

S.P.A. “DON LUIGI ORIONE”

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE – Prof. Eugenio Menchetti – Enogastronomia 2 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. 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 41h</h2> <ul style="list-style-type: none"> PRODOTTO: PROVA 10 PPO/1.1 – “LA MISE EN PLACE”; PRODOTTO: PROVA 10 PPO/1.2 UDA INTERDISCIPLINARE 1 – “PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN MENU’ AUTUNNO/INVERNO PER LA MENSA DELL’ISTITUTO DON ORIONE”; PRODOTTO: PROVA 10 PPO/1.3 – “LE TECNICHE DI COTTURA” (PROVA GENERALE DI FINE TRIMESTRE); PRODOTTO: PROVA 10 PPO/1.4 – “LE MATERIE PRIME” (PROVA GENERALE DI FINE ANNO SCOLASTICO).
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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	2ODR
Periodo	Inizio	OTTOBRE 2025	Fine	MARZO 2026	

⋮

SEZIONE N. 1 – U.D.A. 10 PPO/1.1 – “LA MISE EN PLACE: COME ORGANIZZARE IL LAVORO IN CUCINA” – Progettazione Macro

S.P.A. “DON LUIGI ORIONE”

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE – Prof. Eugenio Menchetti – Enogastronomia 2 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)

U.D.A. (Titolo/Monte ore)	Competenza/e	Abilità	Conoscenze	Disciplina di riferimento	Discipline concorrenti
<p>"LA MISE EN PLACE: COME ORGANIZZARE IL LAVORO IN CUCINA"</p> <p>ORE 7</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/SCEGLIERE GLI STRUMENTI, LE ATTREZZATURE, I MACCHINARI E GLI UTENSILI NECESSARI PER LE DIVERSE FASI DI LAVORAZIONE SULLA BASE DELLE INDICAZIONI RICHIESTE.</p> <p>SAPER APPLICARE MODALITA' DI PIANIFICAZIONE DELLE LAVORAZIONI NEL RISPETTO DELLE NORME DI SICUREZZA, IGIENE E SALVAGUARDIA AMBIENTALE. SAPER APPLICARE METODOLOGIE E TECNICHE PER LA GESTIONE DEI TEMPI DI LAVORO.</p> <p>SAPER PREDISPORRE IL PIANO DI LAVORO IN BASE ALLE INDICAZIONI RICHIESTE. SAPER REPERIRE CORRETTAMENTE GLI INGREDIENTI NECESSARI ALLO SVOLGIMENTO DELLA PREPARAZIONE RICHIESTA.</p>	<p>UTILIZZANDO INDICAZIONI DI APPOGGIO (SCHEMI, APPUNTI, MODELLI, DISTINTE MATERIALI) E LE STRUZIONI IMPARTITE DAL DOCENTE, SAPER PREDISPORRE "LA MISE EN PLACE" NECESSARIA ALL'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>SAPER ORGANIZZARE IL PROPRIO LAVORO E QUELLO DEGLI ALTRI, IN BASE ALLE PECULIARITA' 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>ESEGUIRE LE TECNICHE DI BASE NELLA PRODUZIONE E NEL SERVIZIO DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI.</p>	<p>CONOSCERE LE NORMATIVE VIGENTI IN FATTO DI SICUREZZA, IGIENE, TRASPARENZA E TRACCIABILITA'.</p> <p>CONOSCERE LE TECNICHE DI PIANIFICAZIONE PER L'OTTENIMENTO DEL PRODOTTO INDIVIDUATO.</p> <p>CONOSCERE IL REPARTO CUCINA: LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE E UTENSILI.</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 INTERPERSONALE.</p> <p>CONOSCENZA DI BASE DEI PRINCIPALI PROCESSI ORGANIZZATIVI, PRODUTTIVI E GESTIONALI DEI DIVERSI SETTORI DELLA FILIERA.</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**

LO STUDENTE DEVE ESSERE IN GRADO DI REALIZZARE "LA MISE EN PLACE" SU UN PIANO DI LAVORO SCEGLIENDO ED UTILIZZANDO CORRETTAMENTE GLI UTENSILI, LE ATTREZZATURE E GLI STUMENTI DI MISURAZIONE NECESSARI ALL'OTTENIMENTO DELLA CONSEGNA/PREPARAZIONE GASTRONOMICA DATA DAL DOCENTE. INOLTRE DEVE EFFETTUARE L'ELENCO DEL MATERIALE IN SEQUENZA NECESSARIO AL PROCESSO DI LAVORO ASSEGNATO.

Processo di lavoro

n.	ore	Titolo	Contesto	Attività docente	Metodologia	Prestazioni studenti
1	4	L'ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO IN CUCINA	AULA	ILLUSTRA LA PROGETTAZIONE DEL LAVORO DA PARTE DELLO CHEF. ILLUSTRA I LAVORI DI ROUTINE CHE DEVE COMPIERE IL COMMIS DI CUCINA PRIMA DI INIZIARE QUALSIASI PREPARAZIONE. ILLUSTRA LA "MISE EN PLACE" GENERICA E SPIEGA L'IMPORTANZA DI OPERARE IN MODO, ORDINATO, PULITO ED EFFICACE. ILLUSTRA LE VARIE TIPOLOGIE DI "MISE-EN-PLACE": DI PARTITA, DI LAVORO E DI SERVIZIO. ILLUSTRA LE PROCEDURE DI RIORDINO E PULIZIA UNA VOLTA TERMINATA LA PREPARAZIONE.	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 L'IMPORTANZA DELLA "MISE EN PLACE" ALL'INTERNO DELLA CUCINA. SA REALIZZARE UNA "MISE EN PLACE" IN BASE ALLA CONSEGNA/PREPARAZIONE GASTRONOMICA DATA DAL DOCENTE. CONOSCE QUALI SONO I LAVORI PRELIMINARI CHE OGNI COMMIS DI CUCINA DEVE ESEGUIRE PRIMA DI INIZIARE QUALSIASI OPERAZIONE. CONOSCE L'ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO ALL'INTERNO DELLA CUCINA. CONOSCE LE PROCEDURE DI RIORDINO E PULIZIA UNA VOLTA TERMINATA LA PREPARAZIONE. DEVE ESSERE IN GRADO DI REPERIRE GLI INGREDIENTI, LA STRUMENTAZIONE E LE ATTREZZATURE. CONOSCE LA DIFFERENZA FRA LE VARIE TIPOLOGIE DI "MISE EN PLACE". 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	3	LE TECNICHE DI TAGLIO BASE DELLE VERDURE E LE PREPARAZIONI COMPLEMENTARI	AULA	ILLUSTRA LE PRINCIPALI TECNICHE DI TAGLIO DELLE VERDURE NECESSARIE PER L'OTTENIMENTO DELLA "MISE EN PLACE" DELLA PARTITA. SPIEGA L'IMPORTANZA DI LAVORARE IN SICUREZZA NEL MOMENTO IN QUI SI ADOPERA UN COLTELLO. ILLUSTRA COME IMPUGNARE IL COLTELLO IN SICUREZZA. ILLUSTRA LA MANUTENZIONE DELLA COLTELLERIA (PULIZIA E AFFILATURA).	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	CONOSCE LE PRINCIPALI TECNICHE DI TAGLIO BASE DELLE VERDURE. CONOSCE COME UTILIZZARE CORRETTAMENTE IL COLTELLO IN SICUREZZA. CONOSCE I TAGLI PRINCIPALI: TAGLIARE A FETTE, TAGLIARE A BASTONCINI, TAGLIARE A CUBETTI E TRITARE. CONOSCE LE PREPARAZIONI COMPLEMENTARI PIU' UTILIZZATE.

S.P.A. "DON LUIGI ORIONE"

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE – Prof. Eugenio Menchetti – Enogastronomia 2 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)

			ILLUSTRA I TAGLI PRINCIPALI: TAGLIARE A FETTE, TAGLIARE A BASTONCINI, TAGLIARE A CUBETTI E TRITARE. ILLUSTRA QUALI SONO LE PREPARAZIONI COMPLEMENTARI CHE VENGONO MAGGIORMENTE UTILIZZATE NELLA PREPARAZIONE DI RICETTE.	ESERCITAZIONI SU CLASSROOM.	
--	--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------	--

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 MISE EN PLACE: COME ORGANIZZARE IL LAVORO IN CUCINA"**

⋮

SEZIONE N. 1 – U.D.A. 10 PPO/1.2 INTERDISCIPLINARE 1 – "PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN MENU' AUTUNNO/INVERNO PER LA MENSA DELL'ISTITUTO DON ORIONE " – Progettazione Macro

