COME RICONOSCERE E VALUTARE LA QUALITÀ DI UN OLIO D'OLIVA: SAPORE, PROFUMO, COLORE, ACIDITÀ E MODALITÀ DI ESTRAZIONE. SPIEGA COME CONSERVARE CORRETTAMENTE L'OLIO PER MANTENERNE QUALITÀ SENSORIALI E NUTRIZIONALI. SPIEGA IL RUOLO FONDAMENTALE DELL'OLIO NELLA DIETA MEDITERRANEA: - FONTE DI GRASSI BUONI E ANTIOSSIDANTI. ILLUSTRA LE PRINCIPALI CULTIVAR DI OLIVE IN ITALIA. SPIEGA E ILLUSTRARE LE TECNICHE DI PRODUZIONE</p>	<p>USO DEL LIBRO DI TESTO (CARTACEO E DIGITALE). USO DELLA LIMI E DEGLI STRUMENTI MULTIMEDIALI. RIFERIMENTO ALLE ATTIVITÀ LABORATORIALI. RACCOLTA DI APPUNTI. QUESTIONARI ED ESERCITAZIONI SU CLASSROOM.</p>	<p>È IN GRADO DI DOCUMENTARE IL PROCESSO DI PRODUZIONE DELL'OLIO. SA COME RICONOSCERE E VALUTARE LA QUALITÀ DI UN OLIO D'OLIVA: SAPORE, PROFUMO, COLORE, ACIDITÀ E MODALITÀ DI ESTRAZIONE. SA COME CONSERVARE CORRETTAMENTE L'OLIO PER MANTENERNE QUALITÀ SENSORIALI E NUTRIZIONALI. CONOSCE IL RUOLO FONDAMENTALE DELL'OLIO NELLA DIETA MEDITERRANEA: - FONTE DI GRASSI BUONI E ANTIOSSIDANTI. CONOSCE LE PRINCIPALI CULTIVAR DI OLIVE IN ITALIA. CONOSCE LE TECNICHE DI PRODUZIONE DELL'OLIO</p>

S.P.A. "DON LUIGI ORIONE"

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE – Prof. Eugenio Menchetti – Enogastronomia 1 ODR – A.F. 2025/2026

LIBRO DI TESTO: *Professionalità in cucina più quaderno operativo di Paolo Gentili*, Editrice Edizioni Calderini, Milano 2023 (anche in edizione digitale)

				DELL'OLIO (RACCOLTA, FRANGITURA, SPREMITURA). FAVORISCE SITUAZIONI PRATICHE IN LABORATORIO.	(RACCOLTA, FRANGITURA, SPREMITURA). SA ADOTTARE TECNICHE DI BASE PER LA MANIPOLAZIONE, TRASFORMAZIONE E UTILIZZO DELLE MATERIE PRIME.
--	--	--	--	---	---

Modalità di accertamento delle abilità e delle conoscenze dell'U.D.A.

- COMPILAZIONE, AGGIORNAMENTO E VALUTAZIONE DEL QUADERNO DI LAVORO
- COMPITI DI REALTÀ ED ESERCITAZIONI SU CLASSROOM
- VERIFICHE ORALI
- **PRODOTTO: PROVA 10 PPO/1.2 UDA INTERDISCIPLINARE – "PANE E OLIO: LA BASE DELLA DIETA MEDITERRANEA, UN VIAGGIO NELLE NOSTRE TERRE"**

⋮

SEZIONE N. 1 – U.D.A. 10 PPO/1.3 – IL LABORATORIO DI CUCINA – Progettazione Macro

U.D.A. (Titolo/Monte ore)	Competenza/e	Abilità	Conoscenze	Disciplina di riferimento	Discipline concorrenti
"IL LABORATORIO DI CUCINA" ORE 27	UTILIZZANDO IL REGISTRO LINGUISTICO CORRETTO E IL VOCABOLARIO SPECIFICO DELLA DISCIPLINA, LEGGERE, COMPRENDERE, ELABORARE E CONDIVIDERE (SU SUPPORTI FISICI E MULTIMEDIALI) I CONTENUTI DELL'U.D.A. SAPER INDIVIDUARE I VARI AMBIENTI/LOCALI PRESENTI ALL'INTERNO DI UN SISTEMA DI RISTORAZIONE. RICONOSCERE E SAPER UTILIZZARE IN MODO SEMPLICE I LABORATORI DI CUCINA E LE AREE OPERATIVE CONTIGUE, IN CONTESTI STRUTTURATI E SOTTO SUPERVISIONE. RICONOSCERE E SAPER UTILIZZARE IN MODO SEMPLICE LA PICCOLA E LA GRANDE ATTREZZATURA IN CUCINA, IN CONTESTI STRUTTURATI E SOTTO SUPERVISIONE.	RICONOSCERE I VARI AMBIENTI/LOCALI PRESENTI ALL'INTERNO DI UN SISTEMA DI RISTORAZIONE. RICONOSCERE LE PRINCIPALI CARATTERISTICHE TECNICHE E STRUTTURALI CHE I LOCALI ADIBITI AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DEVONO POSSEDERE. ESEGUIRE LA TECNICA DELLA "MARCIA IN AVANTI" E SEPERAZIONE DEI PERCORSI. ESSERE IN GRADO DI RICONOSCERE LE ATTREZZATURE IN CUCINA. UTILIZZARE IN MANIERA APPROPRIATA GLI STRUMENTI E LE ATTREZZATURE PROFESSIONALI, CURANDONE L'EFFICIENZA.	CONOSCERE I SETTORI DELLA CUCINIA: I LOCALI E GLI IMPIANTI. CONOSCERE LA TERMINOLOGIA TECNICA DI BASE DI SETTORE. CONOSCERE LE CARATTERISTICHE DELLE ATTREZZATURE E DEGLI UTENSILI UTILIZZATI IN CUCINA. UTILIZZO E CURA DEGLI STRUMENTI E DELLE ATTREZZATURE PROPRIE DI SETTORE.	ENOGASTRONOMIA LAB. CUCINA	LAB. DI SALA/BAR SCIENZE DELLA NUTRIZIONE

Controllo realizzazione: informazioni per rettifiche alla U.D.A.

Vc ss-

Sezione 2 Progettazione Micro**Compito assegnato agli studenti**

CONOSCENDO GLI AMBIENTI PRINCIPALI ALL'INTERNO DI UN SISTEMA DI RISTORAZIONE, LA TERMINOLOGIA TECNICA DI BASE DI SETTORE, LA SICUREZZA SUL LAVORO E I PRINCIPI DELL'HACCP; DEVE ESSERE IN GRADO DI REPERIRE IL MATERIALE, LA STRUMENTAZIONE E LE ATTREZZATURE.

INOLTRE, DEVE ESSERE IN GRADO DI ESEGUIRE COMPITI SEMPLICI IN AUTONOMIA E IN ÉQUIPE ALL'INTERNO DI UN AMBIENTE DI LAVORO SIMULATO E SORVEGLIATO, ASSICURANDO LA CONFORMITA' DELLE ATTIVITA' SVOLTE: PREPARAZIONE, RIORDINO, PULIZIA, MANUTENZIONE DELLA PROPRIA POSTAZIONE DI LAVORO.

Processo di lavoro

n.	ore	Titolo	Contesto	Attività docente	Metodologia	Prestazioni studenti
1	13	AMBIENTI/LOCALI DELLA CUCINA	AULA	ILLUSTRA QUALI SONO GLI AMBIENTI/LOCALI ALL'INTERNO DI UNA CUCINA E IN UN SISTEMA DI RISTORAZIONE. ILLUSTRA LE CARATTERISTICHE CHE TALI AMBIENTI/LOCALI DEVONO POSSEDERE E IL CONCETTO DEI PERCORSI A SENSO UNICO (MARCIA IN AVANTI).	USO DEL LIBRO DI TESTO (CARTACEO E DIGITALE). USO DELLA LIM E DEGLI STRUMENTI MULTIMEDIALI. USO DEGLI APPUNTI E DELLE SLIDE FORNITE DAL DOCENTE SU CLASSROOM. RIFERIMENTO ALLE ATTIVITÀ LABORATORIALI. RACCOLTA DI APPUNTI. ESERCITAZIONI SU CLASSROOM.	CONOSCE GLI AMBIENTI/LOCALI ALL'INTERNO DI UNA CUCINA E IN UN SISTEMA DI RISTORAZIONE. CONOSCE LE CARATTERISTICHE CHE TALI AMBIENTI/LOCALI DEVONO POSSEDERE E SA METTERE IN ATTO IL CONCETTO DEI PERCORSI A SENSO UNICO (MARCIA IN AVANTI).
2	14	PICCOLE/GRANDI ATTREZZATURE	AULA	ILLUSTRA L'INSIEME DI TUTTI GLI STRUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA BRIGATA DI CUCINA. ILLUSTRA I REQUISITI CHE LE ATTREZZATURE DEVONO POSSEDERE (SICUREZZA, IGIENE E SISTEMA GASTRONORM). ILLUSTRA LE TIPOLOGIE DEI MATERIALI DA COTTURA. ILLUSTRA IL CORRETTO UTILIZZO E MANUTENZIONE DELLE PICCOLE/GRANDI ATTREZZATURE.	USO DEL LIBRO DI TESTO (CARTACEO E DIGITALE). USO DELLA LIM E DEGLI STRUMENTI MULTIMEDIALI. USO DEGLI APPUNTI E DELLE SLIDE FORNITE DAL DOCENTE SU CLASSROOM. RIFERIMENTO ALLE ATTIVITÀ LABORATORIALI. RACCOLTA DI APPUNTI. QUESTIONARI ED ESERCITAZIONI SU CLASSROOM.	CONOSCE L'INSIEME DI TUTTI GLI STRUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA BRIGATA DI CUCINA. SA I REQUISITI CHE LE ATTREZZATURE DEVONO POSSEDERE (SICUREZZA, IGIENE E SISTEMA GASTRONORM). CONOSCE LE TIPOLOGIE DEI MATERIALI DA COTTURA. CONOSCE IL CORRETTO UTILIZZO E MANUTENZIONE DELLE PICCOLE/GRANDI ATTREZZATURE.

Modalità di accertamento delle abilità e delle conoscenze dell'U.D.A.

- COMPILAZIONE, AGGIORNAMENTO E VALUTAZIONE DEL QUADERNO DI LAVORO
- COMPITI DI REALTÀ ED ESERCITAZIONI SU CLASSROOM
- VERIFICHE ORALI
- **PRODOTTO: PROVA 10 PPO/1.3 – "IL LABORATORIO DI CUCINA (PROVA GENERALE DI FINE TRIMESTRE)"**

S.P.A. "DON LUIGI ORIONE"

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE – Prof. Eugenio Menchetti – Enogastronomia 1 ODR – A.F. 2025/2026

LIBRO DI TESTO: *Professionalità in cucina più quaderno operativo di Paolo Gentili*, Editrice Edizioni Calderini, Milano 2023 (anche in edizione digitale)



SEZIONE N. 1 – U.D.A. 10 PPO/1.4 – IMPRESA SIMULATA – Progettazione Macro

U.D.A. (Titolo/Monte ore)	Competenza/e	Abilità	Conoscenze	Disciplina di riferimento	Discipline concorrenti
"IMPRESA SIMULATA" ORE 5	UTILIZZANDO IL REGISTRO LINGUISTICO CORRETTO E IL VOCABOLARIO SPECIFICO DELLA DISCIPLINA, LEGGERE, COMPRENDERE, ELABORARE E CONDIVIDERE (SU SUPPORTI FISICI E MULTIMEDIALI) I CONTENUTI DELL'U.D.A. SAPER PROMUOVERE E SVILUPPARE LA CAPACITA' ORGANIZZATIVA DEGLI ALUNNI, E LE LORO ABILITA' PERSONALI. STIMOLARE LA PROGETTUALITA' DEGLI ALUNNI E LA PIANIFICAZIONE DELLE LORO IDEE PER L'OTTENIMENTO DI UN PRODOTTO DA COMMERCIALIZZARE AL PUBBLICO. SAPER PROGRAMMARE LE FASI OPERATIVE DEL LAVORO PER OTTENERE IL PRODOTTO INDIVIDUATO. VERIFICARE I TEMPI DI LAVORAZIONE E I RISULTATI OTTENUTI. COLLAUDARE IL PRODOTTO OTTENUTO. SAPER COMMERCIALIZZAZIONE IL PRODOTTO, CURANDONE LA RELAZIONE CON LA CLIENTELA.	CONFERMARE IN UNA LOGICA ORIENTATIVA, IL PROPRIO PROGETTO PROFESSIONALE RISPETTO ALLA SCELTA DELLA QUALIFICA. SAPER OPERARE SECONDO CRITERI ORGANIZZATIVI ALL'INTERNO DEL CONTESTO AZIENDALE SIMULATO. GESTIRE IN MODO COSTRUTTIVO LE RELAZIONI CON LE DIVERSE FIGURE AZIENDALI SIMULATE. SAPER UTILIZZARE MACCHINARI E STRUMENTAZIONI IN MODO APPROPRIATO. SAPER APPLICARE LE TECNICHE E LE PROCEDURE FUNZIONALI AL PROCESSO PRODUTTIVO.	CONOSCERE LE NORMATIVE DI SICUREZZA, IGIENE, SALVAGUARDIA AMBIENTALE DI SETTORE/PROCESSO. CONOSCERE LA TERMINOLOGIA DI BASE DI SETTORE/PROCESSO. CONOSCERE IL LABORATORIO DI CUCINA: I LOCALI E LE LORO CARATTERISTICHE; GLI IMPIANTI E LE LORO CARATTERISTICHE. ATTUARE LA COMUNICAZIONE PROFESSIONALE FRA I VARI REPARTI DI SETTORE. SAPER ATTUARE LE TECNICHE DI PIANIFICAZIONE PER L'OTTENIMENTO DEL PRODOTTO INDIVIDUATO.	ENOGASTRONOMIA LAB. CUCINA	LAB. DI SALA /BAR SCIENZE DELLA NUTRIZIONE

Controllo realizzazione: informazioni per rettifiche alla U.D.A.

Vc ss-

Sezione 2 Progettazione Micro

Compito assegnato agli studenti

SAPER INDIVIDUARE, PROGRAMMARE E PIANIFICARE TUTTE LE FASI PER LA REALIZZAZIONE DI UN PRODOTTO DA INSERIRE IN UN CONTESTO DI IMPRESA SIMULATA, IL QUALE SARA' POI OGGETTO DI REALIZZAZIONE/COLLAUDO PER POI ESSERE VENDUTO CON RELATIVA RELAZIONE CON LA CLIENTELA.

Processo di lavoro

n.	ore	Titolo	Contesto	Attività docente	Metodologia	Prestazioni studenti
1	5	IMPRESA SIMULATA	AULA	ILLUSTRA DEI POSSIBILI PRODOTTI DA POTER REALIZZARE ALL'INTERNO DELL'IMPRESA SIMULATA. SPIEGA LA FINALITA' DELL'IMPRESA SIMULATA E L'IMPORTANZA DI SIMULARE IN UN CONTESTO SORVEGLIATO E STRUTTURATO LA REALIZZAZIONE DI UN PRODOTTO DA PARTE DEGLI ALUNNI. ILLUSTA LE FASI DI PROGRAMMAZIONE E PIANIFICAZIONE NECESSARIE PER L'OTTENIMENTO DEL PRODOTTO INDIVIDUATO. FORNISCE LE INDICAZIONI TECNICHE PER LA REALIZZAZIONE DEL PRODOTTO E SUCCESSIVO COLLAUDO. ILLUSTRA E SPIEGA LA CORRETTA MODALITA' DI VENDITA E RELAZIONE CON LA CLIENTELA.	USO DEL LIBRO DI TESTO (CARTACEO E DIGITALE). USO DELLA LIM E DEGLI STRUMENTI MULTIMEDIALI. USO DEGLI APPUNTI E DELLE SLIDE FORNITE DAL DOCENTE SU CLASSROOM. RIFERIMENTO ALLE ATTIVITÀ LABORATORIALI. RACCOLTA DI APPUNTI. ESERCITAZIONI SU CLASSROOM.	SAPER PROGRAMMARE LE ATTIVITA' DEL LAVORO NECESSARIE PER L'OTTENIMENTO DEL PRODOTTO INDIVIDUATO. DEFINIRE E PIANIFICARE LE FASI DELLE OPERAZIONI DA COMPIERE SULLA BASE DELLE ISTRUZIONI RICEVUTE E/O DALLA DOCUMENTAZIONE DI APPOGGIO. ATTUARE COMPORTAMENTI NEI PROCESSI LAVORATIVI E NEL CONTESTO FORMATIVO, CONFORMI ALLE NORME DI SICUREZZA E IGIENE ED ALLA RESPONSABILITA' DELLE PREPARAZIONI, RIORDINO, PULIZIA, MANUTENZIONE DELLA PROPRIA POSTAZIONE DI LAVORO. ATTUARE COMPORTAMENTI CORRETTI SULLA MODALITA' DI VENDITA E RELAZIONE CON LA CLIENTELA.

Modalità di accertamento delle abilità e delle conoscenze dell'U.D.A.

- COMPILAZIONE, AGGIORNAMENTO E VALUTAZIONE DEL QUADERNO DI LAVORO
- COMPITI DI REALTÀ ED ESERCITAZIONI SU CLASSROOM
- **PRODOTTO: PROVA 10 PPO/1.4 – "IMPRESA SIMULATA"**

S.P.A. "DON LUIGI ORIONE"

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE – Prof. Eugenio Menchetti – Enogastronomia 1 ODR – A.F. 2025/2026

LIBRO DI TESTO: *Professionalità in cucina più quaderno operativo di Paolo Gentili*, Editrice Edizioni Calderini, Milano 2023 (anche in edizione digitale)

<p>NEL CONTESTO DELLA PROGRAMMAZIONE CURRICULARE DI TECNICHE DI PRODUZIONE ALIMENTARE INSERISCO U.D.A. 10 PPO/2.1, U.D.A. 10 PPO/2.2, U.D.A. 10 PPO/2.3</p> <p>ESSE CONTRIBUISCONO ALLA DEFINIZIONE DELLE COMPETENZA DEL MODULO 10 PPO/2</p>	<h2 style="text-align: center;">MODULO 10 PPO/2 50h</h2> <ul style="list-style-type: none"> PRODOTTO: PROVA 10 PPO/2.1 – "QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI"; PRODOTTO: PROVA 10 PPO/2.2 – "LE TECNICHE DI CONSERVAZIONE" (PROVA GENERALE DI FINE ANNO SCOLASTICO). PRODOTTO: PROVA 10 PPO/2.3 "IMPRESA SIMULATA".
--	---

Scuola	C.F.P. DON LUIGI ORIONE		SEDE ISTITUTO	FANO (PU)	
Settore	Istruzione Formazione Professionale		Indirizzo	Operatore Della Ristorazione	
A.F.	2025/2026	Disciplina	TECNICHE DI PRODUZIONE ALIMENTARE	Classe	1ODR
Periodo	Inizio	FEBBRAIO 2026	Fine	GIUGNO 2026	



SEZIONE N. 1 – U.D.A. 10 PPO/2.1 – QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI – Progettazione Macro

U.D.A. (Titolo/Monte ore)	Competenza/e	Abilità	Conoscenze	Disciplina di riferimento	Discipline concorrenti
"QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI"	UTILIZZANDO IL REGISTRO LINGUISTICO CORRETTO E IL VOCABOLARIO SPECIFICO DELLA DISCIPLINA, LEGGERE, COMPRENDERE, ELABORARE E CONDIVIDERE (SU SUPPORTI FISICI E MULTIMEDIALI) I CONTENUTI DELL'U.D.A. IL CONCETTO DI "QUALITÀ" DEI PRODOTTI ALIMENTARI: MARCHI DI TUTELA, PRODOTTI TIPICI, LOCALI E BIOLOGICI. CONOSCERE LA DEFINIZIONE DI ALIMENTO E I CRITERI DI CLASSIFICAZIONE. PREDISPORRE PRODOTTI, SERVIZI E MENU' PERSEGUENDO OBIETTIVI DI QUALITÀ, REDDITIVITÀ E FAVORENDO LA DIFFUSIONE DI ABITUDINI E STILI DI VITA SOSTENIBILI ED EQUILIBRATI. CONOSCERE L'IMPORTANZA DI TUTELARE L'AMBIENTE E LA SALUTE. APPLICARE PROCEDURE DI GESTIONE NEI PROCESSI DI APPROVVIGIONAMENTO, DI PRODUZIONE E DI VENDITA IN UN'OTTICA DI QUALITÀ E DI SVILUPPO DELLA CULTURA ENOGASTRONOMICA NAZIONALE.	DESCRIVERE LE CARATTERISTICHE FONDAMENTALI DEL CONCETTO DI "QUALITÀ" DEI PRODOTTI ALIMENTARI. INDIVIDUARE I PRODOTTI DEL TERRITORIO CONOSCENDONE LE CARATTERISTICHE PECULIARI E LE TRADIZIONI. DISTINGUERE E DESCRIVERE I MARCHI DI TUTELA (S.T.G. I.G.P E D.O.P.) E BIOLOGICO. ESEGUIRE LE TECNICHE DI BASE NELLA PRODUZIONE E NEL SERVIZIO DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI. IDENTIFICARE I POSSIBILI AMBITI DI CONSUMO DEI PRODOTTI E SERVIZI ENOGASTRONOMICI. IDENTIFICARE GLI ASPETTI DI BASE CHE RIGUARDANO LA TUTELA DELL'AMBIENTE IN RELAZIONE ALLA PRATICA PROFESSIONALE.	CONOSCENZA DI BASE DEI PRINCIPALI PROCESSI ORGANIZZATIVI, PRODUTTIVI E GESTIONALI DEI DIVERSI SETTORI DELLA FILIERA PRODUTTIVA: DALL'ORIGINE DEL PRODOTTO ALLA TRASFORMAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEGLI ALIMENTI. CONOSCERE I PRODOTTI DEL TERRITORIO E LE LORO PECULIARITÀ. IL CONCETTO DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE. ATTEGGIAMENTI E METODI PER OTTIMIZZARE L'IMPATTO AMBIENTALE DEI PRODOTTI E DEI SERVIZI DELLA FILIERA ALIMENTARE. CONOSCENZA DEI MARCHI DI TUTELA (STG. I.G.P E DOP) E BIOLOGICO. CONOSCENZA DEL CONCETTO DI "QUALITÀ".	ENOGASTRONOMIA LAB. CUCINA	LAB. DI SALA/BAR SCIENZE DELLA NUTRIZIONE
ORE 22					

Controllo realizzazione: informazioni per rettifiche alla U.D.A.