U.D.A. (Titolo/Monte ore)	Competenza/e	Abilità	Conoscenze	Disciplina di riferimento	Discipline concorrenti
"PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN MENU' AUTUNNO/INVERNO PER LA MENSA DELL'ISTITUTO DON ORIONE"	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 MOMENTI RISTORATIVI ALL'INTERNO DI UNA GIORNATA. SAPER LA SUCCESSIONE DELLE PORTATE E LE REGOLE DI SERVIZIO. SAPER REALIZZARE UN MENU' PER OGNI OCCASIONE, IN PARTICOLARE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA COME PROGETTO DELL'U.D.A. INTERDISCIPLINARE. SAPER LE VARIE TIPOLOGIE DI MENU' (FISSI E ALLA CARTA). SAPER ELEMENTI DI BASE SULLA STORIA DEL MENU' E LE SUE FUNZIONI. SAPER LE FUNZIONE EDUCATIVA DEL MENU' NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA.	ESSERE IN GRADO DI REALIZZARE UN MENU' IN BASE AL MOMENTO RISTORATIVO INDIVIDUATO. ESEGUIRE LE PRINCIPALI FASI DI LAVORAZIONE E ALLESTIMENTO DEI PIATTI NELLA CORRETTA SEQUENZA, NEL RISPETTO DELLE REGOLE DI SERVIZIO. ESSERE IN GRADO DI REALIZZARE UN MENU' PER OGNI OCCASIONE, IN PARTICOLARE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA. IDENTIFICARE GLI ASPETTI DI BASE CHE RIGUARDANO LA TUTELA DELL'AMBIENTE, LA NUTRIZIONE, LA SICUREZZA IN RELAZIONE ALLA PRATICA PROFESSIONALE.	CONOSCERE I VARI MOMENTI RISTORATIVI. CONOSCERE LA SUCCESSIONE DELLE PORTATE ALL'INTERNO DI UN MENU'. SAPER ELEMENTI DI BASE SULLA STORIA E LE FUNZIONI DEL MENU'. CONOSCERE LE VARIE TIPOLOGIE DI MENU' (FISSI E ALLA CARTA). CONOSCERE LA FUNZIONE EDUCATIVA DEL MENU'	ENOGASTRONOMIA LAB. CUCINA	LAB. SALA /BAR SCIENZE DELLA NUTRIZIONE

S.P.A. “DON LUIGI ORIONE”

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE – Prof. Eugenio Menchetti – Enogastronomia 2 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 9	SAPER PREDISPORRE MENU' COERENTI CON IL CONTESTO E LE ESIGENZE DELLA CLIENTELA (ANCHE IN RELAZIONE A SPECIFICI REGIMI DIETETICI E STILI DI ALIMENTARI) PERSEGUENDO OBIETTIVI DI QUALITA', REDDITIVITA' E FAVORENDO LA DIFFUSIONE DI ABITUDINI E STILI DI VITA SOSTENIBILI ED EQUILIBRATI.	ESEGUIRE LE TECNICHE DI BASE NELLA PRODUZIONE E NEL SERVIZIO DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI.	NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA. SAPERE QUALI SONO GLI ALLERGENI CHE DEVONO ESSERE INDICATI ALL'INTERNO DEL MENU'. CONOSCERE LE NORMATIVE VIGENTI IN FATTO DI SICUREZZA, IGIENE, TRASPARENZA E TRACCIABILITA'.
--------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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 UN MENU' AUTUNNO/INVERNO PER LA MENSA DELL'ISTITUTO DON ORIONE. TENENDO IN CONSIDERAZIONE LA FUNZIONE EDUCATIVA, L'ASPETTO NUTRIZIONALE, LA SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E LA SICUREZZA ALIMENTARE.

Processo di lavoro						
n.	ore	Titolo	Contesto	Attività docente	Metodologia	Prestazioni studenti
1	5	IL MENU'	AULA	ILLUSTRA I VARI MOMENTI RISTORATIVI IN BASE ALLA FASCIA ORARIA: PRIMA COLAZIONE, COFFEE BREAK, BRUNCH, PRANZO, TEA TIME, APERITIVO, CENA E SUPPER. SPIEGA LA STORIA DEL MENU', LA SUA DEFINIZIONE E LE SUA FUNZIONE DI INFORMAZIONE VERSO LA CLIENTELA. ILLUSTRA LE VARIE TIPOLOGIE DI MENU' IN FUNZIONE DELL'OCCASIONE DI CONSUMO E AL MOMENTO RISTORATIVO. SPIEGA COME PREDISPORRE SERVIZI E MENU' COERENTI CON IL CONTESTO E LE ESIGENZE DELLA CLIENTELA. ILLUSTRA QUALI SONO LE INFORMAZIONI OBBLIGATORIE CHE DEVONO ESSERE INSERITE ALL'INTERNO DI UN MENU' (ALLERGENI, PPRODOTTI	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 VARI MOMENTI RISTORATIVI IN BASE ALLA FASCIA ORARIA: PRIMA COLAZIONE, COFFEE BREAK, BRUNCH, PRANZO, TEA TIME, APERITIVO, CENA E SUPPER. CONOSCE LA STORIA DEL MENU', LA SUA DEFINIZIONE E LA SUA FUNZIONE DI INFORMAZIONE VERSO LA CLIENTELA. CONOSCE LE VARIE TIPOLOGIE DI MENU' IN FUNZIONE DELL'OCCASIONE DI CONSUMO E AL MOMENTO RISTORATIVO. CONOSCE QUALI SONO LE INFORMAZIONI OBBLIGATORIE CHE DEVONO ESSERE INSERITE ALL'INTERNO DI UN MENU' (ALLERGENI, PPRODOTTI SURGELATI/ABBATTUTI E TRATTAMENTO DELL'ACQUA).

				SURGELATI/ABBATTUTI E TRATTAMENTO DELL'ACQUA).		
2	4	LA SUCCESSIONE DELLE PORTATE	AULA	ILLUSTRA LE REGOLE PER IL CORRETTO SERVIZIO DEI PIATTI. ILLUSTRA E SPIEGA LA CORRETTA SUCCESSIONE DELLE PORTATE ALL'INTERNO DEL MENU'. ILLUSTRA LA CORRETTA REDAZIONE DI UN MENU', IN PARTICOLARE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA. ILLUSTRA COME PERSEGUIRE OBIETTIVI DI QUALITA', FAVORENDO LA DIFFUSIONE DI ABITUDINI E STILI DI VITA SANI, SOSTENIBILI ED EQUILIBRATI.	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 LE REGOLE PER IL CORRETTO SERVIZIO DEI PIATTI. CONOSCE LA CORRETTA SUCCESSIONE DELLE PORTATE ALL'INTERNO DEL MENU'. E' IN GRADO DI REDIGIRE UN MENU' PER LA REFEZIONE SCOLASTICA.

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 1 – "PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN MENU' AUTUNNO INVERNO PER LA MENSA DELL'ISTITUTO DON ORIONE"**

⋮

SEZIONE N. 1 – U.D.A. 10 PPO/1.3 – "LE TECNICHE DI COTTURA" – Progettazione Macro

U.D.A. (Titolo/Monte ore)	Competenza/e	Abilità	Conoscenze	Disciplina di riferimento	Discipline concorrenti
"LE TECNICHE DI COTTURA"	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 UTILIZZARE LE VARIE TIPOLOGIE DI TECNICHE DI COTTURA. SAPER APPLICARE I SISTEMI DI COTTURA PIU' IDONEI ALLA PREPARAZIONE GASTRONOMICA. SAPERE GLI EFFETTI DELLA COTTURA SUGLI ALIMENTI.	UTILIZZANDO INDICAZIONI DI APPOGGIO (SCHEMI E APPUNTI) E LE STRUZIONI IMPARTITE DAL DOCENTE, LO STUDENTE DEVE ESSERE IN GRADO DI SCEGLIERE E UTILIZZARE LA TECNICA DI COTTURA PIU' IDONEA ALL'OTTENIMENTO DEL PRODOTTO INDIVIDUATO. ESSERE IN GRADO DI REPERIRE IL MATERIALE, LA STRUMENTAZIONE E LE ATTREZZATURE.	CONOSCERE LE PRINCIPALI TECNICHE DI COTTURA. CONOSCERE GLI EFFETTI DELLA COTTURA SUGLI ALIMENTI, CON MAGGIORE ATTENZIONE A QUELLI INDESIDERATI.	ENOGASTRONOMIA LAB. CUCINA	LAB. SALA /BAR SCIENZE DELLA

<p>ORE 11</p>	<p>SAPERE COME AVVIENE LA TRASMISSIONE DEL CALORE. SAPER APPLICARE LE VARIE MODALITA' DI COTTURA NEL RISPETTO DELLE NORME DI SICUREZZA, IGIENE E SALVAGUARDIA AMBIENTALE. SAPER APPLICARE METODOLOGIE E TECNICHE PER LA GESTIONE DEI TEMPI DI LAVORO. SAPER PREDISPORRE IL PIANO DI LAVORO IN BASE ALLA TECNICA DI COTTURA. SAPER REPERIRE CORRETTAMENTE GLI INGREDIENTI NECESSARI ALLO SVOLGIMENTO DELLA PREPARAZIONE RICHIESTA.</p>	<p>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. SAPERE LE PRINCIPALI TECNICHE DI PRODUZIONE PER LA REALIZZAZIONE DEI PRODOTTI GASTRONOMICI. SAPER ORGANIZZARE IL PROPRIO LAVORO E QUELLO DEGLI ALTRI, IN BASE ALLE PECULIARITA' 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 COME AVVIENE LA TRASMISSIONE DEL CALORE. CONOSCERE LE NORMATIVE VIGENTI IN FATTO DI SICUREZZA, IGIENE, TRASPARENZA E TRACCIABILITA'. CONOSCERE LE MODALITA' DI BASE PER LA TRASFORMAZIONE E MANIPOLAZIONE DELLE MATERIE PRIME. CONOSCERE LA TERMINOLOGIA TECNICA DI BASE DI SETTORE. CONOSCERE LE TECNICHE E LE PROCEDURE DI SETTORE IN RELAZIONE AL COMPITO DA SVOLGERE. CONOSCERE LE TECNICHE DI BASE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE INTERPERSONALE.</p>		<p>NUTRIZIONE</p>
----------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	-------------------