Vc ss-

Sezione 2 Progettazione Micro

Compito assegnato agli studenti

ESSERE IN GRADO DI ELABORARE UNA RICETTA (ANCHE MOLTO SEMPLICE) CHE TENGA CONTO DEL CONCETTO DI QUALITÀ, DELLA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE, DEI PRODOTTI TIPICI/LOCALI DEL TERRITORIO E DEI PRODOTTI REGIONALI CON I MARCHI DI TUTELA (STG. IGP. DOP.)
LO STUDENTE DEVE INOLTRE SAPER UTILIZZARE CORRETTAMENTE UTENSILI, ATTREZZATURE E GLI STRUMENTI DI MISURA NECESSARI ALLA REALIZZAZIONE DELLA RICETTA, EFFETTUANDO L'ELENCO DEL MATERIALE, DELLE ATTREZZATURE E DELLA STRUMENTAZIONE IMPIEGATA PER L'OTTENIMENTO DELLA RICETTA.

Processo di lavoro

n.	ore	Titolo	Contesto	Attività docente	Metodologia	Prestazioni studenti
1	7	DEFINIZIONE DI ALIMENTO E I CRITERI DI CLASSIFICAZIONE.	AULA	INTRODUCE L'ARGOMENTO E ILLUSTRRA LA DEFINIZIONE DI ALIMENTO E I CRITERI DI CLASSIFICAZIONE.	USO DEL LIBRO DI TESTO E DEGLI APPUNTI PREPARATI DAL DOCENTE. RIFERIMENTO ALLE ATTIVITÀ LABORATORIALI. RACCOLTA DI APPUNTI. ESERCITAZIONI SU CLASSROOM.	ILLUSTRA LA DEFINIZIONE DI ALIMENTO E I CRITERI DI CLASSIFICAZIONE.
2	7	IL CONCETTO DI QUALITÀ, SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E TUTELA DELLA SALUTE.	AULA	INTRODUCE L'ARGOMENTO E ILLUSTRRA IL CONCETTO DI QUALITÀ, SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E TUTELA DELLA SALUTE.	USO DEL LIBRO DI TESTO E DEGLI APPUNTI PREPARATI DAL DOCENTE. RIFERIMENTO ALLE ATTIVITÀ LABORATORIALI. RACCOLTA DI APPUNTI. ESERCITAZIONI SU CLASSROOM.	ILLUSTRA IL CONCETTO DI QUALITÀ, SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E TUTELA DELLA SALUTE.
3	8	I MARCHI DI TUTELA (STG, IGP, DOP) I PRODOTTI BIOLOGICI I PRODOTTI TIPICI E LOCALI DEL TERRITORIO	AULA	ILLUSTRA E SPIEGA QUALI SONO I MARCHI DI TUTELA (STG, IGP, DOP). SPIEGA COSA SI INTENDE PER PRODOTTO BIOLOGICO. ILLUSTRRA I VARI PRODOTTI TIPICI E LOCALI DEL TERRITORIO.	USO DEL LIBRO DI TESTO, DEGLI APPUNTI PREPARATI DAL DOCENTE E DI MATERIALI TRATTI DALLA RETE. RIFERIMENTO ALLE ATTIVITÀ LABORATORIALI. RACCOLTA DI APPUNTI. ESERCITAZIONI SU CLASSROOM. LAVORI COOPERATIVI.	ILLUSTRA QUALI SONO I MARCHI DI TUTELA (STG, IGP, E DOP). CONOSCE LE CARATTERISTICHE DI UN PRODOTTO BIOLOGICO. ILLUSTRRA I VARI PRODOTTI TIPICI E LOCALI DEL TERRITORIO.

Modalità di accertamento delle abilità e delle conoscenze dell'U.D.A.

- COMPILAZIONE, AGGIORNAMENTO E VALUTAZIONE DEL QUADERNO DI LAVORO
- COMPITI DI REALTÀ ED ESERCITAZIONI SU CLASSROOM

S.P.A. “DON LUIGI ORIONE”

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE – Prof. Eugenio Menchetti – Enogastronomia 1 ODR – A.F. 2025/2026

LIBRO DI TESTO: *Professionalità in cucina più quaderno operativo di Paolo Gentili*, Editrice Edizioni Calderini, Milano 2023 (anche in edizione digitale)

- VERIFICHE ORALI
- CONSULTAZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE TECNICA
- **PRODOTTO: PROVA 10 PPO/2.1 – “QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI”**

∴

SEZIONE N. 1 – U.D.A. 10 PPO/2.2 – LE TECNICHE DI CONSERVAZIONE – Progettazione Macro

U.D.A. (Titolo/Monte ore)	Competenza/e	Abilità	Conoscenze	Disciplina di riferimento	Discipline concorrenti
"LE TECNICHE DI CONSERVAZIONE" ORE 23	UTILIZZANDO IL REGISTRO LINGUISTICO CORRETTO E IL VOCABOLARIO SPECIFICO DELLA DISCIPLINA, LEGGERE, COMPRENDERE, ELABORARE E CONDIVIDERE (SU SUPPORTI FISICI E MULTIMEDIALI) I CONTENUTI DELL'U.D.A. UTILIZZARE CORRETTAMENTE LE TECNICHE DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI. SAPER ADOTTARE LA SHELFLIFE DEI PRODOTTI ALIMENTARI. CONOSCERE LA DIFFERENZA TRA AZIONE BATTERIOSTATICA E AZIONE BATTERICIDA. CAPIRE L'IMPORTANZA DI CONSERVARE CORRETTAMENTE GLI ALIMENTI PER EVITARE OGNI FORMA DI CONTAMINAZIONE E PROLIFERAZIONE BATTERICA.	DISTINGUERE E DESCRIVERE LE DIVERSE TECNICHE DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI. SAPER CONSERVARE CORRETTAMENTE UN ALIMENTO. APPLICARE LE CORRETTE PRASSI IGIENICHE PER EVITARE LA CONTAMINAZIONE E/O LA PROLIFERAZIONE BATTERICA DURANTE LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI.	SA COSA VUOL DIRE "CONSERVARE" E L'IMPORTANZA DELLA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI. CONOSCERE LE TECNICHE DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI. CONOSCERE LA DIFFERENZA TRA AZIONE BATTERICIDA E AZIONE BATTERIOSTATICA. CONOSCE LE MODALITÀ DI CONSERVAZIONE CORRETTE PER EVITARE LA CONTAMINAZIONE E/O LA PROLIFERAZIONE BATTERICA.	ENOGASTRONOMIA LAB. CUCINA	LAB. DI SALA/BAR SCIENZE DELLA NUTRIZIONE

Controllo realizzazione: informazioni per rettifiche alla U.D.A.

Vc ss-

Sezione 2 Progettazione Micro

S.P.A. "DON LUIGI ORIONE"

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE – Prof. Eugenio Menchetti – Enogastronomia 1 ODR – A.F. 2025/2026

LIBRO DI TESTO: *Professionalità in cucina più quaderno operativo di Paolo Gentili*, Editrice Edizioni Calderini, Milano 2023 (anche in edizione digitale)

Compito assegnato agli studenti						
SAPER CONSERVARE CORRETTAMENTE GLI ALIMENTI TENENDO IN CONSIDERAZIONE LE BUONI PRASSI IGIENICHE E LA SICUREZZA ALIMENTARE.						
Processo di lavoro						
n.	ore	Titolo	Contesto	Attività docente	Metodologia	Prestazioni studenti
1	5	METODI FISICI	AULA	SPIEGA ED ILLUSTRRA LE DIVERSE TECNICHE DI CONSERVAZIONE ATTRAVERSO METODI FISICI (CONTROLLO DELLA TEMPERATURA, SOTTRAZIONE DI ACQUA, IRRAGGIAMENTO E AMBIENTI MODIFICATI)	USO DEL LIBRO DI TESTO E DEGLI APPUNTI PREPARATI DAL DOCENTE. RIFERIMENTO ALLE ATTIVITÀ LABORATORIALI. RACCOLTA DI APPUNTI. ESERCITAZIONI SU CLASSROOM.	ILLUSTRA LE DIVERSE TECNICHE DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI ATTRAVERSO METODI FISICI.
2	6	METODI CHIMICI	AULA	SPIEGA ED ILLUSTRRA LE DIVERSE TECNICHE DI CONSERVAZIONE ATTRAVERSO METODI CHIMICI (CONSERVANTI NATURALI E CONSERVANTI ARTIFICIALI)	USO DEL LIBRO DI TESTO E DEGLI APPUNTI PREPARATI DAL DOCENTE. RIFERIMENTO ALLE ATTIVITÀ LABORATORIALI. RACCOLTA DI APPUNTI. ESERCITAZIONI SU CLASSROOM.	ILLUSTRA LE DIVERSE TECNICHE DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI ATTRAVERSO METODI CHIMICI.
3	6	METODI CHIMICI FISICI	AULA	SPIEGA ED ILLUSTRRA LE DIVERSE TECNICHE DI CONSERVAZIONE ATTRAVERSO METODI CHIMICI FISICI (AFFUMICATURA)	USO DEL LIBRO DI TESTO E DEGLI APPUNTI PREPARATI DAL DOCENTE. RIFERIMENTO ALLE ATTIVITÀ LABORATORIALI. RACCOLTA DI APPUNTI. ESERCITAZIONI SU CLASSROOM.	ILLUSTRA LE DIVERSE TECNICHE DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI ATTRAVERSO METODI CHIMICI FISICI.
4	6	METODI BIOLOGICI	AULA	SPIEGA ED ILLUSTRRA LE DIVERSE TECNICHE DI CONSERVAZIONE ATTRAVERSO METODI BIOLOGICI (FERMENTAZIONE: ALCOLICA, LATTICA, ACETICA)	USO DEL LIBRO DI TESTO, DEGLI APPUNTI PREPARATI DAL DOCENTE. RIFERIMENTO ALLE ATTIVITÀ LABORATORIALI. RACCOLTA DI APPUNTI. ESERCITAZIONI SU CLASSROOM.	ILLUSTRA LE DIVERSE TECNICHE DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI ATTRAVERSO METODI BIOLOGICI.
Modalità di accertamento delle abilità e delle conoscenze dell'U.D.A.						
<ul style="list-style-type: none"> • COMPILAZIONE, AGGIORNAMENTO E VALUTAZIONE DEL QUADERNO DI LAVORO • COMPITI DI REALTÀ ED ESERCITAZIONI SU CLASSROOM • VERIFICHE ORALI • PRODOTTO: PROVA 10 PPO/2.2 – "LE TECNICHE DI CONSERVAZIONE" (PROVA GENERALE DI FINE ANNO SCOLASTICO) 						



SEZIONE N. 1 – U.D.A. 10 PPO/2.3 – IMPRESA SIMULATA – Progettazione Macro

U.D.A. (Titolo/Monte ore)	Competenza/e	Abilità	Conoscenze	Disciplina di riferimento	Discipline concorrenti
"IMPRESA SIMULATA" ORE 5	UTILIZZANDO IL REGISTRO LINGUISTICO CORRETTO E IL VOCABOLARIO SPECIFICO DELLA DISCIPLINA, LEGGERE, COMPRENDERE, ELABORARE E CONDIVIDERE (SU SUPPORTI FISICI E MULTIMEDIALI) I CONTENUTI DELL'U.D.A. SAPER PROMUOVERE E SVILUPPARE LA CAPACITA' ORGANIZZATIVA DEGLI ALUNNI, E LE LORO ABILITA' PERSONALI. STIMOLARE LA PROGETTUALITA' DEGLI ALUNNI E LA PIANIFICAZIONE DELLE LORO IDEE PER L'OTTENIMENTO DI UN PRODOTTO DA COMMERCIALIZZARE AL PUBBLICO. SAPER PROGRAMMARE LE FASI OPERATIVE DEL LAVORO PER OTTENERE IL PRODOTTO INDIVIDUATO. VERIFICARE I TEMPI DI LAVORAZIONE E I RISULTATI OTTENUTI. COLLAUDARE IL PRODOTTO OTTENUTO. SAPER COMMERCIALIZZAZIONE IL PRODOTTO, CURANDONE LA RELAZIONE CON LA CLIENTELA.	CONFERMARE IN UNA LOGICA ORIENTATIVA, IL PROPRIO PROGETTO PROFESSIONALE RISPETTO ALLA SCELTA DELLA QUALIFICA. SAPER OPERARE SECONDO CRITERI ORGANIZZATIVI ALL'INTERNO DEL CONTESTO AZIENDALE SIMULATO. GESTIRE IN MODO COSTRUTTIVO LE RELAZIONI CON LE DIVERSE FIGURE AZIENDALI SIMULATE. SAPER UTILIZZARE MACCHINARI E STRUMENTAZIONI IN MODO APPROPRIATO. SAPER APPLICARE LE TECNICHE E LE PROCEDURE FUNZIONALI AL PROCESSO PRODUTTIVO.	CONOSCERE LE NORMATIVE DI SICUREZZA, IGIENE, SALVAGUARDIA AMBIENTALE DI SETTORE/PROCESSO. CONOSCERE LA TERMINOLOGIA DI BASE DI SETTORE/PROCESSO. CONOSCERE IL LABORATORIO DI CUCINA: I LOCALI E LE LORO CARATTERISTICHE; GLI IMPIANTI E LE LORO CARATTERISTICHE. ATTUARE LA COMUNICAZIONE PROFESSIONALE FRA I VARI REPARTI DI SETTORE. SAPER ATTUARE LE TECNICHE DI PIANIFICAZIONE PER L'OTTENIMENTO DEL PRODOTTO INDIVIDUATO.	ENOGASTRONOMIA LAB. CUCINA	LAB. DI SALA /BAR SCIENZE DELLA NUTRIZIONE

Controllo realizzazione: informazioni per rettifiche alla U.D.A.

Vc ss-

Sezione 2 Progettazione Micro

Compito assegnato agli studenti

SAPER INDIVIDUARE, PROGRAMMARE E PIANIFICARE TUTTE LE FASI PER LA REALIZZAZIONE DI UN PRODOTTO DA INSERIRE IN UN CONTESTO DI IMPRESA SIMULATA, IL QUALE SARA' POI OGGETTO DI REALIZZAZIONE/COLLAUDO PER POI ESSERE VENDUTO CON RELATIVA RELAZIONE CON LA CLIENTELA.

Processo di lavoro

n.	ore	Titolo	Contesto	Attività docente	Metodologia	Prestazioni studenti
1	5	IMPRESA SIMULATA	AULA	ILLUSTRA DEI POSSIBILI PRODOTTI DA POTER REALIZZARE ALL'INTERNO DELL'IMPRESA SIMULATA. SPIEGA LA FINALITA' DELL'IMPRESA SIMULATA E L'IMPORTANZA DI SIMULARE IN UN CONTESTO SORVEGLIATO E STRUTTURATO LA REALIZZAZIONE DI UN PRODOTTO DA PARTE DEGLI ALUNNI. ILLUSTA LE FASI DI PROGRAMMAZIONE E PIANIFICAZIONE NECESSARIE PER L'OTTENIMENTO DEL PRODOTTO INDIVIDUATO. FORNISCE LE INDICAZIONI TECNICHE PER LA REALIZZAZIONE DEL PRODOTTO E SUCCESSIVO COLLAUDO. ILLUSTRA E SPIEGA LA CORRETTA MODALITA' DI VENDITA E RELAZIONE CON LA CLIENTELA.	USO DEL LIBRO DI TESTO (CARTACEO E DIGITALE). USO DELLA LIM E DEGLI STRUMENTI MULTIMEDIALI. USO DEGLI APPUNTI E DELLE SLIDE FORNITE DAL DOCENTE SU CLASSROOM. RIFERIMENTO ALLE ATTIVITÀ LABORATORIALI. RACCOLTA DI APPUNTI. ESERCITAZIONI SU CLASSROOM.	SAPER PROGRAMMARE LE ATTIVITA' DEL LAVORO NECESSARIE PER L'OTTENIMENTO DEL PRODOTTO INDIVIDUATO. DEFINIRE E PIANIFICARE LE FASI DELLE OPERAZIONI DA COMPIERE SULLA BASE DELLE ISTRUZIONI RICEVUTE E/O DALLA DOCUMENTAZIONE DI APPOGGIO. ATTUARE COMPORTAMENTI NEI PROCESSI LAVORATIVI E NEL CONTESTO FORMATIVO, CONFORMI ALLE NORME DI SICUREZZA E IGIENE ED ALLA RESPONSABILITA' DELLE PREPARAZIONI, RIORDINO, PULIZIA, MANUTENZIONE DELLA PROPRIA POSTAZIONE DI LAVORO. ATTUARE COMPORTAMENTI CORRETTI SULLA MODALITA' DI VENDITA E RELAZIONE CON LA CLIENTELA.

Modalità di accertamento delle abilità e delle conoscenze dell'U.D.A.

- COMPILAZIONE, AGGIORNAMENTO E VALUTAZIONE DEL QUADERNO DI LAVORO
- COMPITI DI REALTÀ ED ESERCITAZIONI SU CLASSROOM
- **PRODOTTO: PROVA 10 PPO/2.3 – "IMPRESA SIMULATA"**

S.P.A. "DON LUIGI ORIONE"

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE – Prof. Eugenio Menchetti – Enogastronomia 1 ODR – A.F. 2025/2026

LIBRO DI TESTO: *Professionalità in cucina più quaderno operativo di Paolo Gentili*, Editrice Edizioni Calderini, Milano 2023 (anche in edizione digitale)

<p>NEL CONTESTO DELLA PROGRAMMAZIONE CURRICULARE DI TECNICHE DI PRODUZIONE ALIMENTARE INSERISCO</p> <p>U.D.A. 13 PRE/1.1, U.D.A. 13 PRE/1.2, U.D.A. 13 PRE/1.3, U.D.A. 13 PRE/1.4, U.D.A. 13 PRE/1.5</p> <p>ESSE CONTRIBUISCONO ALLA DEFINIZIONE DELLE COMPETENZA DEL MODULO 13 PRE/1</p>	<h2 style="text-align: center;">MODULO 13 PRE/1 115h</h2> <ul style="list-style-type: none"> PRODOTTO: PROVA 13 PRE/1.1 – "PRIMO APPROCCIO ALLE COTTURE E ALLE TECNICHE DI TAGLIO DEGLI ORTAGGI"; PRODOTTO: PROVA 13 PRE/1.2 UDA INTERDISCIPLINARE – "PANE E OLIO: LA BASE DELLA DIETA MEDITERRANEA, UN VIAGGIO NELLE NOSTRE TERRE"; PRODOTTO: PROVA 13 PRE/1.3 – "LE PREPARAZIONI DI BASE" (PROVA GENERALE DI FINE TRIMESTRE); PRODOTTO: PROVA 13 PRE/1.4 – "LE PREPARAZIONI DI BASE IN PASTICCERIA"; (PROVA GENERALE DI FINE ANNO SCOLASTICO); <ul style="list-style-type: none"> PRODOTTO: PROVA 13 PRE/1.5 "IMPRESA SIMULATA".
--	--

Scuola	S.P.A. DON LUIGI ORIONE		SEDE ISTITUTO	FANO (PU)	
Settore	Istruzione Formazione Professionale		Indirizzo	Operatore Della Ristorazione	
A.F.	2025/2026	Disciplina	LABORATORIO CUCINA	Classe	1ODR
Periodo	Inizio	NOVEMBRE 2025	Fine	GIUGNO 2026	



SEZIONE N. 1 – U.D.A. 13 PRE/1.1 – "PRIMO APPROCCIO ALLE COTTURE E ALLE TECNICHE DI TAGLIO DEGLI ORTAGGI" – Progettazione Macro

U.D.A. (Titolo/Monte ore)	Competenza/e	Abilità	Conoscenze	Disciplina di riferimento	Discipline concorrenti
"PRIMO APPROCCIO ALLE COTTURE E ALLE TECNICHE DI TAGLIO DEGLI ORTAGGI"	<p>UTILIZZANDO IL REGISTRO LINGUISTICO CORRETTO E IL VOCABOLARIO SPECIFICO DELLA DISCIPLINA, LEGGERE, COMPRENDERE, ELABORARE E CONDIVIDERE (SU SUPPORTI FISICI E MULTIMEDIALI) I CONTENUTI DELL'U.D.A. ESSERE IN GRADO DI APPROCCIARSI ALLE TECNICHE DI COTTURA BASE. SAPER APPLICARE I SISTEMI DI COTTURA PIU' IDONEI ALLA PREPARAZIONE GASTRONOMICA.</p> <p>SAPER APPLICARE LE MODALITA' DI COTTURA NEL RISPETTO DELLE NORME DI SICUREZZA, IGIENE E SALVAGUARDIA AMBIENTALE.</p> <p>SAPER APPLICARE METODOLOGIE E TECNICHE PER LA GESTIONE DEI TEMPI DI LAVORO.</p> <p>ESSERE IN GRADO DI APPROCCIARSI ALLE TECNICHE DI TAGLIO DEGLI ORTAGGI DI BASE.</p> <p>UTILIZZARE CORRETTAMENTE TUTTI GLI UTENSILI E LE ATTREZZATURE DEL LABORATORIO, CURANDONE L'EFFICIENZA. SAPER PREDISPORRE IL PIANO DI LAVORO IN BASE ALLA TECNICA DI COTTURA.</p> <p>SAPER REPERIRE CORRETTAMENTE GLI INGREDIENTI NECESSARI ALLO SVOLGIMENTO DELLA PREPARAZIONE RICHIESTA.</p> <p>ESEGUIRE COMPITI SEMPLICI IN AUTONOMIA O IN TEAM, SECONDO CRITERI PRESTABILITI, ASSICURANDO LA CONFORMITA' DELLE ATTIVITA' SVOLTE.</p>	<p>UTILIZZANDO INDICAZIONI DI APPOGGIO (SCHEMI E APPUNTI) E LE STRUZIONI IMPARTITE DAL DOCENTE, LO STUDENTE DEVE ESSERE IN GRADO DI APPROCCIARSI ALLA TECNICA DI COTTURA PIU' IDONEA ALL'OTTENIMENTO DEL PRODOTTO INDIVIDUATO.</p> <p>UTILIZZANDO INDICAZIONI DI APPOGGIO (SCHEMI E APPUNTI) E LE STRUZIONI IMPARTITE DAL DOCENTE, LO STUDENTE DEVE ESSERE IN GRADO DI APPROCCIARSI ALLA TECNICHE DI TAGLIO PER L'OTTENIMENTO DEL PRODOTTO INDIVIDUATO.</p> <p>ESSERE IN GRADO DI REPERIRE IL MATERIALE, LA STRUMENTAZIONE E LE ATTREZZATURE.</p> <p>APPLICARE LE NORMATIVE VIGENTI IN FATTO DI SICUREZZA, IGIENE, TRASPARENZA E TRACCIABILITA'.</p> <p>INDIVIDUARE, DOSARE, MISCELARE I VARI INGREDIENTI.</p> <p>APPLICARE CORRETTAMENTE MODALITA' DI BASE PER LA TRASFORMAZIONE E MANIPOLAZIONE DELLE MATERIE PRIME.</p> <p>SAPER LE PRINCIPALI TECNICHE DI PRODUZIONE PER LA REALIZZAZIONE DEI PRODOTTI GASTRONOMICI.</p>	<p>CONOSCERE LE PRINCIPALI TECNICHE DI COTTURA.</p> <p>CONOSCERE LE PRINCIPALI TECNICHE DI TAGLIO DEGLI ORTAGGI.</p> <p>CONOSCERE LE NORMATIVE VIGENTI IN FATTO DI SICUREZZA, IGIENE, TRASPARENZA E TRACCIABILITA'.</p> <p>CONOSCERE LE MODALITA' DI BASE PER LA TRASFORMAZIONE E MANIPOLAZIONE DELLE MATERIE PRIME.</p> <p>CONOSCERE LA TERMINOLOGIA TECNICA DI BASE DI SETTORE.</p> <p>CONOSCERE LE TECNICHE E LE PROCEDURE DI SETTORE IN RELAZIONE AL COMPITO DA SVOLGERE.</p> <p>CONOSCERE LE TECNICHE DI BASE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE</p>	<p>ENOGASTRONOMIA</p> <p>LAB. CUCINA</p>	<p>LAB. SALA /BAR</p> <p>SCIENZE DELLA NUTRIZIONE</p>

ORE 10		<p>SAPER ORGANIZZARE IL PROPRIO LAVORO E QUELLO DEGLI ALTRI, IN BASE ALLE PECULIARITÀ DELLE/DEI LAVORAZIONI/SERVIZI DA ESEGUIRE NELL’AMBIENTE CUCINA. APPLICARE LE REGOLE DELLA COMUNICAZIONE FRA REPARTI NEI CONTESTI PROFESSIONALI. APPLICARE METODOLOGIE DI BASE PER LAVORARE IN AUTONOMIA E IN ÉQUIPE.</p>	INTERPERSONALE.		
---------------	--	--	-----------------	--	--

Controllo realizzazione: informazioni per rettifiche alla U.D.A.