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 RIPRODURRE LE VARIE TECNICHE DI 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	3	LE COTTURE CON ACQUA E AL VAPORE: AFFOGATURA BOLLITURA SBIANCHITURA COTTURA AL VAPORE	AULA	ILLUSTRA LE VARIE TIPOLOGIE DI COTTURA CON ACQUA E AL VAPORE. SPIEGA LA MODALITA' DI COTTURA PIU' IDONEA IN BASE ALLA TIPOLOGIA DI ALIMENTO. SPIEGA LE PEQUILIARITA' DI OGNI TECNICA DI COTTURA E I POSSIBILI EFFETTI INDESIDERATI. ILLUSTRA GLI EFFETTI DELLA COTTURA. ILLUSTRA LE PROCEDURE DI RIORDINO E PULIZIA UNA VOLTA TERMINATA LA PREPARAZIONE. FAVORISCE SITUAZIONI PRATICHE RELATIVE ALL'UTILIZZO DELLE TECNICHE DI COTTURA.	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 L'IMPORTANZA DEGLI EFFETTI DEL CALORE SUGLI ALIMENTI E I POSSIBILI EFFETTI INDESIDERATI. CONOSCE LE MODIFICHE DELLE CARATTERISTICHE SENSORIALI CHE LA COTTURA PROVOCA. CONOSCE LE COTTURE CON ACQUA E VAPORE: AFFOGATURA, SBIANCHITURA E COTTURA AL VAPORE. E' IN GRADO DI RIPRODURRE IN LABORATORIO LE VARIE TECNICHE DI COTTURA. CONOSCE 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.
2	2	LE COTTURE CON SOSTANZA GRASSA: ALLA PIASTRA FRITTURA AL SALTO	AULA	ILLUSTRA LE VARIE TIPOLOGIE DI COTTURA CON SOSTANZA GRASSA. SPIEGA LA MODALITA' DI COTTURA PIU' IDONEA IN BASE ALLA TIPOLOGIA DI ALIMENTO. SPIEGA LE PEQUILIARITA' DI OGNI TECNICA DI COTTURA E I POSSIBILI EFFETTI INDESIDERATI. ILLUSTRA GLI EFFETTI DELLA COTTURA. ILLUSTRA LE PROCEDURE DI RIORDINO E PULIZIA UNA VOLTA TERMINATA LA PREPARAZIONE. FAVORISCE SITUAZIONI PRATICHE RELATIVE ALL'UTILIZZO DELLE TECNICHE DI COTTURA.	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 L'IMPORTANZA DEGLI EFFETTI DEL CALORE SUGLI ALIMENTI E I POSSIBILI EFFETTI INDESIDERATI. CONOSCE LE MODIFICHE DELLE CARATTERISTICHE SENSORIALI CHE LA COTTURA PROVOCA. CONOSCE LE COTTURE CON SOSTANZA GRASSA: ALLA PIASTRA, FRITTURA, AL SALTO. E' IN GRADO DI RIPRODURRE IN LABORATORIO LE VARIE TECNICHE DI COTTURA. CONOSCE 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.
3	3	LE COTTURE PER IRRAGGIAMENTO: ALLA GRIGLIA ALLO SPIEDO AL FORNO (ARROSTIRE) GRATINATURA IN MICROONDE	AULA	ILLUSTRA LE VARIE TIPOLOGIE DI COTTURA PER IRRAGGIAMENTO. SPIEGA LA MODALITA' DI COTTURA PIU' IDONEA IN BASE ALLA TIPOLOGIA DI ALIMENTO. SPIEGA LE PEQUILIARITA' DI OGNI TECNICA DI COTTURA E I POSSIBILI EFFETTI INDESIDERATI. ILLUSTRA GLI EFFETTI DELLA COTTURA. ILLUSTRA LE PROCEDURE DI RIORDINO E PULIZIA UNA VOLTA TERMINATA LA PREPARAZIONE. FAVORISCE SITUAZIONI PRATICHE RELATIVE ALL'UTILIZZO DELLE TECNICHE DI COTTURA.	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 L'IMPORTANZA DEGLI EFFETTI DEL CALORE SUGLI ALIMENTI E I POSSIBILI EFFETTI INDESIDERATI. CONOSCE LE MODIFICHE DELLE CARATTERISTICHE SENSORIALI CHE LA COTTURA PROVOCA. CONOSCE LE COTTURE PER IRRAGGIAMENTO: ALLA GRIGLIA, ALLO SPIEDO, AL FORNO (ARROSTIRE), GRATINATURA E AL MICROONDE. E' IN GRADO DI RIPRODURRE IN LABORATORIO LE VARIE TECNICHE DI COTTURA. CONOSCE 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.
4	3	LE COTTURE MISTE: BRASATURA IN CASSERUOLA STUFATURA	AULA	ILLUSTRA LE COTTURE MISTE. SPIEGA LA MODALITÀ DI COTTURA PIU' IDONEA IN BASE ALLA TIPOLOGIA DI ALIMENTO. SPIEGA LE PEQUILIARITÀ DI OGNI TECNICA DI COTTURA E I POSSIBILI EFFETTI INDESIDERATI. ILLUSTRA GLI EFFETTI DELLA COTTURA. ILLUSTRA LE PROCEDURE DI RIORDINO E PULIZIA UNA VOLTA TERMINATA LA PREPARAZIONE. FAVORISCE SITUAZIONI PRATICHE RELATIVE ALL'UTILIZZO DELLE TECNICHE DI COTTURA.		CONOSCE L'IMPORTANZA DEGLI EFFETTI DEL CALORE SUGLI ALIMENTI E I POSSIBILI EFFETTI INDESIDERATI. CONOSCE LE MODIFICHE DELLE CARATTERISTICHE SENSORIALI CHE LA COTTURA PROVOCA. CONOSCE LE COTTURE MISTE: IN CASSERUOLA E STUFATURA. E' IN GRADO DI RIPRODURRE IN LABORATORIO LE VARIE TECNICHE DI COTTURA. CONOSCE 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.

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 – "LE TECNICHE DI COTTURA (PROVA GENERALE DI FINE TRIMESTRE)"**

⋮

SEZIONE N. 1 – U.D.A. 10 PPO/1.4 – "LE MATERIE PRIME" – Progettazione Macro

U.D.A. (Titolo/Monte ore)	Competenza/e	Abilità	Conoscenze	Disciplina di riferimento	Discipline concorrenti
"LE MATERIE PRIME"	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.	UTILIZZANDO INDICAZIONI DI APPOGGIO (SCHEMI E APPUNTI) E LE STRUZIONI IMPARTITE DAL DOCENTE, LO STUDENTE DEVE ESSERE IN GRADO DI INDIVIDUARE E REPERIRE LE VARIE MATERIE PRIME ALL'INTERNO DEL LABORATORIO.	CONOSCERE IL SIGNIFICATO DI ALIMENTO. CONOSCERE LE CLASSIFICAZIONE DELLE VARIE MATERIE PRIME.	ENOGASTRONOMIA	LAB. SALA /BAR

<p>ORE 12</p>	<p>ESSERE IN GRADO DI CLASSIFICARE GLI ALIMENTI IN BASE: ALLO STATO FISICO, ALLA DISPONIBILITA' IN NATURA, ALLA MODALITA' D'USO, AL LIVELLO NUTRIZIONALE E ALLA CATEGORIA MERCEOLOGICA. SAPER DISTINGUERE I VARI GRUPPI ALIMENTARI. SAPER SUDDIVIDERE LE MATERIE PRIME IN BASE ALLA LORO MERCEOLOGIA: CEREALI E DERIVATI, PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI, LATTE E DERIVATI, CARNE, UOVA, PRODOTTI ITTICI E LEGUMI, GRASSI DA CONDIMENTO, ERBE AROMATICHE E SPEZIE. SUPPORTARE LA PIANIFICAZIONE E LA GESTIONE DI PROCESSI DI APPROVVIGIONAMENTO IN UN'OTTICA DI QUALITA' E SI SVILUPPO DELLA CULTURA ENOGASTRONOMICA NAZIONALE. INIZIARE A COMPRENDERE LE ESIGENZE DELLA CLIENTELA, IN RELAZIONE A SPECIFICHE NECESSITA' DIETOLOGICHE.</p>	<p>E' IN GRADO DI SCEGLIERE LE MATERIE PRIME PIU' IDONEE ALL'OTTENIMENTO DEL PRODOTTO INDIVIDUATO. ESSERE IN GRADO DI REPERIRE IL MATERIALE, LA STRUMENTAZIONE E LE ATTREZZATURE VOLTE ALLA LAVORAZIONE DELLE MATERIE PRIME. 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 EQUIPE.</p>	<p>CONOSCERE I VARI GRUPPI ALIMENTARI. CONOSCERE LA SUDDIVISIONE MERCEOLOGICA DELLE MATERIE PRIME: CEREALI E DERIVATI, PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI, LATTE E DERIVATI, CARNE, UOVA, PRODOTTI ITTICI E LEGUMI, GRASSI DA CONDIMENTO, ERBE AROMATICHE E SPEZIE. CONOSCENZA DI BASE DEI PRINCIPALI PROCESSI ORGANIZZATIVI ALL'INTERNO DELLA FILIERA ALIMENTARE: DALL'ORIGINE DEL PRODOTTO, ALLA TRASFORMAZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE, SOMMINISTRAZIONE DEGLI ALIMENTI. TERMINOLOGIA TECNICA DI BASE DI SETTORE.</p>	<p>LAB. CUCINA</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

LO STUDENTE DEVE CONOSCERE LE PRINCIPALI CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE VARIE MATERIE PRIME. INOLTRE DEVE ESSERE IN GRADO DI REPERIRE IN MANIERA AUTONOMA LE MATERIE PRIME DA SOTTOPORRE ALLA SUCCESSIVA LAVORAZIONE IN LABORATORIO.						
Processo di lavoro						
n.	ore	Titolo	Contesto	Attività docente	Metodologia	Prestazioni studenti
1	1	CLASSIFICAZIONE MERCEOLOGICA DELLE MATERIE PRIME	AULA	INTRODUCE ED ILLUSTRRA LA CLASSIFICAZIONE DELLE MATERIE PRIME IN BASE: ALLO STATO FISICO, ALLA DISPONIBILITA' IN NATURA, ALLA MODALITA' D'USO, AL LIVELLO NUTRIZIONALE E ALLA CATEGORIA MERCEOLOGICA. ILLUSTRA I VARI GRUPPI ALIMENTARI. INTRODUCE ED ILLUSTRRA LE MATERIE PRIME IN BASE ALLA LORO MERCEOLOGIA: CEREALI E DERIVATI, PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI, LATTE E DERIVATI, CARNE, UOVA, PRODOTTI ITTICI E LEGUMI, GRASSI DA CONDIMENTO, ERBE AROMATICHE E SPEZIE. SPIEGA L'IMPORTANZA DI EFFETTUARE DELLE SCELTE DI APPROVVIGIONAMENTO VOLTE AL RISPETTO DELL'AMBIENTE, ALLA LOTTA AGLI SPRECHIM ALLA STAGIONALITA' E AI PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO.	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.	DISTINGUE CORRETTAMENTE LA SUDDIVISIONE DELLE MATERIE PRIME IN BASE: ALLO STATO FISICO, ALLA DISPONIBILITA' IN NATURA, ALLA MODALITA' D'USO, AL LIVELLO NUTRIZIONALE E ALLA CATEGORIA MERCEOLOGICA. CONOSCE I VARI GRUPPI ALIMENTARI. DISTINGUE LE MATERIE IN BASE ALLA LORO MERCEOLOGIA: CEREALI E DERIVATI, PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI, LATTE E DERIVATI, CARNE, UOVA, PRODOTTI ITTICI E LEGUMI, GRASSI DA CONDIMENTO, ERBE AROMATICHE E SPEZIE. INIZIA AD AVERE UN APROCCIO ALL'APPROVVIGIONAMENTO RISPETTANDO: L'AMBIENTE, GLI SPRECHI, LA STAGIONALITA' E I PRODOTTI TIPICI E LOCALI.
2	3	CEREALI E TUBERI	AULA	INTRODUCE ED ILLUSTRRA LE VARIE TIPOLOGIE DI CEREALI E TUBERI. ILLUSTRA LE MODALITA' DI CONSERVAZIONE PIU' IDONEE. ILLUSTRA E SPIEGA I POSSIBILI IMPIEGHI IN CUCINA.	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 LE VARIE TIPOLOGIE DI CEREALI E TUBERI. CONOSCE LE MODALITA' DI CONSERVAZIONE PIU' IDONEE. CONOSCE I POSSIBILI IMPIEGHI IN CUCINA.
3	3	LATTE E DERIVATI	AULA	INTRODUCE ED ILLUSTRRA LE VARIE TIPOLOGIE DI LATTE E DERIVATI. ILLUSTRA LE MODALITA' DI CONSERVAZIONE PIU' IDONEE. ILLUSTRA E SPIEGA I POSSIBILI IMPIEGHI IN CUCINA.	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 LE VARIE TIPOLOGIE DI LATTE E DERIVATI. CONOSCE LE MODALITA' DI CONSERVAZIONE PIU' IDONEE. CONOSCE I POSSIBILI IMPIEGHI IN CUCINA.
4	3	CARNE, UOVA, PRODOTTI ITTICI E LEGUMI	AULA	INTRODUCE ED ILLUSTRRA LE VARIE TIPOLOGIE DI CARNE, UOVA, PRODOTTI ITTICI E LEGUMI. ILLUSTRA LE MODALITA' DI CONSERVAZIONE PIU'	USO DEL LIBRO DI TESTO (CARTACEO E DIGITALE). USO DELLA LIM E DEGLI APPUNTI.	CONOSCE LE VARIE TIPOLOGIE DI CARNE, UOVA, PRODOTTI ITTICI E LEGUMI. CONOSCE LE MODALITA' DI CONSERVAZIONE PIU' IDONEE.

S.P.A. "DON LUIGI ORIONE"

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE – Prof. Eugenio Menchetti – Enogastronomia 2 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)

				IDONEE. ILLUSTRA E SPIEGA I POSSIBILI IMPIEGHI IN CUCINA.	STRUMENTI MULTIMEDIALI.USO DEGLI APPUNTI E DELLE SLIDE	CONOSCE I POSSIBILI IMPIEGHI IN CUCINA.
5	1	GRASSI DA CONDIMENTO	AULA	INTRODUCE ED ILLUSTRA LE VARIE TIPOLOGIE DI GRASSI DA CONDIMENTO. ILLUSTRA LE MODALITA' DI CONSERVAZIONE PIU' IDONEE. ILLUSTRA E SPIEGA I POSSIBILI IMPIEGHI IN CUCINA.	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 LE VARIE TIPOLOGIE DI GRASSI DA CONDIMENTO. CONOSCE LE MODALITA' DI CONSERVAZIONE PIU' IDONEE. CONOSCE I POSSIBILI IMPIEGHI IN CUCINA.
6	1	ERBE AROMATICHE E SPEZIE	AULA	INTRODUCE ED ILLUSTRA LE VARIE TIPOLOGIE DI ERBE AROMATICHE E SPEZIE. ILLUSTRA LE MODALITA' DI CONSERVAZIONE PIU' IDONEE. ILLUSTRA E SPIEGA I POSSIBILI IMPIEGHI IN CUCINA.	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 LE VARIE TIPOLOGIE DI ERBE AROMATICHE E SPEZIE. CONOSCE LE MODALITA' DI CONSERVAZIONE PIU' IDONEE. CONOSCE I POSSIBILI IMPIEGHI IN CUCINA.
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/1.4 – "LE MATERIE PRIME (PROVA GENERALE DI FINE ANNO SCOLASTICO)" 						

S.P.A. "DON LUIGI ORIONE"

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE – Prof. Eugenio Menchetti – Enogastronomia 2 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 ESSE CONTRIBUISCONO ALLA DEFINIZIONE DELLE COMPETENZA DEL MODULO 9 PPO/1</p>	<h2 style="text-align: center;">MODULO 9 PPO/1 65h</h2> <ul style="list-style-type: none">• PRODOTTO: PROVA 9 PPO/1.1 – "ANTIPASTI, UOVA E CONTORNI";• PRODOTTO: PROVA 9 PPO/1.2 UDA INTERDISCIPLINARE 1 – "PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN MENU' AUTUNNO/INVERNO PER LA MENSA DELL'ISTITUTO DON ORIONE";• PRODOTTO: PROVA 9 PPO/1.3 "I PRIMI PIATTI" (PROVA GENERALE DI FINE TRIMESTRE).
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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	2ODR
Periodo	Inizio	OTTOBRE 2025	Fine	DICEMBRE 2026	

⋮

SEZIONE N. 1 – U.D.A. 10 PPO/1.1 – "ANTIPASTI, UOVA E CONTORNI" – Progettazione Macro