Vc ss-

Sezione 2 Progettazione Micro

Compito assegnato agli studenti

LO STUDENTE DEVE ESSERE IN GRADO DI REALIZZARE LE VARIE TECNICHE DI TAGLIO DEGLI ORTAGGI E RELATIVA COTTURA, NEL RISPETTO DELLE BUONE PRATICHE IGIENICHE, SANITARIE, DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI, DI PULIZIA E RIORDINO DELLA PROPRIA POSTAZIONE DI LAVORO.

Processo di lavoro

n.	ore	Titolo	Contesto	Attività docente	Metodologia	Prestazioni studenti
1	5	LE TECNICHE DI TAGLIO	LABORATORIO	<p>RIPRENDE E RIPROPONE COSTANTEMENTE TUTTE LE NOZIONI RELATIVE ALLE REGOLE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE, APPROFONDENDOLE IN RELAZIONE ALLE SPECIFICHE FASI DI LAVORAZIONE. CONTROLLA LA DOTAZIONE DEI DPI, CON PARTICOLARE ATTENZIONE ALLA DIVISA DI CUCINA. ILLUSTRÀ E SPIEGA LE RICETTE DA RIPORTATE NEL RICETTARIO DI OGNI STUDENTE. SPIEGA L’IMPORTANZA DI LAVORARE IN SICUREZZA NEL MOMENTO IN QUI SI ADOPERA UN COLTELLO. FA VEDERE LE TIPOLOGIE DI COLTELLI E ATTREZZATURE DA TAGLIO PRESENTI IN LABORATORIO PER TAGLIARE/AFFETTARE GLI ORTAGGI. ILLUSTRÀ E FA VEDERE LA MANUTENZIONE DELLA COLTELLERIA (AFFILATURA E PULIZIA). ILLUSTRÀ COME SCEGLIERE IL COLTELLO PIU’ ADATTO IN BASE AL TIPO DI TAGLIO E ALL’ALIMENTO DA MANIPOLARE. FA VEDERE COME EFFETTUARE UN TAGLIO PERFETTO</p>	<p>DIMOSTRAZIONE PRATICA. RACCOLTA DI APPUNTI E RICETTE NEL RICETTARIO.</p>	<p>SA ADOTTARE TECNICHE DI BASE PER LA MANIPOLAZIONE, TRASFORMAZIONE E UTILIZZO DELLE MATERIE PRIME. USA I DPI. SA LAVORARE IN SICUREZZA NEL MOMENTO IN QUI SI ADOPERA UN COLTELLO. CONOSCE LE TIPOLOGIE DI COLTELLI E ATTREZZATURE DA TAGLIO PRESENTI IN LABORATORIO PER TAGLIARE/AFFETTARE GLI ORTAGGI. È IN GRADO DI EFFETTUARE LA MANUTENZIONE DELLA COLTELLERIA (AFFILATURA E PULIZIA). SA SCEGLIERE IL COLTELLO PIU’ ADATTO IN BASE AL TIPO DI TAGLIO E ALL’ALIMENTO DA MANIPOLARE. UTILIZZA CONSAPEVOLMENTE LE TECNICHE DI TAGLIO. PREDISPONE IL PIANO DI LAVORO PER LE OPERAZIONI DI MONDATURA E TAGLIO DEGLI ORTAGGI. È IN GRADO DI METTERE IN PRATICA LE PRINCIPALI TECNICHE DI TAGLIO DEGLI ORTAGGI: - SBUCCIARE CON LO SPELUCCHINO E CON IL PELAPATATE, - SBUCCIARE ORTAGGI A BUCCIA SOTTILE (POMODORI), - TAGLIO AFFETTATO,</p>

				<p>E SICURO. FA VEDERE LA CORETTA POSTURA E POSIZIONE DELLE MANI, CHE BISOGNA TENERE NEL MOMENTO IN QUI SI EFFETTUANO OPERAZIONI DI TAGLIO SUGLI ALIMENTI. METTE IN PRATICA LE PRINCIPALI TECNICHE DI TAGLIO DEGLI ORTAGGI: - SBUCCIARE CON LO SPELUCCHINO E CON IL PELAPATATE, SBUCCIARE ORTAGGI A BUCCIA SOTTILE (POMODORI), - TAGLIO AFFETTATO, - TAGLIO A JULIENNE, - TAGLIO TRITATO, - TAGLIO A BASTONCINO, - TAGLIO IN DADI, - TAGLIO TORNITO, - TAGLIO A SPICCHI. ILLUSTRA E FA VEDERE COME PREDISPORRE IL PIANO DI LAVORO PER LE OPERAZIONI DI MONDATURA E TAGLIO DEGLI ORTAGGI. SPIEGA E METTE IN PRATICA LE ESERCITAZIONI DA SVOLGERE, AIUTANDO GLI ALLIEVI CHE RILEVANO DIFFICOLTA'. CONTROLLA IL RIORDINO DELLA POSTAZIONE DI LAVORO. ILLUSTRA LE PROCEDURE DI RIORDINO E PULIZIA UNA VOLTA TERMINATA LA PREPARAZIONE.</p>		<p>- TAGLIO A JULIENNE, - TAGLIO TRITATO, - TAGLIO A BASTONCINO, - TAGLIO IN DADI, - TAGLIO TORNITO, - TAGLIO A SPICCHI. ASCOLTA, OSSERVA E DEDUCE QUANTO APPRESSO NELLA DIMOSTRAZIONE PRATICA DA PARTE DEL DOCENTE. RIPROPONE AUTONOMAMENTE QUANTO ESEGUITO DAL DOCENTE NEL LABORATORIO DI CUCINA. INDIVIDUA CONOSCENZE PREGRESSE E NUOVE. ORGANIZZA E RIELABORA I CONTENUTI E LO SVOLGIMENTO DELLA PREPARAZIONE GASTRONOMICA SUL PROPRIO RICETTARIO. METTE IN PRATICA LE PROCEDURE DI RIORDINO E PULIZIA UNA VOLTA TERMINATA LA PREPARAZIONE. CONOSCE IL CORRETTO COMPORTAMENTO CHE OGNI FIGURA PROFESSIONALE DEVE MANTENERE SUL LUOGO DI LAVORO. È IN GRADO DI ESEGUIRE COMPITI SEMPLICI IN AUTONOMIA E IN ÉUIPE ALL'INTERNO DI UN AMBIENTE DI LAVORO SIMULATO E SORVEGLIATO, ASSICURANDO LA CONFORMITÀ DELLE ATTIVITÀ SVOLTE.</p>
2	5	APPROCCIO ALLA COTTURA	LABORATORIO	<p>RIPRENDE E RIPROPONE COSTANTEMENTE TUTTE LE NOZIONI RELATIVE ALLE REGOLE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE, APPROFONDENDOLE IN RELAZIONE ALLE SPECIFICHE FASI DI LAVORAZIONE. CONTROLLA LA DOTAZIONE DEI DPI, CON PARTICOLARE ATTENZIONE ALLA DIVISA DI CUCINA. ILLUSTRA E SPIEGA LE RICETTE DA RIPORTATE NEL RICETTARIO DI OGNI STUDENTE. SPIEGA L'IMPORTANZA DI LAVORARE IN SICUREZZA NEL MOMENTO IN QUI CI SI APPROCCIA AD UNA COTTURA. ILLUSTRA LE PRINCIPALI TECNICHE DI COTTURA DEGLI ORTAGGI. SPIEGA E METTE IN PRATICA COME APPLICARE CORRETTAMENTE LE MODALITA' DI COTTURA. FA VEDERE LE ATTREZZATURE PER LA COTTURA PRESENTI IN LABORATORIO. ILLUSTRA COME SCEGLIERE L'ATTREZZATURA DI COTTURA (PENTOLA, PADELLA, TEGAME, ECC.) PIU' ADATTA IN BASE ALLA TIPOLOGIA DI COTTURA E ALL'ALIMENTO DA CUOCERE. SPIEGA L'IMPORTANZA DI RISPETTARE I TEMPI DI COTTURA. ILLUSTRA E FA VEDERE COME PREDISPORRE IL PIANO</p>	<p>DIMOSTRAZIONE PRATICA. RACCOLTA DI APPUNTI E RICETTE NEL RICETTARIO.</p>	<p>SA ADOTTARE TECNICHE DI BASE PER LA MANIPOLAZIONE, TRASFORMAZIONE E UTILIZZO DELLE MATERIE PRIME. USA I DPI. SA LAVORARE IN SICUREZZA NEL MOMENTO IN QUI CI SI APPROCCIA AD UNA COTTURA. CONOSCE LE PRINCIPALI TECNICHE DI COTTURA DEGLI ORTAGGI. SA COME APPLICARE CORRETTAMENTE LE MODALITA' DI COTTURA. CONOSCE LE ATTREZZATURE PER LA COTTURA PRESENTI IN LABORATORIO. SA SCEGLIERE L'ATTREZZATURA DI COTTURA (PENTOLA, PADELLA, TEGAME, ECC.) PIU' ADATTA IN BASE ALLA TIPOLOGIA DI COTTURA E ALL'ALIMENTO DA CUOCERE. SA RISPETTARE I TEMPI DI COTTURA. PREDISPONE IL PIANO DI LAVORO PER LE OPERAZIONI DI COTTURA DEGLI ORTAGGI. ASCOLTA, OSSERVA E DEDUCE QUANTO APPRESSO NELLA DIMOSTRAZIONE PRATICA DA PARTE DEL DOCENTE. RIPROPONE AUTONOMAMENTE QUANTO ESEGUITO DAL DOCENTE NEL LABORATORIO DI CUCINA. INDIVIDUA CONOSCENZE PREGRESSE E NUOVE. ORGANIZZA E RIELABORA I CONTENUTI E LO SVOLGIMENTO DELLA PREPARAZIONE GASTRONOMICA SUL PROPRIO</p>

S.P.A. "DON LUIGI ORIONE"

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE – Prof. Eugenio Menchetti – Enogastronomia 1 ODR – A.F. 2025/2026

LIBRO DI TESTO: *Professionalità in cucina più quaderno operativo di Paolo Gentili*, Editrice Edizioni Calderini, Milano 2023 (anche in edizione digitale)

				<p>DI LAVORO PER LE OPERAZIONI DI COTTURA DEGLI ORTAGGI. SPIEGA E METTE IN PRATICA LE ESERCITAZIONI DA SVOLGERE, AIUTANDO GLI ALLIEVI CHE RILEVANO DIFFICOLTÀ. CONTROLLA IL RIORDINO DELLA POSTAZIONE DI LAVORO. ILLUSTRA LE PROCEDURE DI RIORDINO E PULIZIA UNA VOLTA TERMINATA LA PREPARAZIONE.</p>	<p>RICETTARIO. METTE IN PRATICA LE PROCEDURE DI RIORDINO E PULIZIA UNA VOLTA TERMINATA LA PREPARAZIONE. CONOSCE IL CORRETTO COMPORTAMENTO CHE OGNI FIGURA PROFESSIONALE DEVE MANTENERE SUL LUOGO DI LAVORO. È IN GRADO DI ESEGUIRE COMPITI SEMPLICI IN AUTONOMIA E IN ÉUIPE ALL'INTERNO DI UN AMBIENTE DI LAVORO SIMULATO E SORVEGLIATO, ASSICURANDO LA CONFORMITÀ DELLE ATTIVITÀ SVOLTE.</p>
--	--	--	--	---	---

Modalità di accertamento delle abilità e delle conoscenze dell'U.D.A.

- COMPILAZIONE, AGGIORNAMENTO E VALUTAZIONE DEL RICETTARIO
- COMPITI DI REALTÀ ED ESERCITAZIONI IL LABORATORIO DI CUCINA
- VERIFICHE ORALI
- **PRODOTTO: PROVA 13 PPO/1.1 – "PRIMO APPROCCIO ALLE COTTURE E ALLE TECNICHE DI TAGLIO DEGLI ORTAGGI"**

⋮

SEZIONE N. 1 – U.D.A. 13 PRE/1.2 INTERDISCIPLINARE – "PANE E OLIO: LA BASE DELLA DIETA MEDITERRANEA, UN VIAGGIO NELLE NOSTRE TERRE" – Progettazione Macro

U.D.A. (Titolo/Monte ore)	Competenza/e	Abilità	Conoscenze	Disciplina di riferimento	Discipline concorrenti
<p>U.D.A. INTERDISCIPLINARE "PANE E OLIO: LA BASE DELLA DIETA MEDITERRANEA, UN VIAGGIO NELLE NOSTRE TERRE".</p>	<p>COMPNDERE I PRINCIPI DELLA "DIETA MEDITERRANEA" E I SUOI COMPONENTI FONDAMENTALI (CEREALI, LEGUMI, VEGETALI, OLIO E MODERATO CONSUMO DI PROTEINE ANIMALI). SAPERE DA DOVE PROVENGONO LE MATERIE PRIME NECESSARIE ALLA PRODUZIONE DI PANE E OLIO (IL GRANO, LA FARINA, IL LIEVITO, LE OLIVE). RICONOSCERE L'IMPORTANZA DI USARE MATERIE PRIME LOCALI, DI STAGIONE, E APPREZZARE LA BIODIVERSITÀ DEI TIPI DI GRANO E DEI TIPI DI OLIVE. RICONOSCERE LE VARIETÀ DI OLIVE TIPICHE DEL NOSTRO TERRITORIO. ESSERE IN GRADO DI REALIZZARE MENU' CHE TENGANO CONTO DEI</p>	<p>SAPER DOCUMENTARE IL PROCESSO DI PRODUZIONE DEL PANE E DELL'OLIO. SAPER PREPARARE L'IMPASTO DEL PANE (DOSAGGIO DEGLI INGREDIENTI, IMPASTO, LIEVITAZIONE E COTTURA) IN MODO CORRETTO. SAPER RICONOSCERE E VALUTARE LA QUALITÀ DI UN OLIO D'OLIVA: SAPORE, PROFUMO, COLORE, ACIDITÀ E MODALITÀ DI ESTRAZIONE. SAPER SCEGLIERE MATERIE</p>	<p>SA COSA SI INTENDE PER DIETA MEDITERRANEA: MODELLO ALIMENTARE E STILE DI VITA. CONOSCERE IL RUOLO FONDAMENTALE DELL'OLIO E DEL PANE NELLA DIETA MEDITERRANEA: - IL PANE COME FONTE DI CARBOIDRATI COMPLESSI, ENERGIA E FIBRE; - L'OLIO COME FONTE DI GRASSI BUONI E ANTIOSSIDANTI.</p>	<p>ENOGASTRONOMIA LAB. CUCINA LAB. SALA/BAR SCIENZE DELLA NUTRIZIONE</p>	<p>LAB. SALA/BAR SCIENZE DELLA NUTRIZIONE</p>

<p>ORE 5</p>	<p>PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO. ACQUISIRE CONSAPEVOLEZZA DELL'IMPATTO AMBIENTALE DELLE FILIERE ALIMENTARI E DELL'AGRICOLTURA. VALORIZZARE LE TRADIZIONI LOCALI LEGATE AL PANE E ALL'OLIO. PROMUOVERE LA SOSTENIBILITÀ, EVITANDO SPRECHI, PREFERENDO PRODOTTI LOCALI E RISPETTANDO L'AMBIENTE. APPLICARE LE TECNICHE DI BASE DI LAVORAZIONE, ORGANIZZAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEI SERVIZI E PRODOTTI ENOGASTRONOMICI E RISTORATIVI.</p>	<p>PRIME LOCALI E DI STAGIONE. SAPER CONSERVARE CORRETTAMENTE PANE E OLIO PER MANTENERNE QUALITÀ SENSORIALI E NUTRIZIONALI. SAPER REALIZZARE MENÙ/ PIATTI CHE INCLUDANO PANE E OLIO NELLA DIETA QUOTIDIANA IN MODO EQUILIBRATO. ESEGUIRE LE TECNICHE DI BASE NELLA PRODUZIONE E NEL SERVIZIO DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI. UTILIZZARE IN MANIERA APPROPRIATA GLI STRUMENTI E LE ATTREZZATURE PROFESSIONALI, CURANDONE L'EFFICIENZA.</p>	<p>CONOSCE LE PRINCIPALI VARIETA' REGIONALI DI PANE IN ITALIA. CONOSCE LE PRINCIPALI CULTIVAR DI OLIVE IN ITALIA. CONOSCERE LE TECNICHE DI PRODUZIONE DEL PANE (IMPASTAMENTO, LIEVITAZIONE E COTTURA). CONOSCERE LE TECNICHE DI PRODUZIONE DELL'OLIO (RACCOLTA, FRANGITURA, SPREMITURA). SA L'IMPORTANZA DI UTILIZZARE PRODOTTI CHE RISPETTINO I CICLI NATURALI, AMBIENTALE E LA PRODUZIONE AGRICOLA. SA COMPARARE LE DIVERSE TIPOLOGIE DI PANE E DI OLIO INDUSTRIALI DA QUELLE ARTIGIANALI, INDIVIDUANDO LE DIFFERENZE QUALITATIVE E SALUTISTICHE.</p>		
---------------------	---	---	---	--	--

Controllo realizzazione: informazioni per rettifiche alla U.D.A.

Vc ss-

Sezione 2 Progettazione Micro

Compito assegnato agli studenti

S.P.A. "DON LUIGI ORIONE"

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE – Prof. Eugenio Menchetti – Enogastronomia 1 ODR – A.F. 2025/2026

LIBRO DI TESTO: *Professionalità in cucina più quaderno operativo di Paolo Gentili*, Editrice Edizioni Calderini, Milano 2023 (anche in edizione digitale)

SAPENDO L'IMPORTANZA CHE IL PANE E L'OLIO RIVESTONO NELLA DIETA MEDITERRANEA, DEVE ESSERE IN GRADO DI REALIZZARE DEI SEMPLICI CROSTINI DI PANE E OLIO CON LE MATERIE PRIME DEL TERRITORIO.