U.D.A. (Titolo/Monte ore)	Competenza/e	Abilità	Conoscenze	Disciplina di riferimento	Discipline concorrenti
"ANTIPASTI, UOVA E CONTORNI"	<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 SUDDIVIDERE LE MATERIE PRIME IN BASE ALLA LORO MERCEOLOGIA:</p> <p>CEREALI E DERIVATI, PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI, LATTE E DERIVATI, CARNE, UOVA, PRODOTTI ITTICI E LEGUMI, GRASSI DA CONDIMENTO, ERBE AROMATICHE E SPEZIE.</p> <p>SAPER LA CORRETTA CLASSIFICAZIONE DEGLI ANTIPASTI (CALDI E FREDDI). SAPER APPLICARE CORRETTAMENTE LA COTTURA DELLE UOVA (IN ACQUA E IN PADELLA).</p> <p>APPLICARE LE PREPARAZIONI PRELIMINARI PER LA PULIZIA DEGLI ORTAGGI. SAPER CUOCERE GLI ORTAGGI MEDIANTE: LA COTTURA IN ACQUA, LA COTTURA PER STUFATURA, LA COTTURA GLASSATA, LA COTTURA AL FORNO, LA COTTURA PER FRITTURA.</p> <p>SUPPORTARE LA PIANIFICAZIONE E LA GESTIONE DI PROCESSI DI APPROVVIGIONAMENTO IN UN'OTTICA DI QUALITÀ E SI SVILUPPO DELLA CULTURA ENOGASTRONOMICA NAZIONALE. INIZIARE A COMPRENDERE LE ESIGENZE DELLA CLIENTELA, IN RELAZIONE A SPECIFICHE NECESSITÀ DIETOLOGICHE.</p>	<p>UTILIZZANDO INDICAZIONI DI APPOGGIO (SCHEMI E APPUNTI) E LE STRUZIONI IMPARTITE DAL DOCENTE, LO STUDENTE DEVE ESSERE IN GRADO DI REALIZZARE ANTIPASTI, PIATTI A BASE DI UOVA E CONTORNI INDIVIDUATI DAL DOCENTE.</p> <p>INDIVIDUARE E REPERIRE LE VARIE MATERIE PRIME ALL'INTERNO DEL LABORATORIO.</p> <p>ESSERE IN GRADO DI SCEGLIERE LE MATERIE PRIME PIU' IDONEE ALL'OTTENIMENTO DELL' ANTIPASTO, PIATTO A BASE DI UOVA O CONTORNO INDIVIDUATO.</p> <p>ESSERE IN GRADO DI REPERIRE IL MATERIALE, LA STRUMENTAZIONE E LE ATTREZZATURE VOLTE ALLA LAVORAZIONE DELL'ANTIPASTO, UOVA O CONTORNO INDIVIDUATO.</p> <p>APPLICARE LE NORMATIVE VIGENTI IN FATTO DI SICUREZZA, IGIENE, TRASPARENZA E TRACCIABILITÀ.</p> <p>INDIVIDUARE, DOSARE, MISCELARE I VARI INGREDIENTI.</p> <p>APPLICARE CORRETTAMENTE MODALITÀ 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>SAPER ORGANIZZARE IL PROPRIO LAVORO E QUELLO DEGLI ALTRI, IN BASE ALLE PECULIARITÀ DELLE/DEI LAVORAZIONI/SERVIZI DA ESEGUIRE NELL'AMBIENTE CUCINA.</p>	<p>CONOSCERE LA CLASSIFICAZIONE DEGLI ANTIPASTI.</p> <p>CONOSCERE I PRINCIPALI ANTIPASTI DELLA CUCINA ITALIANA.</p> <p>CONOSCERE LE TECNICHE DI COTTURA DELLE UOVA.</p> <p>CONOSCERE LE PREPARAZIONI PRELIMINARI E LE TECNICHE BASE PER LA REALIZZAZIONE DEI CONTORNI.</p> <p>CONOSCERE I TEMPI DI COTTURA DELLE UOVA.</p> <p>CONOSCERE I TEMPI DI COTTURA DEI PRINCIPALI ORTAGGI E LE MODALITÀ DI CONSERVAZIONE.</p> <p>CONOSCERE LE CLASSIFICAZIONE DELLE VARIE MATERIE PRIME.</p> <p>TERMINOLOGIA TECNICA DI BASE DI SETTORE.</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 2 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		APPLICARE LE REGOLE DELLA COMUNICAZIONE FRA REPARTI NEI CONTESTI PROFESSIONALI. APPLICARE METODOLOGIE DI BASE PER LAVORARE IN AUTONOMIA E IN ÉQUIPE.		
---------------	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

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 REPERIRE LE MATERIE PRIME, LA STRUMENTAZIONE E LE ATTREZZATURE NECESSARIE ALLA REALIZZAZIONE A SCELTA TRA UN: ANTIPASTO, PIATTO A BASE DI UOVA O CONTORNO.

Processo di lavoro						
n.	ore	Titolo	Contesto	Attività docente	Metodologia	Prestazioni studenti
1	2	GLI ANTIPASTI: CALDI E FREDDI	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. ILLUSTR A SPIEGA LE RICETTE DA RIPORTATE NEL RICETTARIO DI OGNI STUDENTE. INTRODUCE ED ILLUSTR A LA CLASSIFICAZIONE DEGLI ANTIPASTI: CALDI E FREDDI. ILLUSTR A I PRINCIPALI ANTIPASTI DELLA CUCINA ITALIANA. SPIEGA E METTE IN PRATICA LE ESERCITAZIONI DA SVOLGERE, AIUTANDO GLI ALLIEVI CHE RILEVANO DIFFICOLTA'. CONTROLLA IL RIORDINO DELLA POSTAZIONE DI LAVORO.	DIMOSTRAZIONE PRATICA. RACCOLTA DI APPUNTI E RICETTE NEL RICETTARIO.	SA ADOTTARE TECNICHE DI BASE PER LA MANIPOLAZIONE, TRASFORMAZIONE E UTILIZZO DELLE MATERIE PRIME. CONOSCE LE TECNICHE DI BASE NECESSARIE ALL'OTTENIMENTO DEI PRINCIPALI ANTIPASTI CALDI E FREDDI DELLA CUCINA ITALIANA. USA I DPI. 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.

2	9	I PIATTI A BASE DI UOVA	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. ILLUSTRRA E SPIEGA LE RICETTE DA RIPORTATE NEL RICETTARIO DI OGNI STUDENTE. INTRODUCE ED ILLUSTRRA LE PRINCIPALI TECNICHE DI COTTURA DELLE UOVA CON PARTICOLAZIONE ATTENZIONE AI TEMPI DI COTTURA. ILLUSTRRA I PRINCIPALI PIATTI A BASE DI UOVA DELLA CUCINA ITALIANA. SPIEGA E METTE IN PRATICA LE ESERCITAZIONI DA SVOLGERE, AIUTANDO GLI ALLIEVI CHE RILEVANO DIFFICOLTA'. CONTROLLA IL RIORDINO DELLA POSTAZIONE DI LAVORO.	DIMOSTRAZIONE PRATICA. RACCOLTA DI APPUNTI E RICETTE NEL RICETTARIO.	SA ADOTTARE TECNICHE DI BASE PER LA MANIPOLAZIONE, TRASFORMAZIONE E UTILIZZO DELLE MATERIE PRIME. CONOSCE LE TECNICHE DI BASE NECESSARIE ALL'OTTENIMENTO DEI PRINCIPALI PIATTI A BASE DI UOVA DELLA CUCINA ITALIANA. USA I DPI. CONOSCE E SA RISPETTARE I TEMPI DI COTTURA DELLE UOVA. 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.
3	9	I CONTORNI: PREPARAZIONI PRELIMINARI E COTTURA	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. ILLUSTRRA E SPIEGA LE RICETTE DA RIPORTATE NEL RICETTARIO DI OGNI STUDENTE. INTRODUCE ED ILLUSTRRA LE PRINCIPALI PREPARAZIONI PRELIMINARI DEGLI ORTAGGI (LAVAGGIO, MONDATURA E TAGLIO). ILLUSTRRA LE COTTURE DEGLI ORTAGGI PER: EBOLLIZIONE, STUFATURA, GLASSATURA, AL FORNO E FRITTURA. ILLUSTRRA I PRINCIPALI CONTORNI DELLA CUCINA ITALIANA. SPIEGA E METTE IN PRATICA LE ESERCITAZIONI DA SVOLGERE, AIUTANDO GLI ALLIEVI CHE RILEVANO DIFFICOLTA'. CONTROLLA IL RIORDINO DELLA POSTAZIONE DI LAVORO.	DIMOSTRAZIONE PRATICA. RACCOLTA DI APPUNTI E RICETTE NEL RICETTARIO	SA ADOTTARE TECNICHE DI BASE PER LA MANIPOLAZIONE, TRASFORMAZIONE E UTILIZZO DELLE MATERIE PRIME. CONOSCE LE TECNICHE DI BASE NECESSARIE ALL'OTTENIMENTO DEI PRINCIPALI CONTORNI DELLA CUCINA ITALIANA. USA I DPI. CONOSCE E SA RISPETTARE I TEMPI DI COTTURA DEGLI ORTAGGI. E' IN GRADO DI EFFETTUARE LE OPERAZIONI PRELIMINARI SUGLI ORTAGGI (LAVAGGIO, MONDATURA E TAGLIO). CONOSCE LE TECNICHE DI COTTURA DEGLI ORTAGGI: EBOLLIZIONE, STUFATURA, GLASSATURA, AL FORNO E FRITTURA. 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.