Processo di lavoro						
n.	ore	Titolo	Contesto	Attività docente	Metodologia	Prestazioni studenti
1	5	U.D.A. INTERDISCIPLINARE ATTIVITA' IN LABORATORIO	LABORATORIO	<p>RIPRENDE E RIPROPONE COSTANTEMENTE TUTTE LE NOZIONI RELATIVE ALLE REGOLE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE, APPROFONDENDOLE IN RELAZIONE ALLE SPECIFICHE FASI DI LAVORAZIONE. CONTROLLA LA DOTAZIONE DEI DPI, CON PARTICOLARE ATTENZIONE ALLA DIVISA DI CUCINA. ILLUSTRA E SPIEGA LE RICETTE DA RIPORTATE NEL RICETTARIO DI OGNI STUDENTE. DESCRIVE LO SCOPO DELL'U.D.A. INTERDISCIPLINARE. REALIZZA QUANTO SPIEGATO IN AULA NEL LABORATORIO DI CUCINA. SPIEGA E METTE IN PRATICA LE ESERCITAZIONI DA SVOLGERE, AIUTANDO GLI ALLIEVI CHE RILEVANO DIFFICOLTA'. SPIEGA E METTE IN PRATICA LA REALIZZAZIONE DI CROSTINI CON PANE E OLIO. SPIEGA E METTE IN PRATICA IL PROCESSO DI PRODUZIONE DEL PANE. SPIEGA E METTE IN PRATICA COME PREPARARE L'IMPASTO DEL PANE IN MODO CORRETTO. REALIZZA LE PRINCIPALI VARIETA' REGIONALI DI PANE IN ITALIA. SPIEGA E METTE IN PRATICA COME RICONOSCERE E VALUTARE LA QUALITÀ DI UN OLIO D'OLIVA: SAPORE, PROFUMO, COLORE, ACIDITÀ E MODALITÀ DI ESTRAZIONE. CONTROLLA IL RIORDINO DELLA POSTAZIONE DI LAVORO.</p>	<p>ATTIVITA' LABORATORIALI. RACCOLTA DI APPUNTI E RICETTE NEL RICETTARIO.</p>	<p>SA ADOTTARE TECNICHE DI BASE PER LA MANIPOLAZIONE, TRASFORMAZIONE E UTILIZZO DELLE MATERIE PRIME. USA I DPI. È IN GRADO DI REALIZZARE DEI CROSTINI CON PANE E OLIO. METTE IN PRATICA IL PROCESSO DI PRODUZIONE DEL PANE. SA IMPASTARE IL PANE IN MODO CORRETTO. SA REALIZZARE LE PRINCIPALI VARIETA' REGIONALI DI PANE IN ITALIA. È IN GRADO DI RICONOSCERE E VALUTARE LA QUALITÀ DI UN OLIO D'OLIVA: SAPORE, PROFUMO, COLORE, ACIDITÀ E MODALITÀ DI ESTRAZIONE. METTE IN PRATICA LA CORRETTA PREDISPOSIZIONE DEL PIANO DI LAVORO. ASCOLTA, OSSERVA E DEDUCE QUANTO APPRESSO NELLA DIMOSTRAZIONE PRATICA DA PARTE DEL DOCENTE. RIPROPONE AUTONOMAMENTE QUANTO ESEGUITO DAL DOCENTE NEL LABORATORIO DI CUCINA. INDIVIDUA CONOSCENZE PREGRESSE E NUOVE. ORGANIZZA E RIELABORA I CONTENUTI E LO SVOLGIMENTO DELLA PREPARAZIONE GASTRONOMICA SUL PROPRIO RICETTARIO. METTE IN PRATICA LE PROCEDURE DI RIORDINO E PULIZIA UNA VOLTA TERMINATA LA PREPARAZIONE. CONOSCE IL CORRETTO COMPORTAMENTO CHE OGNI FIGURA PROFESSIONALE DEVE MANTENERE SUL LUOGO DI LAVORO.</p>

Modalità di accertamento delle abilità e delle conoscenze dell'U.D.A.

- COMPILAZIONE, AGGIORNAMENTO E VALUTAZIONE DEL RICETTARIO
- COMPITI DI REALTÀ ED ESERCITAZIONI NEL LABORATORIO DI CUCINA
- VERIFICHE ORALI
- **PRODOTTO: PROVA 13 PRE/1.2 UDA INTERDISCIPLINARE – "PANE E OLIO: LA BASE DELLA DIETA MEDITERRANEA, UN VIAGGIO NELLE NOSTRE TERRE"**



SEZIONE N. 1 – U.D.A. 13 PRE/1.3 – "LE PREPARAZIONI DI BASE" – Progettazione Macro

U.D.A. (Titolo/Monte ore)	Competenza/e	Abilità	Conoscenze	Disciplina di riferimento	Discipline concorrenti
"LE PREPARAZIONI DI BASE"	<p>UTILIZZANDO IL REGISTRO LINGUISTICO CORRETTO E IL VOCABOLARIO SPECIFICO DELLA DISCIPLINA, LEGGERE, COMPRENDERE, ELABORARE E CONDIVIDERE (SU SUPPORTI FISICI E MULTIMEDIALI) I CONTENUTI DELL'U.D.A. ESSERE IN GRADO DI REALIZZARE LE PREPARAZIONI DI BASE IN CUCINA. CONOSCERE LE PRINCIPALI PREPARAZIONI DI BASE IN CUCINA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - I FONDI (BRODI) DI CUCINA, - LE GLASSE E LE GELATINE, - I ROUX, - LE SALSE MADRI, DI BASE E DERIVATE, - LE FARCE, - LE PANATURE. <p>SAPER APPLICARE I SISTEMI DI COTTURA PIU' IDONEI ALLA PREPARAZIONE GASTRONOMICA. SAPER APPLICARE LE MODALITA' DI COTTURA NEL RISPETTO DELLE NORME DI SICUREZZA, IGIENE E SALVAGUARDIA AMBIENTALE. UTILIZZARE CORRETTAMENTE TUTTI GLI UTENSILI E LE ATTREZZATURE DEL LABORATORIO, CURANDONE L'EFFICIENZA. SAPER PREDISPORRE IL PIANO DI LAVORO IN BASE ALLA PREPARAZIONE/RICETTA DA SVOLGERE. SAPER REPERIRE CORRETTAMENTE GLI INGREDIENTI NECESSARI ALLO SVOLGIMENTO DELLA PREPARAZIONE/RICETTA RICHIESTA. ESEGUIRE COMPITI SEMPLICI IN AUTONOMIA O IN TEAM, SECONDO CRITERI PRESTABILITI, ASSICURANDO LA CONFORMITA' DELLE ATTIVITA' SVOLTE.</p>	<p>UTILIZZANDO INDICAZIONI DI APPOGGIO (SCHEMI E APPUNTI) E LE STRUZIONI IMPARTITE DAL DOCENTE, LO STUDENTE DEVE ESSERE IN GRADO DI REALIZZARE LE PREPARAZIONI DI BASE IN CUCINA. ESSERE IN GRADO DI REPERIRE IL MATERIALE, LA STRUMENTAZIONE E LE ATTREZZATURE. APPLICARE LE NORMATIVE VIGENTI IN FATTO DI SICUREZZA, IGIENE, TRASPARENZA E TRACCIABILITA'. INDIVIDUARE, DOSARE, MISCELARE I VARI INGREDIENTI. APPLICARE CORRETTAMENTE MODALITA' DI BASE PER LA TRASFORMAZIONE E MANIPOLAZIONE DELLE MATERIE PRIME. SAPER LE PRINCIPALI TECNICHE DI PRODUZIONE PER LA REALIZZAZIONE DEI PRODOTTI GASTRONOMICI. SAPER ORGANIZZARE IL PROPRIO LAVORO E QUELLO DEGLI ALTRI, IN BASE ALLE PECUALIARITA' DELLE/DEI LAVORAZIONI/SERVIZI DA ESEGUIRE NELL'AMBIENTE CUCINA. APPLICARE LE REGOLE DELLA COMUNICAZIONE FRA REPARTI NEI CONTESTI PROFESSIONALI. APPLICARE METODOLOGIE DI BASE PER LAVORARE IN AUTONOMIA E IN ÉQUIPE.</p>	<p>CONOSCERE LE PREPARAZIONI DI BASE IN CUCINA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - I FONDI DI CUCINA, - LE GLASSE E LE GELATINE, - I ROUX, - LE SALSE MADRI, DI BASE E DERIVATE, - LE FARCE, - LE PANATE. <p>CONOSCERE LE TECNICHE DI COTTURA PER L'OTTENIMENTO DELLE PREPARAZIONI DI BASE. SAPER USARE LE ATTREZZATURE E GLI STRUMENTI PRESENTI NEL LABORATORIO DI CUCINA. CONOSCERE LE PRINCIPALI TECNICHE DI TAGLIO. CONOSCERE LE NORMATIVE VIGENTI IN FATTO DI SICUREZZA, IGIENE, TRASPARENZA E TRACCIABILITA'. CONOSCERE LE MODALITA'</p>	<p>ENOGASTRONOMIA</p> <p>LAB. CUCINA</p>	<p>LAB. SALA /BAR</p> <p>SCIENZE DELLA NUTRIZIONE</p>

S.P.A. "DON LUIGI ORIONE"

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE – Prof. Eugenio Menchetti – Enogastronomia 1 ODR – A.F. 2025/2026

LIBRO DI TESTO: *Professionalità in cucina più quaderno operativo di Paolo Gentili*, Editrice Edizioni Calderini, Milano 2023 (anche in edizione digitale)

ORE 20			DI BASE PER LA TRASFORMAZIONE E MANIPOLAZIONE DELLE MATERIE PRIME. CONOSCERE LA TERMINOLOGIA TECNICA DI BASE DI SETTORE. CONOSCERE LE PROCEDURE NECESSARIE ALL'OTTENIMENTO DELLA RICETTA DA SVOLGERE. CONOSCERE LE TECNICHE DI BASE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE INTERPERSONALE.
---------------	--	--	---

Controllo realizzazione: informazioni per rettifiche alla U.D.A.

Vc ss-

Sezione 2 Progettazione Micro

Compito assegnato agli studenti

PIANIFICARE ED ESEGUIRE, ATTENENDOSI AL RICETTARIO, UNA PREPARAZIONE DI BASE A SCELTA FRA: I FONDI DI CUCINA, LE GLASSE E LE GELATINE, I ROUX, LE SALSE, LE FARCE E LE PANATURE.

Processo di lavoro

n.	ore	Titolo	Contesto	Attività docente	Metodologia	Prestazioni studenti
1	6	I FONDI DI CUCINA: I FONDI BIANCHI I FONDI BRUNI I COURT-BOUILLON I BRODI: BRODO DI CARNE CONSOMMÉ	LABORATORIO	RIPRENDE E RIPROPONE COSTANTEMENTE TUTTE LE NOZIONI RELATIVE ALLE REGOLE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE, APPROFONDENDOLE IN RELAZIONE ALLE SPECIFICHE FASI DI LAVORAZIONE. CONTROLLA LA DOTAZIONE DEI DPI, CON PARTICOLARE ATTENZIONE ALLA DIVISA DI CUCINA. ILLUSTRÀ E SPIEGA LE RICETTE DA RIPORTATE NEL RICETTARIO DI OGNI STUDENTE. SPIEGA L'IMPORTANZA DI LAVORARE IN SICUREZZA NEL MOMENTO IN QUI CI SI APPROCCIA AD UNA	DIMOSTRAZIONE PRATICA. RACCOLTA DI APPUNTI E RICETTE NEL RICETTARIO.	SA ADOTTARE TECNICHE DI BASE PER LA MANIPOLAZIONE, TRASFORMAZIONE E UTILIZZO DELLE MATERIE PRIME. USA I DPI. SA LAVORARE IN SICUREZZA NEL MOMENTO IN QUI SI ADOPERA UN COLTELLO E CI SI APPROCCIA AD UNA COTTURA. CONOSCE LE TIPOLOGIE DI FONDI E BRODI DELLA TRADIZIONE GASTROMONICA ITALIANA E INTERNAZIONALE. CONOSCE LA DIFFERENZA TRA FONDI BIANCHI E BRUNI. CONOCE LA DIFFERENZA TRA FONDI DI CARNE E BRODI.

				<p>COTTURA. ILLUSTRA LE TIPOLOGIE DI FONDI E BRODI DELLA TRADIZIONE GASTRONOMICA ITALIANA E INTERNAZIONALE. ILLUSTRA LE CLASSIFICAZIONE DEI FONDI: BIANCHI, BRUNI, COURT-BOUILLON. SPIEGA LA DIFFERENZA TRA I FONDI BIANCHI E BRUNI. SPIEGA LA DIFFERENZA TRA FONDI DI CARNE E BRODO DI CARNE. ILLUSTRA E FA VEDERE LA PREPARAZIONE DI FONDI E BRODI IN LABORATORIO DI CUCINA. ILLUSTRA E FA VEDERE LE REGOLE PER L’OTTENIMENTO DI FONDI DI QUALITÀ’. ILLUSTRA E FA VEDERE COME PREDISPORRE IL PIANO DI LAVORO E LA MISE EN PLACE PER L’OTTENIMENTO DI FONDI E BRODI. SPIEGA E METTE IN PRATICA LE ESERCITAZIONI DA SVOLGERE, AIUTANDO GLI ALLIEVI CHE RILEVANO DIFFICOLTÀ’. CONTROLLA IL RIORDINO DELLA POSTAZIONE DI LAVORO. ILLUSTRA LE PROCEDURE DI RIORDINO E PULIZIA UNA VOLTA TERMINATA LA PREPARAZIONE.</p>		<p>CONOSCE LE REGOLE PER L’OTTENIMENTO DI FONDI DI QUALITÀ’. È IN GRADO DI PREDISPORRE IL PIANO DI LAVORO E LA MISE EN PLACE PER L’OTTENIMENTO DI FONDI E BRODI. ASCOLTA, OSSERVA E DEDUCE QUANTO APPRESSO NELLA DIMOSTRAZIONE PRATICA DA PARTE DEL DOCENTE. RIPROPONE AUTONOMAMENTE QUANTO ESEGUITO DAL DOCENTE NEL LABORATORIO DI CUCINA. INDIVIDUA CONOSCENZE PREGRESSE E NUOVE. ORGANIZZA E RIELABORA I CONTENUTI E LO SVOLGIMENTO DELLA PREPARAZIONE GASTRONOMICA SUL PROPRIO RICETTARIO. METTE IN PRATICA LE PROCEDURE DI RIORDINO E PULIZIA UNA VOLTA TERMINATA LA PREPARAZIONE. CONOSCE IL CORRETTO COMPORTAMENTO CHE OGNI FIGURA PROFESSIONALE DEVE MANTENERE SUL LUOGO DI LAVORO. È IN GRADO DI ESEGUIRE COMPITI SEMPLICI IN AUTONOMIA E IN ÉQUIPE ALL’INTERNO DI UN AMBIENTE DI LAVORO SIMULATO E SORVEGLIATO, ASSICURANDO LA CONFORMITÀ DELLE ATTIVITÀ SVOLTE.</p>
2	2	LE GLASSE E LE GELATINE	LABORATORIO	<p>RIPRENDE E RIPROPONE COSTANTEMENTE TUTTE LE NOZIONI RELATIVE ALLE REGOLE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE, APPROFONDENDOLE IN RELAZIONE ALLE SPECIFICHE FASI DI LAVORAZIONE. CONTROLLA LA DOTAZIONE DEI DPI, CON PARTICOLARE ATTENZIONE ALLA DIVISA DI CUCINA. ILLUSTRA E SPIEGA LE RICETTE DA RIPORTATE NEL RICETTARIO DI OGNI STUDENTE. SPIEGA L’IMPORTANZA DI LAVORARE IN SICUREZZA NEL MOMENTO IN QUI CI SI APPROCCIA AD UNA COTTURA. ILLUSTRA LE TIPOLOGIE DI GLASSE E GELATINE DELLA TRADIZIONE GASTRONOMICA ITALIANA E INTERNAZIONALE. SPIEGA LA DIFFERENZA TRA GLASSE E GELATINE. ILLUSTRA E FA VEDERE LA PREPARAZIONE DI GLASSE E GELATINE IN LABORATORIO DI CUCINA. ILLUSTRA E FA VEDERE LE REGOLE PER L’OTTENIMENTO DI GLASSE E GELATINE DI QUALITÀ’. ILLUSTRA E FA VEDERE COME PREDISPORRE IL PIANO DI LAVORO E LA MISE EN PLACE PER L’OTTENIMENTO DI GLASSE E GELATINE. SPIEGA E METTE IN PRATICA LE ESERCITAZIONI DA SVOLGERE, AIUTANDO GLI ALLIEVI CHE RILEVANO DIFFICOLTÀ’.</p>	<p>DIMOSTRAZIONE PRATICA. RACCOLTA DI APPUNTI E RICETTE NEL RICETTARIO.</p>	<p>SA ADOTTARE TECNICHE DI BASE PER LA MANIPOLAZIONE, TRASFORMAZIONE E UTILIZZO DELLE MATERIE PRIME. USA I DPI. SA LAVORARE IN SICUREZZA NEL MOMENTO IN QUI SI ADOPERA UN COLTELLO E CI SI APPROCCIA AD UNA COTTURA. CONOSCE LE TIPOLOGIE DI GLASSE E GELATINE DELLA TRADIZIONE GASTROMONICA ITALIANA E INTERNAZIONALE. CONOSCE LA DIFFERENZA TRA GLASSE E GELATINE. CONOSCE LE REGOLE PER L’OTTENIMENTO DI GLASSE E GELATINE DI QUALITÀ’. È IN GRADO DI PREDISPORRE IL PIANO DI LAVORO E LA MISE EN PLACE PER L’OTTENIMENTO DI GLASSE E GELATINE. ASCOLTA, OSSERVA E DEDUCE QUANTO APPRESSO NELLA DIMOSTRAZIONE PRATICA DA PARTE DEL DOCENTE. RIPROPONE AUTONOMAMENTE QUANTO ESEGUITO DAL DOCENTE NEL LABORATORIO DI CUCINA. INDIVIDUA CONOSCENZE PREGRESSE E NUOVE. ORGANIZZA E RIELABORA I CONTENUTI E LO SVOLGIMENTO DELLA PREPARAZIONE GASTRONOMICA SUL PROPRIO RICETTARIO. METTE IN PRATICA LE PROCEDURE DI RIORDINO E PULIZIA UNA VOLTA TERMINATA LA PREPARAZIONE. CONOSCE IL CORRETTO COMPORTAMENTO CHE OGNI FIGURA PROFESSIONALE DEVE MANTENERE SUL LUOGO DI</p>

				CONTROLLA IL RIORDINO DELLA POSTAZIONE DI LAVORO. ILLUSTRA LE PROCEDURE DI RIORDINO E PULIZIA UNA VOLTA TERMINATA LA PREPARAZIONE.		LAVORO. È IN GRADO DI ESEGUIRE COMPITI SEMPLICI IN AUTONOMIA E IN ÉQUIPE ALL'INTERNO DI UN AMBIENTE DI LAVORO SIMULATO E SORVEGLIATO, ASSICURANDO LA CONFORMITÀ DELLE ATTIVITÀ SVOLTE.
3	2	I ROUX	LABORATORIO	RIPRENDE E RIPROPONE COSTANTEMENTE TUTTE LE NOZIONI RELATIVE ALLE REGOLE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE, APPROFONDENDOLE IN RELAZIONE ALLE SPECIFICHE FASI DI LAVORAZIONE. CONTROLLA LA DOTAZIONE DEI DPI, CON PARTICOLARE ATTENZIONE ALLA DIVISA DI CUCINA. ILLUSTRA E SPIEGA LE RICETTE DA RIPORTATE NEL RICETTARIO DI OGNI STUDENTE. SPIEGA L'IMPORTANZA DI LAVORARE IN SICUREZZA NEL MOMENTO IN QUI CI SI APPROCCIA AD UNA COTTURA. ILLUSTRA LE TIPOLOGIE DI ROUX DELLA TRADIZIONE GASTRONOMICA ITALIANA E INTERNAZIONALE. SPIEGA LA DIFFERENZA TRA ROUX BIANCO, BIONDO E BRUNO. ILLUSTRA E FA VEDERE LA PREPARAZIONE DI ROUX IN LABORATORIO DI CUCINA. ILLUSTRA E FA VEDERE LE REGOLE PER L'OTTENIMENTO DI ROUX DI QUALITÀ'. ILLUSTRA E FA VEDERE COME PREDISPORRE IL PIANO DI LAVORO E LA MISE EN PLACE PER L'OTTENIMENTO DI ROUX. SPIEGA E METTE IN PRATICA LE ESERCITAZIONI DA SVOLGERE, AIUTANDO GLI ALLIEVI CHE RILEVANO DIFFICOLTÀ'. CONTROLLA IL RIORDINO DELLA POSTAZIONE DI LAVORO. ILLUSTRA LE PROCEDURE DI RIORDINO E PULIZIA UNA VOLTA TERMINATA LA PREPARAZIONE.	DIMOSTRAZIONE PRATICA. RACCOLTA DI APPUNTI E RICETTE NEL RICETTARIO.	SA ADOTTARE TECNICHE DI BASE PER LA MANIPOLAZIONE, TRASFORMAZIONE E UTILIZZO DELLE MATERIE PRIME. USA I DPI. SA LAVORARE IN SICUREZZA NEL MOMENTO IN QUI SI ADOPERA UN COLTELLO E CI SI APPROCCIA AD UNA COTTURA. CONOSCE LE TIPOLOGIE DI ROUX DELLA TRADIZIONE GASTROMONICA ITALIANA E INTERNAZIONALE. CONOSCE LA DIFFERENZA TRA ROUX BIANCO, BIONDO E BRUNO. CONOSCE LE REGOLE PER L'OTTENIMENTO DI ROUX DI QUALITÀ. È IN GRADO DI PREDISPORRE IL PIANO DI LAVORO E LA MISE EN PLACE PER L'OTTENIMENTO DI ROUX. ASCOLTA, OSSERVA E DEDUCE QUANTO APPRESSO NELLA DIMOSTRAZIONE PRATICA DA PARTE DEL DOCENTE. RIPROPONE AUTONOMAMENTE QUANTO ESEGUITO DAL DOCENTE NEL LABORATORIO DI CUCINA. INDIVIDUA CONOSCENZE PREGRESSE E NUOVE. ORGANIZZA E RIELABORA I CONTENUTI E LO SVOLGIMENTO DELLA PREPARAZIONE GASTRONOMICA SUL PROPRIO RICETTARIO. METTE IN PRATICA LE PROCEDURE DI RIORDINO E PULIZIA UNA VOLTA TERMINATA LA PREPARAZIONE. CONOSCE IL CORRETTO COMPORTAMENTO CHE OGNI FIGURA PROFESSIONALE DEVE MANTENERE SUL LUOGO DI LAVORO. È IN GRADO DI ESEGUIRE COMPITI SEMPLICI IN AUTONOMIA E IN ÉQUIPE ALL'INTERNO DI UN AMBIENTE DI LAVORO SIMULATO E SORVEGLIATO, ASSICURANDO LA CONFORMITÀ DELLE ATTIVITÀ SVOLTE.
4	6	LE SALSE: SALSE CALDE (MADRI, DI BASE E DERIVATE) SALSE FREDDI (EMULSIONATE E NON EMULSIONATE)	LABORATORIO	RIPRENDE E RIPROPONE COSTANTEMENTE TUTTE LE NOZIONI RELATIVE ALLE REGOLE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE, APPROFONDENDOLE IN RELAZIONE ALLE SPECIFICHE FASI DI LAVORAZIONE. CONTROLLA LA DOTAZIONE DEI DPI, CON PARTICOLARE ATTENZIONE ALLA DIVISA DI CUCINA. ILLUSTRA E SPIEGA LE RICETTE DA RIPORTATE NEL RICETTARIO DI OGNI STUDENTE. SPIEGA L'IMPORTANZA DI LAVORARE IN SICUREZZA NEL MOMENTO IN QUI CI SI APPROCCIA AD UNA COTTURA. ILLUSTRA LE PRINCIPALI TIPOLOGIE DI SALSE DELLA TRADIZIONE GASTRONOMICA ITALIANA E INTERNAZIONALE. ILLUSTRA LE PRINCIPALI TIPOLOGIE DI SALSE CALDE	DIMOSTRAZIONE PRATICA. RACCOLTA DI APPUNTI E RICETTE NEL RICETTARIO	SA ADOTTARE TECNICHE DI BASE PER LA MANIPOLAZIONE, TRASFORMAZIONE E UTILIZZO DELLE MATERIE PRIME. USA I DPI. SA LAVORARE IN SICUREZZA NEL MOMENTO IN QUI SI ADOPERA UN COLTELLO E CI SI APPROCCIA AD UNA COTTURA. CONOSCE LE PRINCIPALI TIPOLOGIE DI SALSE DELLA TRADIZIONE GASTROMONICA ITALIANA E INTERNAZIONALE. CONOSCE LA DIFFERENZA TRA SALSE MADRI, DI BASE E DERIVATE. CONOSCE LA DIFFERENZA TRA SALSE EMULSIONATE E NON EMULSIONATE. CONOSCE LE REGOLE PER L'OTTENIMENTO DI SALSE CALDE E FREDDI DI QUALITÀ. È IN GRADO DI PREDISPORRE IL PIANO DI LAVORO E LA