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 10 PPO/1.1 – “ANTIPASTI, UOVA E CONTORNI”**



SEZIONE N. 1 – U.D.A. 10 PPO/1.2 INTERDISCIPLINARE 1 – "PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN MENU' AUTUNNO/INVERNO PER LA MENSA DELL'ISTITUTO DON ORIONE" – Progettazione Macro

U.D.A. (Titolo/Monte ore)	Competenza/e	Abilità	Conoscenze	Disciplina di riferimento	Discipline concorrenti
<p>"PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN MENU' AUTUNNO/INVERNO PER LA MENSA DELL'ISTITUTO DON ORIONE"</p> <p>ORE 12</p>	<p>UTILIZZARE LE PRINCIPALI CONOSCENZE ACQUISITE E LE APPLICARE NEL CONTESTO DELL'UDA INTERDISCIPLINARE. LAVORARE IN SICUREZZA ED IGIENE. MANTENERE PULITA E ORDINATA LA PROPRIA POSTAZIONE DI LAVORO. SAPER REALIZZARE UN MENU' PER OGNI OCCASIONE, IN PARTICOLARE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA. SAPERE LE FUNZIONI EDUCATIVE DEL MENU' NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA. SAPER PREDISPORRE MENU' COERENTI CON IL CONTESTO E LE ESIGENZE DELLA CLIENTELA (ANCHE IN RELAZIONE A SPECIFICI REGIMI DIETETICI E STILI DI ALIMENTARI) PERSEGUENDO OBIETTIVI DI QUALITÀ, REDDITIVITÀ E FAVORENDO LA DIFFUSIONE DI ABITUDINI E STILI DI VITA SOSTENIBILI ED EQUILIBRATI.</p>	<p>ESSERE IN GRADO DI REALIZZARE UN MENU' IN BASE AL MOMENTO RISTORATIVO INDIVIDUATO. ESEGUIRE LE PRINCIPALI FASI DI LAVORAZIONE E ALLESTIMENTO DEI PIATTI NELLA CORRETTA SEQUENZA, NEL RISPETTO DELLE REGOLE DI SERVIZIO. ESSERE IN GRADO DI REALIZZARE UN MENU' PER OGNI OCCASIONE, IN PARTICOLARE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA. IDENTIFICARE GLI ASPETTI DI BASE CHE RIGUARDANO LA TUTELA DELL'AMBIENTE, LA NUTRIZIONE, LA SICUREZZA IN RELAZIONE ALLA PRATICA PROFESSIONALE. ESEGUIRE LE TECNICHE DI BASE NELLA PRODUZIONE E NEL SERVIZIO DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI. UTILIZZARE CORRETTAMENTE LE PRINCIPALI TECNICHE DI COTTURA. INDIVIDUARE, DOSARE, MISCELARE I VARI INGREDIENTI IN BASE ALLA RICETTA DA UTILIZZARE.</p>	<p>CONOSCERE LA FUNZIONE EDUCATIVA DEL MENU' NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA. SAPERE QUALI SONO GLI ALLERGENI CHE DEVONO ESSERE INDICATI ALL'INTERNO DEL MENU'. CONOSCERE LE NORMATIVE VIGENTI IN FATTO DI SICUREZZA, IGIENE, TRASPARENZA E TRACCIABILITÀ. CONOSCERE LE TECNICHE DI PRODUZIONE DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI. UTILIZZARE IN MANIERA APPROPRIATA GLI STRUMENTI E LE ATTREZZATURE, CURANDONE L'EFFICIENZA. CONOSCERE LE TECNICHE DI BASE PER LA LAVORAZIONE E MANIPOLAZIONE DELLE MATERIE PRIME.</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**

LO STUDENTE DEVE ESSERE IN GRADO DI REALIZZARE I PIATTI DEL MENU' AUTUNNO/INVERNO PER LA MENSA DELL'ISTITUTO DON ORIONE, METTENDO IN PRATICA L'ESECUZIONE DELLE RICETTE.

Processo di lavoro

n.	ore	Titolo	Contesto	Attività docente	Metodologia	Prestazioni studenti
1	12	U.D.A. INTERDISCIPLINARE 1 ATTIVITA' IN LABORATORIO	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. ILLUSTRRA 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 DEI PIATTI PRESENTI ALL'INTERNO DEL MENU' DELLA MENSA DELL'ISTITUTO DON ORIONE. CONTROLLA IL RIORDINO DELLA POSTAZIONE DI LAVORO.	ATTIVITA' LABORATORIALI. RACCOLTA DI APPUNTI E RICETTE NEL RICETTARIO.	CONOSCE LE REGOLE PER IL CORRETTO SERVIZIO DEI PIATTI. CONOSCE LA CORRETTA SUCCESSIONE DELLE PORTATE ALL'INTERNO DEL MENU'. METTE IN PRATICA LA CORRETTA PREDISPOSIZIONE DEL PIANO DI LAVORO. METTE IN PRATICA L'ESECUZIONE DELLA RICETTA PER LA REALIZZAZIONE DEI PIATTI.

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 10 PPO/1.2 UDA INTERDISCIPLINARE 1 – "PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN MENU' AUTUNNO INVERNO PER LA MENSA DELL'ISTITUTO DON ORIONE"**



SEZIONE N. 1 – U.D.A. 10 PPO/1.3 – “I PRIMI PIATTI” – Progettazione Macro

U.D.A. (Titolo/Monte ore)	Competenza/e	Abilità	Conoscenze	Disciplina di riferimento	Discipline concorrenti
“I PRIMI PIATTI”	<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 SUDDIVIDERE LE MATERIE PRIME IN BASE ALLA LORO MERCEOLOGIA: CEREALI E DERIVATI, PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI, LATTE E DERIVATI, CARNE, UOVA, PRODOTTI ITTICI E LEGUMI, GRASSI DA CONDIMENTO, ERBE AROMATICHE E SPEZIE. SAPER LA CLASSIFICAZIONE DEI PRIMI PIATTI: I BRODI E LE MINESTRE, LE PASTE (SECCHHE, RIPIENE, FRESCHE E GRATINATE), I ROSOTTI. SAPER APPLICARE CORRETTAMENTE LE TECNICHE DI COTTURA. APPLICARE LE PREPARAZIONI PRELIMINARI PER LA REALIZZAZIONE DELLE MINESTRE, ZUPPE, VELLUTATE E MINISTRONI. RICONOSCERE I VARI FORMATI DI PASTA. SAPER INDIVIDUARE TECNICHE E METODI PER L’OTTENIMENTO DELLE VARIE TIPOLOGIE DI PASTA. APPLICARE I SISTEMI DI COTTURA PIU’ IDONEI PER L’OTTENIMENTO DEI RISOTTI. UTILIZZARE CORRETTAMENTE TUTTI GLI UTENSILI E LE ATTREZZATURE DEL LABORATORIO, CURANDONE L’EFFICIENZA, AL FINE DI REALIZZARE LE PREPARAZIONI STABILITE IN CONTESTI STRUTTURATI E SOTTO DIRETTA SUPERVISIONE.</p>	<p>UTILIZZANDO INDICAZIONI DI APPOGGIO (SCHEMI E APPUNTI) E LE STRUZIONI IMPARTITE DAL DOCENTE, LO STUDENTE DEVE ESSERE IN GRADO DI REALIZZARE LE VARIE TIPOLOGIE DI PRIMI PIATTI DELLA CUCINA ITALIANA: I BRODI E LE MINESTRE, LE PASTE (SECCHHE, RIPIENE, FRESCHE E GRATINATE), INDIVIDUARE E REPERIRE LE VARIE MATERIE PRIME ALL’INTERNO DEL LABORATORIO. ESSERE IN GRADO DI SCEGLIERE LE MATERIE PRIME PIU’ IDONEE ALL’OTTENIMENTO DEL PRIMO PIATTO INDIVIDUATO. ESSERE IN GRADO DI REPERIRE IL MATERIALE, LA STRUMENTAZIONE E LE ATTREZZATURE VOLTE ALLA LAVORAZIONE DEL PRIMO PIATTO INDIVIDUATO. APPLICARE LE NORMATIVE VIGENTI IN FATTO DI SICUREZZA, IGIENE, TRASPARENZA E TRACCIABILITA’. INDIVIDUARE, DOSARE, MISCELARE I VARI INGREDIENTI IN BASE ALLA RICETTA DA REALIZZARE. APPLICARE CORRETTAMENTE MODALITA’ DI BASE PER LA TRASFORMAZIONE E MANIPOLAZIONE DELLE MATERIE PRIME.</p>	<p>CONOSCERE LA CLASSIFICAZIONE DEI PRIMI PIATTI. CONOSCERE I PRINCIPALI PRIMI PIATTI DELLA CUCINA ITALIANA. CONOSCERE LA DIFFERENZA TRA MINESTRE CHIARE, MINESTRE LEGATE, CREME E VELLUTATE. CONOSCERE LE TECNICHE PER LA REALIZZAZIONE DEI BRODI. CONOSCERE LE TECNICHE DI PREPARAZIONE DELLA PASTA ALL’UOVO E ALL’ACQUA. CONOSCERE I VARI FORMATI DI PASTA. CONOSCERE LE TECNICHE PER CHIUDERE LE PASTE RIPIENE. CONOSCERE LE PRINCIPALI TIPOLOGIE DI GNOCCHI E PASTE GRATINATE. CONOSCERE LE TECNICHE PER LA REALIZZAZIONE DEI</p>	<p>ENOGASTRONOMIA LAB. CUCINA</p>	<p>LAB. SALA /BAR SCIENZE DELLA NUTRIZIONE</p>