				<p>E FREDDI. SPIEGA LA DIFFERENZA TRA SALSE MADRI, DI BASE E DERIVATE. SPIEGA LA DIFFERENZA TRA SALSE EMULSIONATE E NON EMULSIONATE. ILLUSTRA E FA VEDERE LA PREPARAZIONE DI SALSE CALDE E FREDDI IN LABORATORIO DI CUCINA. ILLUSTRA E FA VEDERE LE REGOLE PER L'OTTENIMENTO DI SALSE CALDE E FREDDI DI QUALITÀ. ILLUSTRA E FA VEDERE COME PREDISPORRE IL PIANO DI LAVORO E LA MISE EN PLACE PER L'OTTENIMENTO DELLE SALSE. SPIEGA E METTE IN PRATICA LE ESERCITAZIONI DA SVOLGERE, AIUTANDO GLI ALLIEVI CHE RILEVANO DIFFICOLTÀ. CONTROLLA IL RIORDINO DELLA POSTAZIONE DI LAVORO. ILLUSTRA LE PROCEDURE DI RIORDINO E PULIZIA UNA VOLTA TERMINATA LA PREPARAZIONE.</p>		<p>MISE EN PLACE PER L'OTTENIMENTO DELLE SALSE. ASCOLTA, OSSERVA E DEDUCE QUANTO APPRESSO NELLA DIMOSTRAZIONE PRATICA DA PARTE DEL DOCENTE. RIPROPONE AUTONOMAMENTE QUANTO ESEGUITO DAL DOCENTE NEL LABORATORIO DI CUCINA. INDIVIDUA CONOSCENZE PREGRESSE E NUOVE. ORGANIZZA E RIELABORA I CONTENUTI E LO SVOLGIMENTO DELLA PREPARAZIONE GASTRONOMICA SUL PROPRIO RICETTARIO. METTE IN PRATICA LE PROCEDURE DI RIORDINO E PULIZIA UNA VOLTA TERMINATA LA PREPARAZIONE. CONOSCE IL CORRETTO COMPORTAMENTO CHE OGNI FIGURA PROFESSIONALE DEVE MANTENERE SUL LUOGO DI LAVORO. È IN GRADO DI ESEGUIRE COMPITI SEMPLICI IN AUTONOMIA E IN ÉQUIPE ALL'INTERNO DI UN AMBIENTE DI LAVORO SIMULATO E SORVEGLIATO, ASSICURANDO LA CONFORMITÀ DELLE ATTIVITÀ SVOLTE.</p>
5	2	LE FARCE SFORMATI, SOUFFLÉ E TERRINE	LABORATORIO	<p>RIPRENDE E RIPROPONE COSTANTEMENTE TUTTE LE NOZIONI RELATIVE ALLE REGOLE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE, APPROFONDENDOLE IN RELAZIONE ALLE SPECIFICHE FASI DI LAVORAZIONE. CONTROLLA LA DOTAZIONE DEI DPI, CON PARTICOLARE ATTENZIONE ALLA DIVISA DI CUCINA. ILLUSTRA E SPIEGA LE RICETTE DA RIPORTATE NEL RICETTARIO DI OGNI STUDENTE. SPIEGA L'IMPORTANZA DI LAVORARE IN SICUREZZA NEL MOMENTO IN QUI CI SI APPROCCIA AD UNA COTTURA. ILLUSTRA LE PRINCIPALI TIPOLOGIE DI FARCE DELLA TRADIZIONE GASTRONOMICA ITALIANA. ILLUSTRA E FA VEDERE LA PREPARAZIONE DI FARCE, SFORMATI, SOUFFLÉ E TERRINE IN LABORATORIO DI CUCINA. ILLUSTRA E FA VEDERE LE REGOLE PER L'OTTENIMENTO DI FARCE DI QUALITÀ. ILLUSTRA E FA VEDERE COME PREDISPORRE IL PIANO DI LAVORO E LA MISE EN PLACE PER L'OTTENIMENTO DI FARCE. SPIEGA E METTE IN PRATICA LE ESERCITAZIONI DA SVOLGERE, AIUTANDO GLI ALLIEVI CHE RILEVANO DIFFICOLTÀ. CONTROLLA IL RIORDINO DELLA POSTAZIONE DI LAVORO. ILLUSTRA LE PROCEDURE DI RIORDINO E PULIZIA UNA VOLTA TERMINATA LA PREPARAZIONE.</p>	<p>DIMOSTRAZIONE PRATICA. RACCOLTA DI APPUNTI E RICETTE NEL RICETTARIO</p>	<p>SA ADOTTARE TECNICHE DI BASE PER LA MANIPOLAZIONE, TRASFORMAZIONE E UTILIZZO DELLE MATERIE PRIME. USA I DPI. SA LAVORARE IN SICUREZZA NEL MOMENTO IN QUI SI ADOPERA UN COLTELLO E CI SI APPROCCIA AD UNA COTTURA. CONOSCE LE PRINCIPALI TIPOLOGIE DI FARCE DELLA TRADIZIONE GASTRONOMICA ITALIANA E INTERNAZIONALE. CONOSCE LE REGOLE PER L'OTTENIMENTO DI FARCE, SFORMATI, SOUFFLÉ E TERRINE DI QUALITÀ. È IN GRADO DI PREDISPORRE IL PIANO DI LAVORO E LA MISE EN PLACE PER L'OTTENIMENTO DI FARCE. ASCOLTA, OSSERVA E DEDUCE QUANTO APPRESSO NELLA DIMOSTRAZIONE PRATICA DA PARTE DEL DOCENTE. RIPROPONE AUTONOMAMENTE QUANTO ESEGUITO DAL DOCENTE NEL LABORATORIO DI CUCINA. INDIVIDUA CONOSCENZE PREGRESSE E NUOVE. ORGANIZZA E RIELABORA I CONTENUTI E LO SVOLGIMENTO DELLA PREPARAZIONE GASTRONOMICA SUL PROPRIO RICETTARIO. METTE IN PRATICA LE PROCEDURE DI RIORDINO E PULIZIA UNA VOLTA TERMINATA LA PREPARAZIONE. CONOSCE IL CORRETTO COMPORTAMENTO CHE OGNI FIGURA PROFESSIONALE DEVE MANTENERE SUL LUOGO DI LAVORO. È IN GRADO DI ESEGUIRE COMPITI SEMPLICI IN AUTONOMIA E IN ÉQUIPE ALL'INTERNO DI UN AMBIENTE DI LAVORO SIMULATO E SORVEGLIATO, ASSICURANDO LA CONFORMITÀ DELLE ATTIVITÀ SVOLTE.</p>
6	2	LE PANATURE	LABORATORIO	<p>RIPRENDE E RIPROPONE COSTANTEMENTE TUTTE LE NOZIONI RELATIVE ALLE REGOLE DI PREVENZIONE E</p>	<p>DIMOSTRAZIONE PRATICA. RACCOLTA DI APPUNTI E RICETTE</p>	<p>SA ADOTTARE TECNICHE DI BASE PER LA MANIPOLAZIONE, TRASFORMAZIONE E UTILIZZO DELLE MATERIE PRIME.</p>

			<p>PROTEZIONE, APPROFONDENDOLE IN RELAZIONE ALLE SPECIFICHE FASI DI LAVORAZIONE. CONTROLLA LA DOTAZIONE DEI DPI, CON PARTICOLARE ATTENZIONE ALLA DIVISA DI CUCINA. ILLUSTRA E SPIEGA LE RICETTE DA RIPORTATE NEL RICETTARIO DI OGNI STUDENTE. SPIEGA L'IMPORTANZA DI LAVORARE IN SICUREZZA NEL MOMENTO IN QUI CI SI APPROCCIA AD UNA COTTURA. ILLUSTRA LE PRINCIPALI TIPOLOGIE DI PANATURE DELLA TRADIZIONE GASTRONOMICA ITALIANA. SPIEGA IL MOTIVO PER LA QUALE SI IMPANANO GLI ALIMENTI. ILLUSTRA E FA VEDERE LE OPERAZIONI DI PANATURA DEGLI ALIMENTI IN LABORATORIO DI CUCINA. ILLUSTRA E FA VEDERE LE REGOLE PER L'OTTENIMENTO DI PANATURE DI QUALITÀ. ILLUSTRA E FA VEDERE COME PREDISPORRE IL PIANO DI LAVORO E LA MISE EN PLACE PER L'OTTENIMENTO DI PANATURE. SPIEGA E METTE IN PRATICA LE ESERCITAZIONI DA SVOLGERE, AIUTANDO GLI ALLIEVI CHE RILEVANO DIFFICOLTÀ. CONTROLLA IL RIORDINO DELLA POSTAZIONE DI LAVORO. ILLUSTRA LE PROCEDURE DI RIORDINO E PULIZIA UNA VOLTA TERMINATA LA PREPARAZIONE.</p>	NEL RICETTARIO	<p>USA I DPI. SA LAVORARE IN SICUREZZA NEL MOMENTO IN QUI SI ADOPERA UN COLTELLO E CI SI APPROCCIA AD UNA COTTURA. CONOSCE LE PRINCIPALI TIPOLOGIE DI PANATURE DELLA TRADIZIONE GASTROMONICA ITALIANA. CONOSCE LE REGOLE PER L'OTTENIMENTO DI PANATURE DI QUALITÀ. È IN GRADO DI PREDISPORRE IL PIANO DI LAVORO E LA MISE EN PLACE PER L'OTTENIMENTO DI PANATURE. ASCOLTA, OSSERVA E DEDUCE QUANTO APPRESSO NELLA DIMOSTRAZIONE PRATICA DA PARTE DEL DOCENTE. RIPROPONE AUTONOMAMENTE QUANTO ESEGUITO DAL DOCENTE NEL LABORATORIO DI CUCINA. INDIVIDUA CONOSCENZE PREGRESSE E NUOVE. ORGANIZZA E RIELABORA I CONTENUTI E LO SVOLGIMENTO DELLA PREPARAZIONE GASTRONOMICA SUL PROPRIO RICETTARIO. METTE IN PRATICA LE PROCEDURE DI RIORDINO E PULIZIA UNA VOLTA TERMINATA LA PREPARAZIONE. CONOSCE IL CORRETTO COMPORTAMENTO CHE OGNI FIGURA PROFESSIONALE DEVE MANTENERE SUL LUOGO DI LAVORO. È IN GRADO DI ESEGUIRE COMPITI SEMPLICI IN AUTONOMIA E IN ÉQUIPE ALL'INTERNO DI UN AMBIENTE DI LAVORO SIMULATO E SORVEGLIATO, ASSICURANDO LA CONFORMITÀ DELLE ATTIVITÀ SVOLTE.</p>
--	--	--	---	----------------	---

Modalità di accertamento delle abilità e delle conoscenze dell'U.D.A.

- COMPILAZIONE, AGGIORNAMENTO E VALUTAZIONE DEL RICETTARIO
- COMPITI DI REALTÀ ED ESERCITAZIONI IL LABORATORIO DI CUCINA
- VERIFICHE ORALI
- **PRODOTTO: PROVA 13 PRE/1 – “LE PREPARAZIONI DI BASE”**



SEZIONE N. 1 – U.D.A. 13 PRE/1.4 – “LE PREPARAZIONI DI BASE IN PASTICCERIA” – Progettazione Macro

U.D.A. (Titolo/Monte ore)	Competenza/e	Abilità	Conoscenze	Disciplina di riferimento	Discipline concorrenti
------------------------------	--------------	---------	------------	---------------------------	------------------------

<p>"LE PREPARAZIONI DI BASE IN PASTICCERIA"</p>	<p>UTILIZZANDO IL REGISTRO LINGUISTICO CORRETTO E IL VOCABOLARIO SPECIFICO DELLA DISCIPLINA, LEGGERE, COMPRENDERE, ELABORARE E CONDIVIDERE (SU SUPPORTI FISICI E MULTIMEDIALI) I CONTENUTI DELL'U.D.A. ESSERE IN GRADO DI REALIZZARE LE PREPARAZIONI DI BASE IN CUCINA. CONOSCERE LE PRINCIPALI PREPARAZIONI DI BASE IN PASTICCERIA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - LA PASTA FROLLA, - LA PASTA SFOGLIA, - IL PAN DI SPAGNA, - LA PASTA PER BIGNÈ, - LE MERINGHE, - LA CREMA PASTICCERA E LE SUE VARIANTI. <p>SAPER APPLICARE I SISTEMI DI COTTURA PIU' IDONEI ALLA PREPARAZIONE IN PASTICCERIA.</p> <p>SAPER APPLICARE LE MODALITA' DI COTTURA NEL RISPETTO DELLE NORME DI SICUREZZA, IGIENE E SALVAGUARDIA AMBIENTALE.</p> <p>UTILIZZARE CORRETTAMENTE TUTTI GLI UTENSILI E LE ATTREZZATURE DEL LABORATORIO, CURANDONE L'EFFICIENZA.</p> <p>SAPER PREDISPORRE IL PIANO DI LAVORO IN BASE ALLA PREPARAZIONE/RICETTA DA SVOLGERE.</p> <p>SAPER REPERIRE CORRETTAMENTE GLI INGREDIENTI NECESSARI ALLO SVOLGIMENTO DELLA PREPARAZIONE/RICETTA RICHIESTA.</p> <p>ESEGUIRE COMPITI SEMPLICI IN AUTONOMIA O IN TEAM, SECONDO CRITERI PRESTABILITI, ASSICURANDO LA CONFORMITA' DELLE ATTIVITA' SVOLTE.</p>	<p>UTILIZZANDO INDICAZIONI DI APPOGGIO (SCHEMI E APPUNTI) E LE STRUZIONI IMPARTITE DAL DOCENTE, LO STUDENTE DEVE ESSERE IN GRADO DI REALIZZARE LE PREPARAZIONI DI BASE IN PASTICCERIA.</p> <p>ESSERE IN GRADO DI REPERIRE IL MATERIALE, LA STRUMENTAZIONE E LE ATTREZZATURE.</p> <p>APPLICARE LE NORMATIVE VIGENTI IN FATTO DI SICUREZZA, IGIENE, TRASPARENZA E TRACCIABILITA'.</p> <p>INDIVIDUARE, DOSARE, MISCELARE I VARI INGREDIENTI.</p> <p>APPLICARE CORRETTAMENTE MODALITA' DI BASE PER LA TRASFORMAZIONE E MANIPOLAZIONE DELLE MATERIE PRIME IN PASTICCERIA.</p> <p>SAPER LE PRINCIPALI TECNICHE DI PRODUZIONE PER LA REALIZZAZIONE DI PRODOTTI DI PASTICCERIA.</p> <p>SAPER ORGANIZZARE IL PROPRIO LAVORO E QUELLO DEGLI ALTRI, IN BASE ALLE PECUALIARITA' DELLE/DEI LAVORAZIONI/SERVIZI DA ESEGUIRE NELL'AMBIENTE CUCINA.</p> <p>APPLICARE LE REGOLE DELLA COMUNICAZIONE FRA REPARTI NEI CONTESTI PROFESSIONALI.</p> <p>APPLICARE METODOLOGIE DI BASE PER LAVORARE IN AUTONOMIA E IN ÉQUIPE.</p>	<p>CONOSCERE LE PREPARAZIONI DI BASE IN PASTICCERIA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - LA PASTA FROLLA, - LA PASTA SFOGLIA, - IL PAN DI SPAGNA, - LA PASTA PER BIGNÈ, - LE MERINGHE, - LA CREMA PASTICCERA E LE SUE VARIANTI. <p>CONOSCERE LE TECNICHE DI COTTURA PER L'OTTENIMENTO DELLE PREPARAZIONI DI BASE IN PASTICCERIA.</p> <p>SAPER USARE LE ATTREZZATURE E GLI STRUMENTI PRESENTI NEL LABORATORIO DI CUCINA.</p> <p>CONOSCERE LE NORMATIVE VIGENTI IN FATTO DI SICUREZZA, IGIENE, TRASPARENZA E TRACCIABILITA'.</p> <p>CONOSCERE LE MODALITA' DI BASE PER LA TRASFORMAZIONE E MANIPOLAZIONE DELLE MATERIE PRIME IN PASTICCERIA.</p> <p>CONOSCERE LA TERMINOLOGIA TECNICA DI BASE DI SETTORE.</p> <p>CONOSCERE LE PROCEDURE NECESSARIE ALL'OTTENIMENTO DELLA</p>	<p>ENOGAS TRONOMIA</p> <p>LAB. CUCINA</p>	<p>LAB. SALA /BAR</p> <p>SCIENZE DELLA NUTRIZIONE</p>
--	--	--	---	---	---

S.P.A. "DON LUIGI ORIONE"

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE – Prof. Eugenio Menchetti – Enogastronomia 1 ODR – A.F. 2025/2026

LIBRO DI TESTO: *Professionalità in cucina più quaderno operativo di Paolo Gentili*, Editrice Edizioni Calderini, Milano 2023 (anche in edizione digitale)

ORE 20			RICETTA DA SVOLGERE. CONOSCERE LE TECNICHE DI BASE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE INTERPERSONALE.
---------------	--	--	--

Controllo realizzazione: informazioni per rettifiche alla U.D.A.

Vc ss-

Sezione 2 Progettazione Micro

Compito assegnato agli studenti

PIANIFICARE ED ESEGUIRE, ATTENENDOSI AL RICETTARIO, UNA PREPARAZIONE DI BASE IN PASTICCERIA A SCELTA FRA: LA PASTA FROLLA, LA PASTA SFOGLIA, IL PAN DI SPAGNA, LA PASTA PER BIGNÈ, LE MERINGHE LA CREMA PASTICCERA.

Processo di lavoro

n.	ore	Titolo	Contesto	Attività docente	Metodologia	Prestazioni studenti
1	4	LA PASTA FROLLA	LABORATORIO	<p>RIPRENDE E RIPROPONE COSTANTEMENTE TUTTE LE NOZIONI RELATIVE ALLE REGOLE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE, APPROFONDENDOLE IN RELAZIONE ALLE SPECIFICHE FASI DI LAVORAZIONE. CONTROLLA LA DOTAZIONE DEI DPI, CON PARTICOLARE ATTENZIONE ALLA DIVISA DI CUCINA. ILLUSTR A E SPIEGA LE RICETTE DA RIPORTATE NEL RICETTARIO DI OGNI STUDENTE. SPIEGA L'IMPORTANZA DI LAVORARE IN SICUREZZA NEL MOMENTO IN QUI CI SI APPROCCIA AD UNA COTTURA. ILLUSTR A GLI INGREDIENTI DELLA PASTA FROLLA: FARINA E/O AMIDI, SOSTANZA GRASSA, ZUCCHERI, UOVA E ALTRI INGREDIENTI (ES CACAO, AROMI, FRUTTA SECCA). SPIEGA ED ILLUSTR A LE TIPOLOGIE DI PASTA FROLLA: CON METODO CLASSICO, SABBIA TO E MONTATO. ILLUSTR A LE PRINCIPALI TIPOLOGIE DI DOLCI A BASE DI PASTA FROLLA DELLA TRADIZIONE PASTICCERA ITALIANA. ILLUSTR A LA CLASSIFICAZIONE DELLA PASTA FROLLA: - FROLLA COMUNE, - FROLLA PER FONDI, - FROLLA MILANO, - FROLLA SABLEE,</p>	DIMOSTRAZIONE PRATICA. RACCOLTA DI APPUNTI E RICETTE NEL RICETTARIO.	<p>SA ADOTTARE TECNICHE DI BASE PER LA MANIPOLAZIONE, TRASFORMAZIONE E UTILIZZO DELLE MATERIE PRIME. USA I DPI. SA LAVORARE IN SICUREZZA NEL MOMENTO IN QUI SI ADOPERA UN COLTELLO E CI SI APPROCCIA AD UNA COTTURA. CONOSCE LE TIPOLOGIE DI PASTA FROLLA DELLA TRADIZIONE PASTICCERA ITALIANA. CONOSCE LE DIFFERENZE TRA LE VARIE TIPOLOGIE DI PASTA FROLLA. CONOSCE LE TECNICHE PER L'OTTENIMENTO DI UNA PASTA FROLLA DI QUALITÀ. È IN GRADO DI PREDISPORRE IL PIANO DI LAVORO E LA MISE EN PLACE PER L'OTTENIMENTO DELLA PASTA FROLLA. ASCOLTA, OSSERVA E DEDUCE QUANTO APPRESSO NELLA DIMOSTRAZIONE PRATICA DA PARTE DEL DOCENTE. RIPROPONE AUTONOMAMENTE QUANTO ESEGUITO DAL DOCENTE NEL LABORATORIO DI CUCINA. INDIVIDUA CONOSCENZE PREGRESSE E NUOVE. ORGANIZZA E RIELABORA I CONTENUTI E LO SVOLGIMENTO DELLA PREPARAZIONE GASTRONOMICA SUL PROPRIO RICETTARIO. METTE IN PRATICA LE PROCEDURE DI RIORDINO E PULIZIA UNA VOLTA TERMINATA LA PREPARAZIONE. CONOSCE IL CORRETTO COMPORTAMENTO CHE OGNI</p>

				<p>-FROLLA MONTATA. ILLUSTRA E FA VEDERE LA PREPARAZIONE DELLA PASTA FROLLA. ILLUSTRA E FA VEDERE LE TECNICHE PER L'OTTENIMENTO DI UNA PASTA FROLLA DI QUALITA'. ILLUSTRA E FA VEDERE COME PREDISPORRE IL PIANO DI LAVORO E LA MISE EN PLACE PER L'OTTENIMENTO DELLA PASTA FROLLA. SPIEGA E METTE IN PRATICA LE ESERCITAZIONI DA SVOLGERE, AIUTANDO GLI ALLIEVI CHE RILEVANO DIFFICOLTA'. CONTROLLA IL RIORDINO DELLA POSTAZIONE DI LAVORO. ILLUSTRA LE PROCEDURE DI RIORDINO E PULIZIA UNA VOLTA TERMINATA LA PREPARAZIONE.</p>		<p>FIGURA PROFESSIONALE DEVE MANTENERE SUL LUOGO DI LAVORO. È IN GRADO DI ESEGUIRE COMPITI SEMPLICI IN AUTONOMIA E IN ÉQUIPE ALL'INTERNO DI UN AMBIENTE DI LAVORO SIMULATO E SORVEGLIATO, ASSICURANDO LA CONFORMITÀ DELLE ATTIVITÀ SVOLTE.</p>
2	3	LA PASTA SFOGLIA	LABORATORIO	<p>RIPRENDE E RIPROPONE COSTANTEMENTE TUTTE LE NOZIONI RELATIVE ALLE REGOLE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE, APPROFONDENDOLE IN RELAZIONE ALLE SPECIFICHE FASI DI LAVORAZIONE. CONTROLLA LA DOTAZIONE DEI DPI, CON PARTICOLARE ATTENZIONE ALLA DIVISA DI CUCINA. ILLUSTRA E SPIEGA LE RICETTE DA RIPORTATE NEL RICETTARIO DI OGNI STUDENTE. SPIEGA L'IMPORTANZA DI LAVORARE IN SICUREZZA NEL MOMENTO IN QUI CI SI APPROCCIA AD UNA COTTURA. ILLUSTRA GLI INGREDIENTI DELLA PASTA SFOGLIA: FARINA, SOSTANZA GRASSA, SALE E ACQUA. SPIEGA ED ILLUSTRATE I VARI METODI DI PRODUZIONE DELLA PASTA SFOGLIA. ILLUSTRA LE PRINCIPALI TIPOLOGIE DI DOLCI A BASE DI PASTA SFOGLIA DELLA TRADIZIONE PASTICCERA ITALIANA. ILLUSTRA LA PIEGATURA DELLA PASTA SFOGLIA: - IN TRE STRATI PER DUE VOLTE, -IN QUATTRO STRATI PER DUE VOLTE. ILLUSTRA E FA VEDERE LA PREPARAZIONE DELLA PASTA SFOGLIA. ILLUSTRA E FA VEDERE LE TECNICHE PER L'OTTENIMENTO DI UNA PASTA SFOGLIA DI QUALITA'. ILLUSTRA E FA VEDERE COME PREDISPORRE IL PIANO DI LAVORO E LA MISE EN PLACE PER L'OTTENIMENTO DELLA PASTA SFOGLIA. SPIEGA E METTE IN PRATICA LE ESERCITAZIONI DA SVOLGERE, AIUTANDO GLI ALLIEVI CHE RILEVANO DIFFICOLTA'. CONTROLLA IL RIORDINO DELLA POSTAZIONE DI LAVORO. ILLUSTRA LE PROCEDURE DI RIORDINO E PULIZIA UNA VOLTA TERMINATA LA PREPARAZIONE.</p>	<p>DIMOSTRAZIONE PRATICA. RACCOLTA DI APPUNTI E RICETTE NEL RICETTARIO.</p>	<p>SA ADOTTARE TECNICHE DI BASE PER LA MANIPOLAZIONE, TRASFORMAZIONE E UTILIZZO DELLE MATERIE PRIME. USA I DPI. SA LAVORARE IN SICUREZZA NEL MOMENTO IN QUI SI ADOPERA UN COLTELLO E CI SI APPROCCIA AD UNA COTTURA. CONOSCE I METODI DI PRODUZIONE DELLA PASTA SFOGLIA. CONOSCE LE DIFFERENZE TRA LE DUE TIPOLOGIE DI PIEGATURA DELLA PASTA SFOGLIA. CONOSCE LE TECNICHE PER L'OTTENIMENTO DI UNA PASTA SFOGLIA DI QUALITÀ. È IN GRADO DI PREDISPORRE IL PIANO DI LAVORO E LA MISE EN PLACE PER L'OTTENIMENTO DELLA PASTA SFOGLIA. ASCOLTA, OSSERVA E DEDUCE QUANTO APPRESSO NELLA DIMOSTRAZIONE PRATICA DA PARTE DEL DOCENTE. RIPROPONE AUTONOMAMENTE QUANTO ESEGUITO DAL DOCENTE NEL LABORATORIO DI CUCINA. INDIVIDUA CONOSCENZE PREGRESSE E NUOVE. ORGANIZZA E RIELABORA I CONTENUTI E LO SVOLGIMENTO DELLA PREPARAZIONE GASTRONOMICA SUL PROPRIO RICETTARIO. METTE IN PRATICA LE PROCEDURE DI RIORDINO E PULIZIA UNA VOLTA TERMINATA LA PREPARAZIONE. CONOSCE IL CORRETTO COMPORTAMENTO CHE OGNI FIGURA PROFESSIONALE DEVE MANTENERE SUL LUOGO DI LAVORO. È IN GRADO DI ESEGUIRE COMPITI SEMPLICI IN AUTONOMIA E IN ÉQUIPE ALL'INTERNO DI UN AMBIENTE DI LAVORO SIMULATO E SORVEGLIATO, ASSICURANDO LA CONFORMITÀ DELLE ATTIVITÀ SVOLTE.</p>

3	2	IL PAN DI SPAGNA	LABORATORIO	<p>RIPRENDE E RIPROPONE COSTANTEMENTE TUTTE LE NOZIONI RELATIVE ALLE REGOLE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE, APPROFONDENDOLE IN RELAZIONE ALLE SPECIFICHE FASI DI LAVORAZIONE. CONTROLLA LA DOTAZIONE DEI DPI, CON PARTICOLARE ATTENZIONE ALLA DIVISA DI CUCINA. ILLUSTR A E SPIEGA LE RICETTE DA RIPORTATE NEL RICETTARIO DI OGNI STUDENTE. SPIEGA L'IMPORTANZA DI LAVORARE IN SICUREZZA NEL MOMENTO IN QUI CI SI APPROCCIA AD UNA COTTURA. ILLUSTR A GLI INGREDIENTI DEL PAN DI SPAGNA: FARINA, ZUCCHERO E UOVA. È POSSIBILE AGGIUNGERE ANCHE ALTRI INGREDIENTI (ES CACAO, AROMI, FRUTTA SECCA, AMIDI, BURRO E MIELE). SPIEGA ED ILLUSTR A LE TIPOLOGIE DI PAN DI SPAGNA: MASSA PESANTE, MASSA MEDIA E MASSA LEGGERA. ILLUSTR A LE PRINCIPALI TIPOLOGIE DI DOLCI A BASE DI PAN DI SPAGNA DELLA TRADIZIONE PASTICCERA ITALIANA. ILLUSTR A E FA VEDERE LA PREPARAZIONE DEL PAN DI SPAGNA. ILLUSTR A E FA VEDERE LE TECNICHE PER L'OTTENIMENTO DI UN PAN DI SPAGNA DI QUALITÀ'. ILLUSTR A E FA VEDERE COME PREDISPORR È IL PIANO DI LAVORO E LA MISE EN PLACE PER L'OTTENIMENTO DEL PAN DI SPAGNA. SPIEGA E METTE IN PRATICA LE ESERCITAZIONI DA SVOLGERE, AIUTANDO GLI ALLIEVI CHE RILEVANO DIFFICOLTÀ'. CONTROLLA IL RIORDINO DELLA POSTAZIONE DI LAVORO. ILLUSTR A LE PROCEDURE DI RIORDINO E PULIZIA UNA VOLTA TERMINATA LA PREPARAZIONE.</p>	<p>DIMOSTRAZIONE PRATICA. RACCOLTA DI APPUNTI E RICETTE NEL RICETTARIO.</p>	<p>SA ADOTTARE TECNICHE DI BASE PER LA MANIPOLAZIONE, TRASFORMAZIONE E UTILIZZO DELLE MATERIE PRIME. USA I DPI. SA LAVORARE IN SICUREZZA NEL MOMENTO IN QUI SI ADOPERA UN COLTELLO E CI SI APPROCCIA AD UNA COTTURA. CONOSCE IL METODO DI PRODUZIONE DEL PAN DI SPAGNA. CONOSCE LE TECNICHE PER L'OTTENIMENTO DI UN PAN DI SPAGNA DI QUALITÀ. È IN GRADO DI PREDISPORRE IL PIANO DI LAVORO E LA MISE EN PLACE PER L'OTTENIMENTO DEL PAN DI SPAGNA. ASCOLTA, OSSERVA E DEDUCE QUANTO APPRESSO NELLA DIMOSTRAZIONE PRATICA DA PARTE DEL DOCENTE. RIPROPONE AUTONOMAMENTE QUANTO ESEGUITO DAL DOCENTE NEL LABORATORIO DI CUCINA. INDIVIDUA CONOSCENZE PREGRESSE E NUOVE. ORGANIZZA E RIELABORA I CONTENUTI E LO SVOLGIMENTO DELLA PREPARAZIONE GASTRONOMICA SUL PROPRIO RICETTARIO. METTE IN PRATICA LE PROCEDURE DI RIORDINO E PULIZIA UNA VOLTA TERMINATA LA PREPARAZIONE. CONOSCE IL CORRETTO COMPORTAMENTO CHE OGNI FIGURA PROFESSIONALE DEVE MANTENERE SUL LUOGO DI LAVORO. È IN GRADO DI ESEGUIRE COMPITI SEMPLICI IN AUTONOMIA E IN ÉQUIPE ALL'INTERNO DI UN AMBIENTE DI LAVORO SIMULATO E SORVEGLIATO, ASSICURANDO LA CONFORMITÀ DELLE ATTIVITÀ SVOLTE.</p>
4	3	LA PASTA PER BIGNÈ	LABORATORIO	<p>RIPRENDE E RIPROPONE COSTANTEMENTE TUTTE LE NOZIONI RELATIVE ALLE REGOLE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE, APPROFONDENDOLE IN RELAZIONE ALLE SPECIFICHE FASI DI LAVORAZIONE. CONTROLLA LA DOTAZIONE DEI DPI, CON PARTICOLARE ATTENZIONE ALLA DIVISA DI CUCINA. ILLUSTR A E SPIEGA LE RICETTE DA RIPORTATE NEL RICETTARIO DI OGNI STUDENTE. SPIEGA L'IMPORTANZA DI LAVORARE IN SICUREZZA NEL MOMENTO IN QUI CI SI APPROCCIA AD UNA COTTURA. ILLUSTR A GLI INGREDIENTI DELLA PASTA PER BIGNÈ: FARINA, SOSTANZA GRASSA, UOVA, ZUCCHERO, ACQUA E/O LATTE E SALE. ILLUSTR A LE PRINCIPALI TIPOLOGIE DI DOLCI A BASE</p>	<p>DIMOSTRAZIONE PRATICA. RACCOLTA DI APPUNTI E RICETTE NEL RICETTARIO.</p>	<p>SA ADOTTARE TECNICHE DI BASE PER LA MANIPOLAZIONE, TRASFORMAZIONE E UTILIZZO DELLE MATERIE PRIME. USA I DPI. SA LAVORARE IN SICUREZZA NEL MOMENTO IN QUI SI ADOPERA UN COLTELLO E CI SI APPROCCIA AD UNA COTTURA. CONOSCE IL METODO DI PRODUZIONE DELLA PASTA PER BIGNÈ. CONOSCE LE TECNICHE PER L'OTTENIMENTO DI BIGNÈ DI QUALITÀ. È IN GRADO DI PREDISPORRE IL PIANO DI LAVORO E LA MISE EN PLACE PER L'OTTENIMENTO DEI BIGNÈ. ASCOLTA, OSSERVA E DEDUCE QUANTO APPRESSO NELLA DIMOSTRAZIONE PRATICA DA PARTE DEL DOCENTE. RIPROPONE AUTONOMAMENTE QUANTO ESEGUITO DAL</p>

				<p>DI BIGNÈ DELLA TRADIZIONE PASTICCERA ITALIANA. ILLUSTRARE E FA VEDERE LA PREPARAZIONE DELLA PASTA PER BIGNÈ.</p> <p>ILLUSTRARE E FA VEDERE LE TECNICHE PER L'OTTENIMENTO DI BIGNÈ DI QUALITÀ.</p> <p>ILLUSTRARE E FA VEDERE COME PREDISPORRE IL PIANO DI LAVORO E LA MISE EN PLACE PER L'OTTENIMENTO DEI BIGNÈ.</p> <p>SPIEGA E METTE IN PRATICA LE ESERCITAZIONI DA SVOLGERE, AIUTANDO GLI ALLIEVI CHE RILEVANO DIFFICOLTÀ.</p> <p>CONTROLLA IL RIORDINO DELLA POSTAZIONE DI LAVORO.</p> <p>ILLUSTRARE LE PROCEDURE DI RIORDINO E PULIZIA UNA VOLTA TERMINATA LA PREPARAZIONE.</p>		<p>DOCENTE NEL LABORATORIO DI CUCINA. INDIVIDUA CONOSCENZE PREGRESSE E NUOVE. ORGANIZZA E RIELABORA I CONTENUTI E LO SVOLGIMENTO DELLA PREPARAZIONE GASTRONOMICA SUL PROPRIO RICETTARIO.</p> <p>METTE IN PRATICA LE PROCEDURE DI RIORDINO E PULIZIA UNA VOLTA TERMINATA LA PREPARAZIONE.</p> <p>CONOSCE IL CORRETTO COMPORTAMENTO CHE OGNI FIGURA PROFESSIONALE DEVE MANTENERE SUL LUOGO DI LAVORO.</p> <p>È IN GRADO DI ESEGUIRE COMPITI SEMPLICI IN AUTONOMIA E IN ÉQUIPE ALL'INTERNO DI UN AMBIENTE DI LAVORO SIMULATO E SORVEGLIATO, ASSICURANDO LA CONFORMITÀ DELLE ATTIVITÀ SVOLTE.</p>
5	4	LE MERINGHE	LABORATORIO	<p>RIPRENDE E RIPROPONE COSTANTEMENTE TUTTE LE NOZIONI RELATIVE ALLE REGOLE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE, APPROFONDENDOLE IN RELAZIONE ALLE SPECIFICHE FASI DI LAVORAZIONE.</p> <p>CONTROLLA LA DOTAZIONE DEI DPI, CON PARTICOLARE ATTENZIONE ALLA DIVISA DI CUCINA.</p> <p>ILLUSTRARE E SPIEGA LE RICETTE DA RIPORTATE NEL RICETTARIO DI OGNI STUDENTE.</p> <p>SPIEGA L'IMPORTANZA DI LAVORARE IN SICUREZZA NEL MOMENTO IN QUI CI SI APPROCCIA AD UNA COTTURA.</p> <p>ILLUSTRARE GLI INGREDIENTI DELLE MERINGHE: ALBUME E ZUCCHERO.</p> <p>SPIEGA ED ILLUSTRARE I VARI METODI DI PRODUZIONE DELLE MERINGHE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - MERINGA CLASSICA, - MERINGA FRANCESE, - MERINGA ITALIANA, - MERINGA SVIZZERA. <p>ILLUSTRARE LE PRINCIPALI TIPOLOGIE DI DOLCI A BASE DI MERINGA DELLA TRADIZIONE PASTICCERA ITALIANA.</p> <p>ILLUSTRARE E FA VEDERE LA PREPARAZIONE DELLE MERINGHE.</p> <p>ILLUSTRARE E FA VEDERE LE TECNICHE PER L'OTTENIMENTO DI UNA MERINGA DI QUALITÀ.</p> <p>ILLUSTRARE E FA VEDERE COME PREDISPORRE IL PIANO DI LAVORO E LA MISE EN PLACE PER L'OTTENIMENTO DELLE MERINGHE.</p> <p>SPIEGA E METTE IN PRATICA LE ESERCITAZIONI DA SVOLGERE, AIUTANDO GLI ALLIEVI CHE RILEVANO DIFFICOLTÀ.</p> <p>CONTROLLA IL RIORDINO DELLA POSTAZIONE DI LAVORO.</p> <p>ILLUSTRARE LE PROCEDURE DI RIORDINO E PULIZIA UNA VOLTA TERMINATA LA PREPARAZIONE.</p>	<p>DIMOSTRAZIONE PRATICA. RACCOLTA DI APPUNTI E RICETTE NEL RICETTARIO.</p>	<p>SA ADOTTARE TECNICHE DI BASE PER LA MANIPOLAZIONE, TRASFORMAZIONE E UTILIZZO DELLE MATERIE PRIME. USA I DPI.</p> <p>SA LAVORARE IN SICUREZZA NEL MOMENTO IN QUI SI ADOPERA UN COLTELLO E CI SI APPROCCIA AD UNA COTTURA.</p> <p>CONOSCE I VARI METODI DI PRODUZIONE DELLE MERINGHE. CONOSCE LE DIFFERENZE TRA LE VARIE TIPOLOGIE DI MERINGHE.</p> <p>CONOSCE LE TECNICHE PER L'OTTENIMENTO DI UNA MERINGA DI QUALITÀ.</p> <p>È IN GRADO DI PREDISPORRE IL PIANO DI LAVORO E LA MISE EN PLACE PER L'OTTENIMENTO DELLE MERINGHE. ASCOLTA, OSSERVA E DEDUCE QUANTO APPRESSO NELLA DIMOSTRAZIONE PRATICA DA PARTE DEL DOCENTE.</p> <p>RIPROPONE AUTONOMAMENTE QUANTO ESEGUITO DAL DOCENTE NEL LABORATORIO DI CUCINA.</p> <p>INDIVIDUA CONOSCENZE PREGRESSE E NUOVE. ORGANIZZA E RIELABORA I CONTENUTI E LO SVOLGIMENTO DELLA PREPARAZIONE GASTRONOMICA SUL PROPRIO RICETTARIO.</p> <p>METTE IN PRATICA LE PROCEDURE DI RIORDINO E PULIZIA UNA VOLTA TERMINATA LA PREPARAZIONE.</p> <p>CONOSCE IL CORRETTO COMPORTAMENTO CHE OGNI FIGURA PROFESSIONALE DEVE MANTENERE SUL LUOGO DI LAVORO.</p> <p>È IN GRADO DI ESEGUIRE COMPITI SEMPLICI IN AUTONOMIA E IN ÉQUIPE ALL'INTERNO DI UN AMBIENTE DI LAVORO SIMULATO E SORVEGLIATO, ASSICURANDO LA CONFORMITÀ DELLE ATTIVITÀ SVOLTE.</p>

6	4	LA CREMA PASTICCERA	LABORATORIO	<p>RIPRENDE E RIPROPONE COSTANTEMENTE TUTTE LE NOZIONI RELATIVE ALLE REGOLE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE, APPROFONDENDOLE IN RELAZIONE ALLE SPECIFICHE FASI DI LAVORAZIONE. CONTROLLA LA DOTAZIONE DEI DPI, CON PARTICOLARE ATTENZIONE ALLA DIVISA DI CUCINA. ILLUSTR A E SPIEGA LE RICETTE DA RIPORTATE NEL RICETTARIO DI OGNI STUDENTE. SPIEGA L'IMPORTANZA DI LAVORARE IN SICUREZZA NEL MOMENTO IN QUI CI SI APPROCCIA AD UNA COTTURA. ILLUSTR A GLI INGREDIENTI DELLA CREMA PASTICCERA: LATTE, TUORLI, FARINA E/O AMIDI, ZUCCHERO E AROMI. SPIEGA ED ILLUSTR A LE VARIE TIPOLOGIE DI CREME A PARTIRE DALLA CREMA PASTICCERA: - CREMA PASTICCERA AL CIOCCOLATO, - CREME AROMATIZZATE (ES CAFFÈ E NOCCIOLA), - CREMA CHIBOUST, - CREMA MOUSSELINE. ILLUSTR A LE PRINCIPALI TIPOLOGIE DI DOLCI A BASE DI CREMA PASTICCERA DELLA TRADIZIONE PASTICCERA ITALIANA. ILLUSTR A E FA VEDERE LA PREPARAZIONE DELLE CREMA PASTICCERA. ILLUSTR A E FA VEDERE LE TECNICHE PER L'OTTENIMENTO DI UNA CREMA PASTICCERA DI QUALITÀ'. ILLUSTR A E FA VEDERE COME PREDISPORRE IL PIANO DI LAVORO E LA MISE EN PLACE PER L'OTTENIMENTO DELLA CREMA PASTICCERA. SPIEGA E METTE IN PRATICA LE ESERCITAZIONI DA SVOLGERE, AIUTANDO GLI ALLIEVI CHE RILEVANO DIFFICOLTÀ'. CONTROLLA IL RIORDINO DELLA POSTAZIONE DI LAVORO. ILLUSTR A LE PROCEDURE DI RIORDINO E PULIZIA UNA VOLTA TERMINATA LA PREPARAZIONE.</p>	<p>DIMOSTRAZIONE PRATICA. RACCOLTA DI APPUNTI E RICETTE NEL RICETTARIO.</p>	<p>SA ADOTTARE TECNICHE DI BASE PER LA MANIPOLAZIONE, TRASFORMAZIONE E UTILIZZO DELLE MATERIE PRIME. USA I DPI. SA LAVORARE IN SICUREZZA NEL MOMENTO IN QUI SI ADOPERA UN COLTELLO E CI SI APPROCCIA AD UNA COTTURA. CONOSCE LE PRINCIPALI TIPOLOGIE DI CREMA PASTICCERA DELLA TRADIZIONE PASTICCERA ITALIANA. CONOSCE LE REGOLE PER L'OTTENIMENTO DI UNA CREMA PASTICCERA DI QUALITÀ. È IN GRADO DI PREDISPORRE IL PIANO DI LAVORO E LA MISE EN PLACE PER L'OTTENIMENTO DELLA CREMA PASTICCERA. ASCOLTA, OSSERVA E DEDUCE QUANTO APPRESSO NELLA DIMOSTRAZIONE PRATICA DA PARTE DEL DOCENTE. RIPROPONE AUTONOMAMENTE QUANTO ESEGUITO DAL DOCENTE NEL LABORATORIO DI CUCINA. INDIVIDUA CONOSCENZE PREGRESSE E NUOVE. ORGANIZZA E RIELABORA I CONTENUTI E LO SVOLGIMENTO DELLA PREPARAZIONE GASTRONOMICA SUL PROPRIO RICETTARIO. METTE IN PRATICA LE PROCEDURE DI RIORDINO E PULIZIA UNA VOLTA TERMINATA LA PREPARAZIONE. CONOSCE IL CORRETTO COMPORTAMENTO CHE OGNI FIGURA PROFESSIONALE DEVE MANTENERE SUL LUOGO DI LAVORO. È IN GRADO DI ESEGUIRE COMPITI SEMPLICI IN AUTONOMIA E IN ÉQUIPE ALL'INTERNO DI UN AMBIENTE DI LAVORO SIMULATO E SORVEGLIATO, ASSICURANDO LA CONFORMITÀ DELLE ATTIVITÀ SVOLTE.</p>
----------	----------	---------------------	-------------	---	---	--

Modalità di accertamento delle abilità e delle conoscenze dell'U.D.A.