ORE 33	ATTUAZIONE DI COMPORTAMENTI NEL PROCESSI LAVORATIVI E NEL CONTESTO FORMATIVO CONFORMI ALLA SICUREZZA, ALL'IGIENE, ALLA RESPONSABILITA' DELLE PREPARAZIONI, AL RIORDINO, E ALLA MANUTENZIONE DEL PROPRIO PIANO DI LAVORO.	SAPERE LE PRINCIPALI TECNICHE DI PRODUZIONE PER LA REALIZZAZIONE DEI PRODOTTI GASTRONOMICI. SAPER ORGANIZZARE IL PROPRIO LAVORO E QUELLO DEGLI ALTRI, IN BASE ALLE PECULIARITA' 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 EQUIPE.	RISOTTI (TOSTATURA E MANTECATURA). CONOSCERE LE CLASSIFICAZIONE DELLE VARIE MATERIE PRIME. TERMINOLOGIA TECNICA DI BASE DI SETTORE.		
---------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

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 REPERIRE LE MATERIE PRIME, LA STRUMENTAZIONE E LE ATTREZZATURE NECESSARIE ALLA REALIZZAZIONE DI UN PRIMO PIATTO.

Processo di lavoro

n.	ore	Titolo	Contesto	Attività docente	Metodologia	Prestazioni studenti
1	12	I BRODI E LE MINESTRE	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. INTRODUCE ED ILLUSTRA LA CLASSIFICAZIONE DEI BRODI E DELLE MINESTRE. SPIEGA LA DIFFERENZA TRA CREME E VELLUTATE. ILLUSTRA I PRINCIPALI BRODI, CONSOMMÉ, VELLUTATE, CREME, ZUPPE E MINISTRONI DELLA CUCINA ITALIANA. SPIEGA E METTE IN PRATICA LE ESERCITAZIONI DA SVOLGERE, AIUTANDO GLI ALLIEVI CHE RILEVANO DIFFICOLTA'.	DIMOSTRAZIONE PRATICA. RACCOLTA DI APPUNTI E RICETTE NEL RICETTARIO.	SA ADOTTARE TECNICHE DI BASE PER LA MANIPOLAZIONE, TRASFORMAZIONE E UTILIZZO DELLE MATERIE PRIME. CONOSCE LA DIFFERENZA TRA CREME E VELLUTATE. CONOSCE LE TECNICHE NECESSARIE ALL'OTTENIMENTO DEI PRINCIPALI BRODI, CONSOMMÉ, VELLUTATE, CREME, ZUPPE E MINISTRONI DELLA CUCINA ITALIANA. USA I DPI. 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.

				CONTROLLA IL RIORDINO DELLA POSTAZIONE DI LAVORO.		
2	13	LE PASTE: SECCHIE, FRESCHE, RIPIENE E GRATINATE	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. ILLUSTRRA E SPIEGA LE RICETTE DA RIPORTATE NEL RICETTARIO DI OGNI STUDENTE. INTRODUCE ED ILLUSTRRA LE VARIE TIPOLOGIE DI PASTA ALIMENTARE. SPIEGA LA DIFFERENZA TRA PASTA SECCA E PASTA FRESCA. ILLUSTRRA LE VARIE TIPOLOGIE DI PASTA FRESCA (ALL'UOVO E ALL'ACQUA). SPIEGA E METTE IN PRATICA LA PRODUZIONE DI PASTA ALL'UOVO MEDIANTE L'USO DEL MATTARELLO E DELLA MACCHINA TIRA PASTA. ILLUSTRRA I PRINCIPALI FORMATI DI PASTA SECCA E PASTA FRESCA. ILLUSTRRA E METTE IN PRATICA I PRINCIPALI FORMATI DI PASTA RIPIENA. ILLUSTRRA E METTE IN PRATICA LE VARIE TIPOLOGIE DI GNOCCHI. ILLUSTRRA E METTE IN PRATICA LE VARIE TIPOLOGIE DI PASTA GRATINATA. SPIEGA E METTE IN PRATICA LE ESERCITAZIONI DA SVOLGERE, AIUTANDO GLI ALLIEVI CHE RILEVANO DIFFICOLTA'. CONTROLLA IL RIORDINO DELLA POSTAZIONE DI LAVORO.</p>	DIMOSTRAZIONE PRATICA. RACCOLTA DI APPUNTI E RICETTE NEL RICETTARIO.	<p>A ADOTTARE TECNICHE DI BASE PER LA MANIPOLAZIONE, TRASFORMAZIONE E UTILIZZO DELLE MATERIE PRIME. CONOSCE LA VARIE TIPOLOGIE DI PASTA ALIMENTARE. CONOSCE LA DIFFERENZA TRA PASTA SECCA E PASTA FRESCA. CONOSCE LE VARIE TIPOLOGIE DI PASTA FRESCA. CONOSCE LE TECNICHE NECESSARIE ALL'OTTENIMENTO DELLA PASTA FRESCA MEDIANTE L'USO DEL MATTARELLO O DELLA MACCHINA TIRA PASTA. CONOSCE I PRINCIPALI FORMATI DI PASTA RIPIENA. CONOSCE LE MODALITA' DI CHIUSURA DEI VARI FORMATI DI PASTA RIPIENA. CONOSCE LE PRINCIPALI TIPOLOGIE DI GNOCCHI DELLA CUCINA ITALIANA. CONOSCE LE PRINCIPALI TIPOLOGIE DI PASTA RIPIENE DELLA CUCINA ITALIANA. USA I DPI. 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.</p>
3	8	I RISOTTI	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. ILLUSTRRA E SPIEGA LE RICETTE DA RIPORTATE NEL RICETTARIO DI OGNI STUDENTE. INTRODUCE ED ILLUSTRRA I PRINCIPALI RISOTTI DELLA CUCINA ITALIANA.</p> <p>ILLUSTRRA E METTE IN PRATICA LE PRINCIPALI TECNICHE DI COTTURA DEL RISO: IN BIANCO (O ALL'IGLESE), PILAFF, ALL'ITALIANA.</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. CONOSCE LE TECNICHE DI BASE NECESSARIE ALL'OTTENIMENTO DEI PRINCIPALI RISOTTI DELLA CUCINA ITALIANA. CONOSCE E METTE IN PRATICA LE PRINCIPALI TECNICHE DI COTTURA DEL RISO: IN BIANCO (O ALL'IGLESE), PILAFF, ALL'ITALIANA. CONOSCE LA MODALITA' CORRETTA PER L'OTTENIMENTO DI UN RISOTTO (TOSTATURA, COTTURA E MANTECATURA). USA I DPI. 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.</p>

S.P.A. "DON LUIGI ORIONE"

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE – Prof. Eugenio Menchetti – Enogastronomia 2 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)

				SPIEGA ED ILLUSTRRA LA MODALITA' CORRETTA PER L'OTTENIMENTO DI UN RISOTTO (TOSTATURA, COTTURA E MANTECATURA). SPIEGA E METTE IN PRATICA LE ESERCITAZIONI DA SVOLGERE, AIUTANDO GLI ALLIEVI CHE RILEVANO DIFFICOLTA'. CONTROLLA IL RIORDINO DELLA POSTAZIONE DI LAVORO.		ORGANIZZA E RIELABORA I CONTENUTI E LO SVOLGIMENTO DELLA PREPARAZIONE GASTRONOMICA SUL PROPRIO RICETTARIO.
--	--	--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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 10 PPO/1.3 – "I PRIMI PIATTI" (PROVA GENERALE DI FINE TRIMESTRE)**

S.P.A. "DON LUIGI ORIONE"

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE – Prof. Eugenio Menchetti – Enogastronomia 2 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. 11 PRE/2.1; U.D.A. 11 PRE/2.2 ESSE CONTRIBUISCONO ALLA DEFINIZIONE DELLE COMPETENZA DEL MODULO 11 PRE/2</p>	<h2 style="text-align: center;">MODULO 11PRE/2 74h</h2> <ul style="list-style-type: none"> PRODOTTO: PROVA 11 PRE/2.1 – "I SECONDI DI CARNE"; PRODOTTO: PROVA 11 PRE/2.2 – "I SECONDI DI PESCE" (PROVA GENERALE DI FINE ANNO SCOLASTICO).
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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	2ODR
Periodo	Inizio	GENNAIO 2026	Fine	MARZO 2026	