- COMPILAZIONE, AGGIORNAMENTO E VALUTAZIONE DEL RICETTARIO
- COMPITI DI REALTÀ ED ESERCITAZIONI IL LABORATORIO DI CUCINA
- VERIFICHE ORALI
- **PRODOTTO: PROVA 13 PRE/4 – “LE PREPARAZIONI DI BASE IN PASTICCERIA”**

S.P.A. “DON LUIGI ORIONE”

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE – Prof. Eugenio Menchetti – Enogastronomia 1 ODR – A.F. 2025/2026

LIBRO DI TESTO: *Professionalità in cucina più quaderno operativo di Paolo Gentili*, Editrice Edizioni Calderini, Milano 2023 (anche in edizione digitale)

Sezione 2 Progettazione Micro

Compito assegnato agli studenti

SAPER INDIVIDUARE, PROGRAMMARE E PIANIFICARE TUTTE LE FASI PER LA REALIZZAZIONE DI UN PRODOTTO DA INSERIRE IN UN CONTESTO DI IMPRESA SIMULATA, IL QUALE SARA' POI OGGETTO DI REALIZZAZIONE/COLLAUDO PER POI ESSERE VENDUTO CON RELATIVA RELAZIONE CON LA CLIENTELA.

Processo di lavoro

n.	ore	Titolo	Contesto	Attività docente	Metodologia	Prestazioni studenti
1	60	IMPRESA SIMULATA	LABORATORIO	ILLUSTRA DEI POSSIBILI PRODOTTI DA POTER REALIZZARE ALL'INTERNO DELL'IMPRESA SIMULATA. SPIEGA LA FINALITA' DELL'IMPRESA SIMULATA E L'IMPORTANZA DI SIMULARE IN UN CONTESTO SORVEGLIATO E STRUTTURATO LA REALIZZAZIONE DI UN PRODOTTO DA PARTE DEGLI ALUNNI. ILLUSTRARE LE FASI DI PROGRAMMAZIONE E PIANIFICAZIONE NECESSARIE PER L'OTTENIMENTO DEL PRODOTTO INDIVIDUATO. FORNISCE LE INDICAZIONI TECNICHE PER LA REALIZZAZIONE DEL PRODOTTO E SUCCESSIVO COLLAUDO. ILLUSTRARE E SPIEGA LA CORRETTA MODALITA' DI VENDITA E RELAZIONE CON LA CLIENTELA.	DIMOSTRAZIONE PRATICA. RACCOLTA DI APPUNTI E RICETTE NEL RICETTARIO.	SAPER PROGRAMMARE LE ATTIVITA' DEL LAVORO NECESSARIE PER L'OTTENIMENTO DEL PRODOTTO INDIVIDUATO. DEFINIRE E PIANIFICARE LE FASI DELLE OPERAZIONI DA COMPIERE SULLA BASE DELLE ISTRUZIONI RICEVUTE E/O DALLA DOCUMENTAZIONE DI APPOGGIO. ATTUARE COMPORTAMENTI NEI PROCESSI LAVORATIVI E NEL CONTESTO FORMATIVO, CONFORMI ALLE NORME DI SICUREZZA E IGIENE ED ALLA RESPONSABILITA' DELLE PREPARAZIONI, RIORDINO, PULIZIA, MANUTENZIONE DELLA PROPRIA POSTAZIONE DI LAVORO. ATTUARE COMPORTAMENTI CORRETTI SULLA MODALITA' DI VENDITA E RELAZIONE CON LA CLIENTELA.

Modalità di accertamento delle abilità e delle conoscenze dell'U.D.A.

- COMPILAZIONE, AGGIORNAMENTO E VALUTAZIONE DEL QUADERNO DI LAVORO
- COMPITI DI REALTÀ ED ESERCITAZIONI IN LABORATORIO DI CUCINA
- **PRODOTTO: PROVA 13 PRE/1.5 – “IMPRESA SIMULATA”**

S.P.A. "DON LUIGI ORIONE"

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE – Prof. Eugenio Menchetti – Enogastronomia 1 ODR – A.F. 2025/2026

LIBRO DI TESTO: *Professionalità in cucina più quaderno operativo di Paolo Gentili*, Editrice Edizioni Calderini, Milano 2023 (anche in edizione digitale)

<p>NEL CONTESTO DELLA PROGRAMMAZIONE CURRICULARE DI TECNICHE DI PRODUZIONE ALIMENTARE INSERISCO U.D.A. 14 PCV/1.1, U.D.A. 14 PCV/1.2 ESSE CONTRIBUISCONO ALLA DEFINIZIONE DELLE COMPETENZA DEL MODULO 14 PCV/1</p>	<h2>MODULO 14 PCV/1 30h</h2> <ul style="list-style-type: none">• PRODOTTO: PROVA 14 PCV/1.1 – "PULIZIA, RIORDINO E SISTEMAZIONE DEL LABORATORIO DI CUCINA 1";• PRODOTTO: PROVA 14 PCV/1.2 – "IMPRESA SIMULATA".
---	--

Scuola	S.P.A. DON LUIGI ORIONE		SEDE ISTITUTO	FANO (PU)	
Settore	Istruzione Formazione Professionale		Indirizzo	Operatore Della Ristorazione	
A.F.	2025/2026	Disciplina	TECNICHE DI PRODUZIONE ALIMENTARE	Classe	1ODR
Periodo	Inizio	NOVEMBRE 2025	Fine	GIUGNO 2026	



**SEZIONE N. 1 – U.D.A. 14 PCV/1.1 – “PULIZIA, RIORDINO E SISTEMAZIONE DEL LABORATORIO DI CUCINA 1” –
Progettazione Macro**

U.D.A. (Titolo/Monte ore)	Competenza/e	Abilità	Conoscenze	Disciplina di riferimento	Discipline concorrenti
"PULIZIA, RIORDINO E SISTEMAZIONE DEL LABORATORIO DI CUCINA"	<p>RICONOSCERE E SAPER UTILIZZARE IN MODO SEMPLICE I LABORATORI DI CUCINA E LE AREE OPERATIVE CONTIGUE.</p> <p>SAPER INDIVIDUARE LA PRECISA POSIZIONE DELLE AREE, DEGLI IMPIANTI E DELLE ATTREZZATURE. CONOSCERE LE PROCEDURE DI RICHIESTA DI MANUTENZIONE NEL CASO DI RILEVAMENTO DI NON CONFORMITÀ.</p> <p>LAVORARE IN SICUREZZA ED IGIENE. APPLICARE LE TECNICHE DI MONITORAGGIO PER CONSTARE IL CORRETTO FUNZIONAMENTO DEGLI STRUMENTI, DELLE ATTREZZATURE E DEGLI IMPIANTI.</p> <p>VERIFICARE LO STATO DI USURA DELLE DIVERSE ATTREZZATURE E STRUMENTAZIONI PRESENTI NEL LABORATORIO DI CUCINA. CONOSCERE LE PRINCIPALI ATTIVITÀ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - DI PULIZIA E DISINFEZIONE, - DI CONTROLLO DEGLI ANIMALI INFESTANTI, - DI FORMAZIONE DEL PERSONALE, - DI GESTIONE DEI RIFIUTI, - DI CONTROLLO IGIENICO-SANITARIO SUL PERSONALE, - DI SELEZIONE E VERIFICA DEI FORNITORI. <p>ESSERE IN GRADO DI MANTENERE PULITA E ORDINATA LA PROPRIA POSTAZIONE DI LAVORO, CURANDONE L'IGIENE E LA SICUREZZA.</p>	<p>RICONOSCERE I VARI AMBIENTI/LOCALI PRESENTI ALL'INTERNO DI UN SISTEMA DI RISTORAZIONE.</p> <p>RICONOSCERE LE PRINCIPALI CARATTERISTICHE TECNICHE E STRUTTURALI CHE I LOCALI ADIBITI AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DEVONO POSSEDERE.</p> <p>ESEGUIRE LA TECNICA DELLA "MARCIA IN AVANTI" E SEPERAZIONE DEI PERCORSI.</p> <p>UTILIZZARE IN MANIERA APPROPRIATA GLI UTENSILI E LE ATTREZZATURE PROFESSIONALI, CURANDONE L'EFFICIENZA.</p> <p>UTILIZZARE LE ISTRUZIONI CONTENUTE NEL MANUALE D'USO DELLE APPARECCHIATURE PER CAPIRE IL CORRETTO FUNZIONAMENTO DELLE APPARECCHIATURE.</p> <p>EFFETTUARE I CONTROLLI VISIVI PER VERIFICARE LA CORRETTA FUNZIONALITÀ</p>	<p>CONOSCERE I SETTORI DELLA CUCINA.</p> <p>ATTUARE NEI PROCESSI LAVORATIVI COMPORTAMENTI CONFORMI ALLE NORME DI SICUREZZA ED ALLA RESPONSABILITÀ DELLA PREPARAZIONE, RIORDINO, PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA PROPRIA POSTAZIONE DI LAVORO.</p> <p>UTILIZZARE IN MANIERA APPROPRIATA GLI STRUMENTI E LE ATTREZZATURE PROFESSIONALI, CURANDONE L'EFFICIENZA.</p> <p>ESEGUIRE UNA ATTIVITÀ DI MONITORAGGIO DELLE STRUMENTAZIONI, DELLE ATTREZZATURE E DEGLI IMPIANTI PRESENTI NEL LABORATORIO DI CUCINA.</p> <p>CONOSCERE LE ISTRUZIONI CONTENUTE NEI MANUALI PER UN CORRETTO USO DELLE ATTREZZATURE.</p> <p>CONOSCE IL PIANO DI AUTOCONTROLLO PER DOCUMENTARE LE ATTIVITÀ DI</p>	<p>ENOGASTRONOMIA</p> <p>LAB. CUCINA</p>	<p>LAB. SALA/BAR</p>

S.P.A. "DON LUIGI ORIONE"

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE – Prof. Eugenio Menchetti – Enogastronomia 1 ODR – A.F. 2025/2026

LIBRO DI TESTO: *Professionalità in cucina più quaderno operativo di Paolo Gentili*, Editrice Edizioni Calderini, Milano 2023 (anche in edizione digitale)

ORE 20		DEGLI IMPIANTI, DELLE ATTREZZATURE E DELLA STRUMENTAZIONE IN USO NEL LABORATORIO DI CUCINA, SECONDO LE ISTRUZIONI D'USO DEI MANUALI MACHINE E LE NORMATIVE DI LEGGE. APPLICARE PROCEDURE DI VERIFICA DEL FUNZIONAMENTO DEI D.P.I.	MONITORAGGIO SUGLI STRUMENTI, SULLE ATTREZZATURE E SUGLI IMPIANTI PRESENTI NEL LABORATORIO DI CUCINA. SA COME COMPORTARSI NEL CASO DI ANOMALIE O GUASTI ALLE ATTREZZATURE O AGLI IMPIANTI. ATTUARE NEI PROCESSI LAVORATIVI COMPORTAMENTI CONFORMI ALLE NORME DI SICUREZZA ED ALLA RESPONSABILITÀ DELLA PREPARAZIONE, RIORDINO, PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA PROPRIA POSTAZIONE DI LAVORO.		
---------------	--	---	---	--	--

Controllo realizzazione: informazioni per rettifiche alla U.D.A.

Vc ss-

Sezione 2 Progettazione Micro

Compito assegnato agli studenti

ESSERE IN GRADO DI EFFETTUARE ATTIVITÀ DI RIORDINO, PULIZIA E SISTEMAZIONE ALLE ATTREZZATURE, AGLI STRUMENTI E AI LOCALI DEL LABORATORIO DI CUCINA.

Processo di lavoro

n.	ore	Titolo	Contesto	Attività docente	Metodologia	Prestazioni studenti
----	-----	--------	----------	------------------	-------------	----------------------

1	20	ATTIVITÀ DI RIORDINO, PULIZIA E SISTEMAZIONE DEL LABORATORIO DI CUCINA	LABORATORIO	<p>FA VEDERE QUALI SONO GLI AMBIENTI/LOCALI ALL'INTERNO DI UNA CUCINA E IN UN SISTEMA DI RISTORAZIONE.</p> <p>ILLUSTRA LE CARATTERISTICHE CHE TALI AMBIENTI/LOCALI DEVONO POSSEDERE E IL CONCETTO DEI PERCORSI A SENSO UNICO (MARCIA IN AVANTI).</p> <p>SPIEGA QUALI SONO LE ATTIVITÀ DI MONITORAGGIO OBBLIGATORIE ALL'INTERNO DI UNA STRUTTURA RISTORATIVA.</p> <p>ILLUSTRA E FA VEDERE LA CORRETTA MODALITÀ DI:</p> <ul style="list-style-type: none"> - PULIZIA E DISINFEZIONE DEL PIANO DI LAVORO, - RIORDINO DELLE ATTREZZATURE, - GESTIONE DEI RIFIUTI, - MANUTENZIONE E PULIZIA DEGLI STRUMENTI E DELLE APPARECCHIATURE. <p>SPIEGA COME COMPILARE E DOCUMENTARE ALL'INTERNO DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO LE ATTIVITÀ DI MONITORAGGIO E LE EVENTUALI AZIONI CORRETTIVE INTRAPRESE.</p> <p>SPIEGA QUALI SONO LE ATTIVITÀ DI MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA OBBLIGATORIE ALL'INTERNO DI UNA STRUTTURA RISTORATIVA.</p> <p>SPIEGA ED ILLUSTR A COME COMPOR TARS I PER ATTUARE AZIONI ED INTERVENTI CORRETTIVI NEL CASO IN CUI SI VERIFICANO ANOMALIE E PROBLEMI DI FUNZIONAMENTO.</p>	DIMOSTRAZIONE PRATICA.	<p>CONOSCE GLI AMBIENTI/LOCALI ALL'INTERNO DI UNA CUCINA E IN UN SISTEMA DI RISTORAZIONE.</p> <p>CONOSCE LE CARATTERISTICHE CHE TALI AMBIENTI/LOCALI DEVONO POSSEDERE E SA METTERE IN ATTO IL CONCETTO DEI PERCORSI A SENSO UNICO (MARCIA IN AVANTI).</p> <p>SA QUALI SONO LE ATTIVITÀ DI MONITORAGGIO OBBLIGATORIE ALL'INTERNO DI UNA STRUTTURA RISTORATIVA.</p> <p>METTE IN PRATICA LE ATTIVITÀ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - LA PULIZIA E DISINFEZIONE DEL PIANO DI LAVORO, - RIORDINO DELLE ATTREZZATURE, - CONTROLLO DEGLI ANIMALI INFESTANTI, - GESTIONE DEI RIFIUTI; - MANUTENZIONE E PULIZIA DEGLI STRUMENTI E DELLE APPARECCHIATURE. <p>SA COME COMPOR TARS I PER ATTUARE AZIONI ED INTERVENTI CORRETTIVI.</p> <p>SA COME COMPILARE E DOCUMENTARE ALL'INTERNO DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO LE ATTIVITÀ DI MONITORAGGIO E LE EVENTUALI AZIONI CORRETTIVE INTRAPRESE.</p> <p>SA QUALI SONO LE ATTIVITÀ DI MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA OBBLIGATORIE ALL'INTERNO DI UNA STRUTTURA RISTORATIVA.</p> <p>SA COME COMPOR TARS I PER ATTUARE AZIONI ED INTERVENTI CORRETTIVI NEL CASO IN CUI SI VERIFICANO ANOMALIE.</p>
----------	-----------	--	-------------	--	------------------------	--

Modalità di accertamento delle abilità e delle conoscenze dell'U.D.A.

- COMPILAZIONE, AGGIORNAMENTO E VALUTAZIONE DEL QUADERNO DI LAVORO
- COMPITI DI REALTÀ ED ESERCITAZIONI IN LABORATORIO
- **PRODOTTO: PROVA 14 PCV/1.1 – “PULIZIA, RIORDINO E SISTEMAZIONE DEL LABORATORIO DI CUCINA 1”**



SEZIONE N. 1 – U.D.A. 14 PCV/1.2 – IMPRESA SIMULATA – Progettazione Macro

U.D.A. (Titolo/Monte ore)	Competenza/e	Abilità	Conoscenze	Disciplina di riferimento	Discipline concorrenti

S.P.A. "DON LUIGI ORIONE"

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE – Prof. Eugenio Menchetti – Enogastronomia 1 ODR – A.F. 2025/2026

LIBRO DI TESTO: *Professionalità in cucina più quaderno operativo di Paolo Gentili*, Editrice Edizioni Calderini, Milano 2023 (anche in edizione digitale)

<p>"IMPRESA SIMULATA"</p> <p>ORE 10</p>	<p>UTILIZZANDO IL REGISTRO LINGUISTICO CORRETTO E IL VOCABOLARIO SPECIFICO DELLA DISCIPLINA, LEGGERE, COMPRENDERE, ELABORARE E CONDIVIDERE (SU SUPPORTI FISICI E MULTIMEDIALI) I CONTENUTI DELL'U.D.A. SAPER PROMUOVERE E SVILUPPARE LA CAPACITA' ORGANIZZATIVA DEGLI ALUNNI, E LE LORO ABILITA' PERSONALI. STIMOLARE LA PROGETTUALITA' DEGLI ALUNNI E LA PIANIFICAZIONE DELLE LORO IDEE PER L'OTTENIMENTO DI UN PRODOTTO DA COMMERCIALIZZARE AL PUBBLICO. SAPER PROGRAMMARE LE FASI OPERATIVE DEL LAVORO PER OTTENERE IL PRODOTTO INDIVIDUATO. VERIFICARE I TEMPI DI LAVORAZIONE E I RISULTATI OTTENUTI. COLLAUDARE IL PRODOTTO OTTENUTO. SAPER COMMERCIALIZZAZIONE IL PRODOTTO, CURANDONE LA RELAZIONE CON LA CLIENTELA.</p>	<p>CONFERMARE IN UNA LOGICA ORIENTATIVA, IL PROPRIO PROGETTO PROFESSIONALE RISPETTO ALLA SCELTA DELLA QUALIFICA. SAPER OPERARE SECONDO CRITERI ORGANIZZATIVI ALL'INTERNO DEL CONTESTO AZIENDALE SIMULATO. GESTIRE IN MODO COSTRUTTIVO LE RELAZIONI CON LE DIVERSE FIGURE AZIENDALI SIMULATE. SAPER UTILIZZARE MACCHINARI E STRUMENTAZIONI IN MODO APPROPRIATO. SAPER APPLICARE LE TECNICHE E LE PROCEDURE FUNZIONALI AL PROCESSO PRODUTTIVO.</p>	<p>CONOSCERE LE NORMATIVE DI SICUREZZA, IGIENE, SALVAGUARDIA AMBIENTALE DI SETTORE/PROCESSO. CONOSCERE LA TERMINOLOGIA DI BASE DI SETTORE/PROCESSO. CONOSCERE IL LABORATORIO DI CUCINA: I LOCALI E LE LORO CARATTERISTICHE; GLI IMPIANTI E LE LORO CARATTERISTICHE. ATTUARE LA COMUNICAZIONE PROFESSIONALE FRA I VARI REPARTI DI SETTORE. SAPER ATTUARE LE TECNICHE DI PIANIFICAZIONE PER L'OTTENIMENTO DEL PRODOTTO INDIVIDUATO.</p>	<p>ENOGASTRONOMIA LAB. CUCINA</p>	<p>LAB. DI SALA /BAR SCIENZE DELLA NUTRIZIONE</p>
---	--	--	---	---------------------------------------	---

Controllo realizzazione: informazioni per rettifiche alla U.D.A.

Vc ss-

Sezione 2 Progettazione Micro

Compito assegnato agli studenti						
SAPER INDIVIDUARE, PROGRAMMARE E PIANIFICARE TUTTE LE FASI PER LA REALIZZAZIONE DI UN PRODOTTO DA INSERIRE IN UN CONTESTO DI IMPRESA SIMULATA, IL QUALE SARA' POI OGGETTO DI REALIZZAZIONE/COLLAUDO PER POI ESSERE VENDUTO CON RELATIVA RELAZIONE CON LA CLIENTELA.						
Processo di lavoro						
n.	ore	Titolo	Contesto	Attività docente	Metodologia	Prestazioni studenti

S.P.A. "DON LUIGI ORIONE"

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE – Prof. Eugenio Menchetti – Enogastronomia 1 ODR – A.F. 2025/2026

LIBRO DI TESTO: *Professionalità in cucina più quaderno operativo di Paolo Gentili*, Editrice Edizioni Calderini, Milano 2023 (anche in edizione digitale)

1	10	IMPRESA SIMULATA	LABORATORIO	<p>ILLUSTRA DEI POSSIBILI PRODOTTI DA POTER REALIZZARE ALL'INTERNO DELL'IMPRESA SIMULATA. SPIEGA LA FINALITA' DELL'IMPRESA SIMULATA E L'IMPORTANZA DI SIMULARE IN UN CONTESTO SORVEGLIATO E STRUTTURATO LA REALIZZAZIONE DI UN PRODOTTO DA PARTE DEGLI ALUNNI. ILLUSTRATE LE FASI DI PROGRAMMAZIONE E PIANIFICAZIONE NECESSARIE PER L'OTTENIMENTO DEL PRODOTTO INDIVIDUATO. FORNISCE LE INDICAZIONI TECNICHE PER LA REALIZZAZIONE DEL PRODOTTO E SUCCESSIVO COLLAUDO. ILLUSTRATE E SPIEGA LA CORRETTA MODALITA' DI VENDITA E RELAZIONE CON LA CLIENTELA.</p>	DIMOSTRAZIONE PRATICA.	<p>SAPER PROGRAMMARE LE ATTIVITA' DEL LAVORO NECESSARIE PER L'OTTENIMENTO DEL PRODOTTO INDIVIDUATO. DEFINIRE E PIANIFICARE LE FASI DELLE OPERAZIONI DA COMPIERE SULLA BASE DELLE ISTRUZIONI RICEVUTE E/O DALLA DOCUMENTAZIONE DI APPOGGIO. ATTUARE COMPORTEMENTI NEI PROCESSI LAVORATIVI E NEL CONTESTO FORMATIVO, CONFORMI ALLE NORME DI SICUREZZA E IGIENE ED ALLA RESPONSABILITA' DELLE PREPARAZIONI, RIORDINO, PULIZIA, MANUTENZIONE DELLA PROPRIA POSTAZIONE DI LAVORO. ATTUARE COMPORTEMENTI CORRETTI SULLA MODALITA' DI VENDITA E RELAZIONE CON LA CLIENTELA.</p>
Modalità di accertamento delle abilità e delle conoscenze dell'U.D.A.						
<ul style="list-style-type: none"> ● COMPILAZIONE, AGGIORNAMENTO E VALUTAZIONE DEL QUADERNO DI LAVORO ● COMPITI DI REALTÀ ED ESERCITAZIONI IN LABORATORIO DI CUCINA ● PRODOTTO: PROVA 14 PCV/1.2 – "IMPRESA SIMULATA" 						

S.P.A. "DON LUIGI ORIONE"

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE – Prof. Eugenio Menchetti – Enogastronomia 1 ODR – A.F. 2025/2026

LIBRO DI TESTO: *Professionalità in cucina più quaderno operativo di Paolo Gentili*, Editrice Edizioni Calderini, Milano 2023 (anche in edizione digitale)

<p>NEL CONTESTO DELLA PROGRAMMAZIONE CURRICULARE DI TECNICHE DI PRODUZIONE ALIMENTARE INSERISCO U.D.A. 14 PCV/2.1, U.D.A. 14 PCV/2.2 ESSE CONTRIBUISCONO ALLA DEFINIZIONE DELLE COMPETENZA DEL MODULO 14 PCV/2</p>	<h2>MODULO 14 PCV/2 60h</h2> <ul style="list-style-type: none">• PRODOTTO: PROVA 14 PCV/2.1 – "PULIZIA, RIORDINO E SISTEMAZIONE DEL LABORATORIO DI CUCINA 2";• PRODOTTO: PROVA 14 PCV/2.2 – "IMPRESA SIMULATA".
---	--

Scuola	S.P.A. DON LUIGI ORIONE		SEDE ISTITUTO	FANO (PU)	
Settore	Istruzione Formazione Professionale		Indirizzo	Operatore Della Ristorazione	
A.F.	2025/2026	Disciplina	TECNICHE DI PRODUZIONE ALIMENTARE	Classe	1ODR
Periodo	Inizio	OTTOBRE 2025	Fine	GIUGNO 2026	



**SEZIONE N. 1 – U.D.A. 14 PCV/2.1 – “PULIZIA, RIORDINO E SISTEMAZIONE DEL LABORATORIO DI CUCINA 2” –
Progettazione Macro**

U.D.A. (Titolo/Monte ore)	Competenza/e	Abilità	Conoscenze	Disciplina di riferimento	Discipline concorrenti
"PULIZIA, RIORDINO E SISTEMAZIONE DEL LABORATORIO DI CUCINA"	<p>RICONOSCERE E SAPER UTILIZZARE IN MODO SEMPLICE I LABORATORI DI CUCINA E LE AREE OPERATIVE CONTIGUE.</p> <p>SAPER INDIVIDUARE LA PRECISA POSIZIONE DELLE AREE, DEGLI IMPIANTI E DELLE ATTREZZATURE. CONOSCERE LE PROCEDURE DI RICHIESTA DI MANUTENZIONE NEL CASO DI RILEVAMENTO DI NON CONFORMITÀ.</p> <p>LAVORARE IN SICUREZZA ED IGIENE. APPLICARE LE TECNICHE DI MONITORAGGIO PER CONSTARE IL CORRETTO FUNZIONAMENTO DEGLI STRUMENTI, DELLE ATTREZZATURE E DEGLI IMPIANTI.</p> <p>VERIFICARE LO STATO DI USURA DELLE DIVERSE ATTREZZATURE E STRUMENTAZIONI PRESENTI NEL LABORATORIO DI CUCINA. CONOSCERE LE PRINCIPALI ATTIVITÀ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - DI PULIZIA E DISINFEZIONE, - DI CONTROLLO DEGLI ANIMALI INFESTANTI, - DI FORMAZIONE DEL PERSONALE, - DI GESTIONE DEI RIFIUTI, - DI CONTROLLO IGIENICO-SANITARIO SUL PERSONALE, - DI SELEZIONE E VERIFICA DEI FORNITORI. <p>ESSERE IN GRADO DI MANTENERE PULITA E ORDINATA LA PROPRIA POSTAZIONE DI LAVORO, CURANDONE L'IGIENE E LA SICUREZZA.</p>	<p>RICONOSCERE I VARI AMBIENTI/LOCALI PRESENTI ALL'INTERNO DI UN SISTEMA DI RISTORAZIONE.</p> <p>RICONOSCERE LE PRINCIPALI CARATTERISTICHE TECNICHE E STRUTTURALI CHE I LOCALI ADIBITI AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DEVONO POSSEDERE.</p> <p>ESEGUIRE LA TECNICA DELLA "MARCIA IN AVANTI" E SEPERAZIONE DEI PERCORSI.</p> <p>UTILIZZARE IN MANIERA APPROPRIATA GLI UTENSILI E LE ATTREZZATURE PROFESSIONALI, CURANDONE L'EFFICIENZA.</p> <p>UTILIZZARE LE ISTRUZIONI CONTENUTE NEL MANUALE D'USO DELLE APPARECCHIATURE PER CAPIRE IL CORRETTO FUNZIONAMENTO DELLE APPARECCHIATURE.</p> <p>EFFETTUARE I CONTROLLI VISIVI PER VERIFICARE LA CORRETTA FUNZIONALITÀ</p>	<p>CONOSCERE I SETTORI DELLA CUCINA.</p> <p>ATTUARE NEI PROCESSI LAVORATIVI COMPORTAMENTI CONFORMI ALLE NORME DI SICUREZZA ED ALLA RESPONSABILITÀ DELLA PREPARAZIONE, RIORDINO, PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA PROPRIA POSTAZIONE DI LAVORO.</p> <p>UTILIZZARE IN MANIERA APPROPRIATA GLI STRUMENTI E LE ATTREZZATURE PROFESSIONALI, CURANDONE L'EFFICIENZA.</p> <p>ESEGUIRE UNA ATTIVITÀ DI MONITORAGGIO DELLE STRUMENTAZIONI, DELLE ATTREZZATURE E DEGLI IMPIANTI PRESENTI NEL LABORATORIO DI CUCINA.</p> <p>CONOSCERE LE ISTRUZIONI CONTENUTE NEI MANUALI PER UN CORRETTO USO DELLE ATTREZZATURE.</p> <p>CONOSCE IL PIANO DI AUTOCONTROLLO PER DOCUMENTARE LE ATTIVITÀ DI</p>	<p>ENOGASTRONOMIA</p> <p>LAB. CUCINA</p>	<p>LAB. SALA/BAR</p>

S.P.A. "DON LUIGI ORIONE"

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE – Prof. Eugenio Menchetti – Enogastronomia 1 ODR – A.F. 2025/2026

LIBRO DI TESTO: *Professionalità in cucina più quaderno operativo di Paolo Gentili*, Editrice Edizioni Calderini, Milano 2023 (anche in edizione digitale)

ORE 35		DEGLI IMPIANTI, DELLE ATTREZZATURE E DELLA STRUMENTAZIONE IN USO NEL LABORATORIO DI CUCINA, SECONDO LE ISTRUZIONI D'USO DEI MANUALI MACHINE E LE NORMATIVE DI LEGGE. APPLICARE PROCEDURE DI VERIFICA DEL FUNZIONAMENTO DEI D.P.I.	MONITORAGGIO SUGLI STRUMENTI, SULLE ATTREZZATURE E SUGLI IMPIANTI PRESENTI NEL LABORATORIO DI CUCINA. SA COME COMPORTARSI NEL CASO DI ANOMALIE O GUASTI ALLE ATTREZZATURE O AGLI IMPIANTI. ATTUARE NEI PROCESSI LAVORATIVI COMPORTAMENTI CONFORMI ALLE NORME DI SICUREZZA ED ALLA RESPONSABILITÀ DELLA PREPARAZIONE, RIORDINO, PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA PROPRIA POSTAZIONE DI LAVORO.		
---------------	--	---	---	--	--

Controllo realizzazione: informazioni per rettifiche alla U.D.A.

Vc ss-

Sezione 2 Progettazione Micro

Compito assegnato agli studenti

ESSERE IN GRADO DI EFFETTUARE ATTIVITÀ DI RIORDINO, PULIZIA E SISTEMAZIONE ALLE ATTREZZATURE, AGLI STRUMENTI E AI LOCALI DEL LABORATORIO DI CUCINA.

Processo di lavoro

n.	ore	Titolo	Contesto	Attività docente	Metodologia	Prestazioni studenti
----	-----	--------	----------	------------------	-------------	----------------------

1	35	ATTIVITÀ DI RIORDINO, PULIZIA E SISTEMAZIONE DEL LABORATORIO DI CUCINA	LABORATORIO	<p>FA VEDERE QUALI SONO GLI AMBIENTI/LOCALI ALL'INTERNO DI UNA CUCINA E IN UN SISTEMA DI RISTORAZIONE.</p> <p>ILLUSTRA LE CARATTERISTICHE CHE TALI AMBIENTI/LOCALI DEVONO POSSEDERE E IL CONCETTO DEI PERCORSI A SENSO UNICO (MARCIA IN AVANTI).</p> <p>SPIEGA QUALI SONO LE ATTIVITÀ DI MONITORAGGIO OBBLIGATORIE ALL'INTERNO DI UNA STRUTTURA RISTORATIVA.</p> <p>ILLUSTRA E FA VEDERE LA CORRETTA MODALITÀ DI:</p> <ul style="list-style-type: none"> - PULIZIA E DISINFEZIONE DEL PIANO DI LAVORO, - RIORDINO DELLE ATTREZZATURE, - GESTIONE DEI RIFIUTI, - MANUTENZIONE E PULIZIA DEGLI STRUMENTI E DELLE APPARECCHIATURE. <p>SPIEGA COME COMPILARE E DOCUMENTARE ALL'INTERNO DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO LE ATTIVITÀ DI MONITORAGGIO E LE EVENTUALI AZIONI CORRETTIVE INTRAPRESE.</p> <p>SPIEGA QUALI SONO LE ATTIVITÀ DI MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA OBBLIGATORIE ALL'INTERNO DI UNA STRUTTURA RISTORATIVA.</p> <p>SPIEGA ED ILLUSTRRA COME COMPORTARSI PER ATTUARE AZIONI ED INTERVENTI CORRETTIVI NEL CASO IN CUI SI VERIFICANO ANOMALIE E PROBLEMI DI FUNZIONAMENTO.</p>	DIMOSTRAZIONE PRATICA.	<p>CONOSCE GLI AMBIENTI/LOCALI ALL'INTERNO DI UNA CUCINA E IN UN SISTEMA DI RISTORAZIONE.</p> <p>CONOSCE LE CARATTERISTICHE CHE TALI AMBIENTI/LOCALI DEVONO POSSEDERE E SA METTERE IN ATTO IL CONCETTO DEI PERCORSI A SENSO UNICO (MARCIA IN AVANTI).</p> <p>SA QUALI SONO LE ATTIVITÀ DI MONITORAGGIO OBBLIGATORIE ALL'INTERNO DI UNA STRUTTURA RISTORATIVA.</p> <p>METTE IN PRATICA LE ATTIVITÀ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - LA PULIZIA E DISINFEZIONE DEL PIANO DI LAVORO, - RIORDINO DELLE ATTREZZATURE, - CONTROLLO DEGLI ANIMALI INFESTANTI, - GESTIONE DEI RIFIUTI; - MANUTENZIONE E PULIZIA DEGLI STRUMENTI E DELLE APPARECCHIATURE. <p>SA COME COMPORTARSI PER ATTUARE AZIONI ED INTERVENTI CORRETTIVI.</p> <p>SA COME COMPILARE E DOCUMENTARE ALL'INTERNO DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO LE ATTIVITÀ DI MONITORAGGIO E LE EVENTUALI AZIONI CORRETTIVE INTRAPRESE.</p> <p>SA QUALI SONO LE ATTIVITÀ DI MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA OBBLIGATORIE ALL'INTERNO DI UNA STRUTTURA RISTORATIVA.</p> <p>SA COME COMPORTARSI PER ATTUARE AZIONI ED INTERVENTI CORRETTIVI NEL CASO IN CUI SI VERIFICANO ANOMALIE.</p>
----------	-----------	--	-------------	--	------------------------	--

Modalità di accertamento delle abilità e delle conoscenze dell'U.D.A.

- COMPILAZIONE, AGGIORNAMENTO E VALUTAZIONE DEL QUADERNO DI LAVORO
- COMPITI DI REALTÀ ED ESERCITAZIONI IN LABORATORIO DI CUCINA
- VERIFICHE ORALI
- **PRODOTTO: PROVA 14 PCV/2.1 – “PULIZIA, RIORDINO E SISTEMAZIONE DEL LABORATORIO DI CUCINA 2”**



SEZIONE N. 1 – U.D.A. 14 PCV/2.2 – IMPRESA SIMULATA – Progettazione Macro

U.D.A. (Titolo/Monte ore)	Competenza/e	Abilità	Conoscenze	Disciplina di riferimento	Discipline concorrenti
------------------------------	--------------	---------	------------	---------------------------	------------------------

					ti
"IMPRESA SIMULATA"	<p>UTILIZZANDO IL REGISTRO LINGUISTICO CORRETTO E IL VOCABOLARIO SPECIFICO DELLA DISCIPLINA, LEGGERE, COMPRENDERE, ELABORARE E CONDIVIDERE (SU SUPPORTI FISICI E MULTIMEDIALI) I CONTENUTI DELL'U.D.A. SAPER PROMUOVERE E SVILUPPARE LA CAPACITA' ORGANIZZATIVA DEGLI ALUNNI, E LE LORO ABILITA' PERSONALI. STIMOLARE LA PROGETTUALITA' DEGLI ALUNNI E LA PIANIFICAZIONE DELLE LORO IDEE PER L'OTTENIMENTO DI UN PRODOTTO DA COMMERCIALIZZARE AL PUBBLICO. SAPER PROGRAMMARE LE FASI OPERATIVE DEL LAVORO PER OTTENERE IL PRODOTTO INDIVIDUATO. VERIFICARE I TEMPI DI LAVORAZIONE E I RISULTATI OTTENUTI. COLLAUDARE IL PRODOTTO OTTENUTO. SAPER COMMERCIALIZZAZIONE IL PRODOTTO, CURANDONE LA RELAZIONE CON LA CLIENTELA.</p>	<p>CONFERMARE IN UNA LOGICA ORIENTATIVA, IL PROPRIO PROGETTO PROFESSIONALE RISPETTO ALLA SCELTA DELLA QUALIFICA. SAPER OPERARE SECONDO CRITERI ORGANIZZATIVI ALL'INTERNO DEL CONTESTO AZIENDALE SIMULATO. GESTIRE IN MODO COSTRUTTIVO LE RELAZIONI CON LE DIVERSE FIGURE AZIENDALI SIMULATE. SAPER UTILIZZARE MACCHINARI E STRUMENTAZIONI IN MODO APPROPRIATO. SAPER APPLICARE LE TECNICHE E LE PROCEDURE FUNZIONALI AL PROCESSO PRODUTTIVO.</p>	<p>CONOSCERE LE NORMATIVE DI SICUREZZA, IGIENE, SALVAGUARDIA AMBIENTALE DI SETTORE/PROCESSO. CONOSCERE LA TERMINOLOGIA DI BASE DI SETTORE/PROCESSO. CONOSCERE IL LABORATORIO DI CUCINA: I LOCALI E LE LORO CARATTERISTICHE; GLI IMPIANTI E LE LORO CARATTERISTICHE. ATTUARE LA COMUNICAZIONE PROFESSIONALE FRA I VARI REPARTI DI SETTORE. SAPER ATTUARE LE TECNICHE DI PIANIFICAZIONE PER L'OTTENIMENTO DEL PRODOTTO INDIVIDUATO.</p>	<p>ENOGAS TRONOMIA LAB. CUCINA</p>	<p>LAB. DI SALA /BAR SCIE NZE DELL A NUT RIZI ONE</p>
ORE 25					

Controllo realizzazione: informazioni per rettifiche alla U.D.A.

Vc ss-

Sezione 2 Progettazione Micro

Compito assegnato agli studenti

SAPER INDIVIDUARE, PROGRAMMARE E PIANIFICARE TUTTE LE FASI PER LA REALIZZAZIONE DI UN PRODOTTO DA INSERIRE IN UN CONTESTO DI IMPRESA SIMULATA, IL

S.P.A. "DON LUIGI ORIONE"

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE – Prof. Eugenio Menchetti – Enogastronomia 1 ODR – A.F. 2025/2026

LIBRO DI TESTO: *Professionalità in cucina più quaderno operativo di Paolo Gentili*, Editrice Edizioni Calderini, Milano 2023 (anche in edizione digitale)

QUALE SARA' POI OGGETTO DI REALIZZAZIONE/COLLAUDO PER POI ESSERE VENDUTO CON RELATIVA RELAZIONE CON LA CLIENTELA.						
Processo di lavoro						
n.	ore	Titolo	Contesto	Attività docente	Metodologia	Prestazioni studenti
1	25	IMPRESA SIMULATA	LABORATORIO	ILLUSTRA DEI POSSIBILI PRODOTTI DA POTER REALIZZARE ALL'INTERNO DELL'IMPRESA SIMULATA. SPIEGA LA FINALITA' DELL'IMPRESA SIMULATA E L'IMPORTANZA DI SIMULARE IN UN CONTESTO SORVEGLIATO E STRUTTURATO LA REALIZZAZIONE DI UN PRODOTTO DA PARTE DEGLI ALUNNI. ILLUSTA LE FASI DI PROGRAMMAZIONE E PIANIFICAZIONE NECESSARIE PER L'OTTENIMENTO DEL PRODOTTO INDIVIDUATO. FORNISCE LE INDICAZIONI TECNICHE PER LA REALIZZAZIONE DEL PRODOTTO E SUCCESSIVO COLLAUDO. ILLUSTRA E SPIEGA LA CORRETTA MODALITA' DI VENDITA E RELAZIONE CON LA CLIENTELA.	DIMOSTRAZIONE PRATICA.	SAPER PROGRAMMARE LE ATTIVITA' DEL LAVORO NECESSARIE PER L'OTTENIMENTO DEL PRODOTTO INDIVIDUATO. DEFINIRE E PIANIFICARE LE FASI DELLE OPERAZIONI DA COMPIERE SULLA BASE DELLE ISTRUZIONI RICEVUTE E/O DALLA DOCUMENTAZIONE DI APPOGGIO. ATTUARE COMPORAMENTI NEI PROCESSI LAVORATIVI E NEL CONTESTO FORMATIVO, CONFORMI ALLE NORME DI SICUREZZA E IGIENE ED ALLA RESPONSABILITA' DELLE PREPARAZIONI, RIORDINO, PULIZIA, MANUTENZIONE DELLA PROPRIA POSTAZIONE DI LAVORO. ATTUARE COMPORAMENTI CORRETTI SULLA MODALITA' DI VENDITA E RELAZIONE CON LA CLIENTELA.
Modalità di accertamento delle abilità e delle conoscenze dell'U.D.A.						
<ul style="list-style-type: none"> • COMPILAZIONE, AGGIORNAMENTO E VALUTAZIONE DEL QUADERNO DI LAVORO • COMPITI DI REALTÀ ED ESERCITAZIONI IN LABORATORIO DI CUCINA • PRODOTTO: PROVA 14 PCV/2.2 – "IMPRESA SIMULATA" 						

Fano, 14 ottobre 2025

Il Docente

Prof. Eugenio Menchetti