SEZIONE N. 1 – U.D.A. 11 PRE/2.1 – "I SECONDI DI CARNE" – Progettazione Macro

U.D.A. (Titolo/Monte ore)	Competenza/e	Abilità	Conoscenze	Disciplina di riferimento	Discipline concorrenti
"I SECONDI DI CARNE"	<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 SUDDIVIDERE LE MATERIE PRIME IN BASE ALLA LORO MERCEOLOGIA:</p> <p>CEREALI E DERIVATI, PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI, LATTE E DERIVATI, CARNE, UOVA, PRODOTTI ITTICI E LEGUMI, GRASSI DA CONDIMENTO, ERBE AROMATICHE E SPEZIE.</p> <p>RICONOSCERE LA CLASSIFICAZIONE COMMERCIALE DELLE CARNI. RICONOSCERE LE CARNI IN BASE AL COLORE.</p> <p>SAPER INDIVIDUARE I PRINCIPALI SALUMI E INSACCATI DELLA TRADIZIONE NORCINA ITALIANA.</p> <p>SAPER APPLICARE CORRETTAMENTE LE TECNICHE DI TAGLIO PER LA LAVORAZIONE DELLE CARNI.</p> <p>SAPER INDIVIDUARE LE VARIE TIPOLOGIE DEI TAGLI DELLE CARNI DA MACELLO.</p> <p>APPLICARE LE CORRETTE PROCEDURE PER DISSOSSARE, PARARE, BATTERE E MACINARE LA CARNE.</p> <p>SAPER PREPARARE IL CARRÈ PER LA COTTURA ARROSTITA.</p> <p>SAPER LEGARE UN ARROSTO.</p> <p>APPLICARE LE CORRETTE PROCEDURE PER PULIRE, EVISCERARE, IMBRIGLIARE, DISSOSSARE UN ANIMALE DA CORTILE.</p> <p>APPLICARE LE PREPARAZIONI PRELIMINARI PER LA COTTURA DELLA SELVAGGINA.</p> <p>APPLICARE E RICONOSCERE I VARI LIVELLI DI COTTURA DELLA CARNE.</p> <p>APPLICARE CORRETTAMENTE LE TECNICHE DI COTTURA.</p>	<p>UTILIZZANDO INDICAZIONI DI APPOGGIO (SCHEMI E APPUNTI) E LE STRUZIONI IMPARTITE DAL DOCENTE, LO STUDENTE DEVE ESSERE IN GRADO DI REALIZZARE I PRINCIPALI SECONDI A BASE DI CARNE DELLA CUCINA ITALIANA.</p> <p>INDIVIDUARE E REPERIRE LE VARIE MATERIE PRIME ALL'INTERNO DEL LABORATORIO.</p> <p>ESSERE IN GRADO DI SCEGLIERE LE MATERIE PRIME PIU' IDONEE ALL'OTTENIMENTO DEL SECONDO PIATTO A BASE DI CARNE INDIVIDUATO.</p> <p>ESSERE IN GRADO DI REPERIRE IL MATERIALE, LA STRUMENTAZIONE E LE ATTREZZATURE VOLTE ALLA LAVORAZIONE DEL SECONDO PIATTO INDIVIDUATO.</p> <p>APPLICARE LE NORMATIVE VIGENTI IN FATTO DI SICUREZZA, IGIENE, TRASPARENZA E TRACCIABILITA'.</p> <p>INDIVIDUARE, DOSARE, MISCELARE I VARI INGREDIENTI IN BASE ALLA RICETTA DA REALIZZARE.</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>SAPER ORGANIZZARE IL PROPRIO LAVORO E QUELLO DEGLI ALTRI, IN BASE ALLE</p>	<p>CONOSCERE LA CLASSIFICAZIONE COMMERCIALE DELLE CARNI.</p> <p>CONOSCERE I PRINCIPALI SECONDI A BASE DI CARNE DELLA CUCINA ITALIANA.</p> <p>RICONOSCERE LE CARNI IN BASE AL COLORE.</p> <p>CONOSCERE I PRINCIPALI SALUMI E INSACCATI DELLA TRADIZIONE NORCINA ITALIANA.</p> <p>CONOSCERE LE TECNICHE DI TAGLIO PER LA LAVORAZIONE DELLE CARNI.</p> <p>DIFFERENZE FRA I VARI TAGLI DELLE CARNI DA MACELLO.</p> <p>CONOSCERE LE TECNICHE PER LA REALIZZAZIONE DEI BRODI.</p> <p>CONOSCERE LE PREPARAZIONI PRELIMINARI PER L'OTTENIMENTO DELLA SELVAGGINA.</p> <p>CONOSCERE I VARI LIVELLI DI COTTURA DELLA CARNE.</p> <p>CONOSCERE LE PREPARAZIONI DI BASE PER</p>	<p>ENOGASTRONOMIA</p> <p>LAB. CUCINA</p>	<p>LAB. SALA /BAR</p> <p>SCIENZE DELLA NUTRIZIONE</p>

ORE 37	UTILIZZARE CORRETTAMENTE TUTTI GLI UTENSILI E LE ATTREZZATURE DEL LABORATORIO, CURANDONE L'EFFICIENZA, AL FINE DI REALIZZARE LE PREPARAZIONI STABILITE IN CONTESTI STRUTTURATI E SOTTO DIRETTA SUPERVISIONE. ATTUAZIONE DI COMPORTAMENTI NEL PROCESSI LAVORATIVI E NEL CONTESTO FORMATIVO CONFORMI ALLA SICUREZZA, ALL'IGIENE, ALLA RESPONSABILITA' DELLE PREPARAZIONI, AL RIORDINO, E ALLA MANUTENZIONE DEL PROPRIO PIANO DI LAVORO.	PECULIARITA' 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.	L'OTTENIMENTO DEI SECONDI A BASE DI CARNE. CONOSCERE LE CLASSIFICAZIONE DELLE VARIE MATERIE PRIME. TERMINOLOGIA TECNICA DI BASE DI SETTORE.		
---------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

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 REPERIRE LE MATERIE PRIME, LA STRUMENTAZIONE E LE ATTREZZATURE NECESSARIE ALLA REALIZZAZIONE DI UN SECONDO PIATTO A BASE DI CARNE.

Processo di lavoro

n.	ore	Titolo	Contesto	Attività docente	Metodologia	Prestazioni studenti
1	15	LE LAVORAZIONI PRELIMINARI DELLE CARNI	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. INTRODUCE ED ILLUSTRA LA CLASSIFICAZIONE DELLE CARNI DA MACELLO. SPIEGA LA DIFFERENZA TRA ANIMALI DA MACELLO, DA CORTILE, DA PELO E DA PIUMA. ILLUSTRA I PRINCIPALI TAGLI DELLA CARNE. SPIEGA E METTE IN PRATICA LE PRINCIPALI TIPOLOGIE DI TAGLI DELLA CARNE "AL MINUTO". METTE IN PRATICA LE CORRETTE PROCEDURE PER DISSOSSARE, PARARE, BATTERE E MACINARE LA CARNE. SPIEGA E METTE IN PRATICA IL METODO CORRETTO PER PREPARARE UN CARRÈ.	DIMOSTRAZIONE PRATICA. RACCOLTA DI APPUNTI E RICETTE NEL RICETTARIO.	SA ADOTTARE TECNICHE DI BASE PER LA MANIPOLAZIONE, TRASFORMAZIONE E UTILIZZO DELLE MATERIE PRIME. CONOSCE LA CLASSIFICAZIONE DELLE CARNI DA MACELLO. CONOSCE LE DIFFERENZE TRA ANIMALI DA MACELLO, DA CORTILE E SELVAGGINA. CONOSCE I PRINCIPALI TAGLI DI CARNE. SA EFFETTUARE LE CORRETTE PROCEDURE PER DISSOSSARE, PARARE, BATTERE E MACINARE LA CARNE. SA EFFETTUARE IL METODO CORRETTO PER PREPARARE UN CARRÈ. SA EFFETTUARE IL METODO CORRETTO PER LEGARE UN ARROSTO. E' IN GRADO DI PULIRE, EVISCERARE, IMBRIGLIARE, DISSOSSARE E RIEMPIRE UN ANIMALE DA CORTILE. E' IN GRADO DI PREPARAZIONI PRELIMINARI PER LA SELVAGGINA. USA I DPI. ASCOLTA, OSSERVA E DEDUCE QUANTO APPRESSO NELLA DIMOSTRAZIONE PRATICA DA PARTE DEL DOCENTE.

				<p>SPIEGA E METTE IN PRATICA IL METODO CORRETTO PER LEGARE UN ARROSTO. APPLICA E FA VEDERE LE CORRETTE PROCEDURE PER PULIRE, EVISCERARE, IMBRIGLIARE, DISSOSSARE E RIEMPIRE UN ANIMALE DA CORTILE. APPLICA E FA VEDERE LE PREPARAZIONI PRELIMINARI PER LA SELVAGGINA. SPIEGA E METTE IN PRATICA LE ESERCITAZIONI DA SVOLGERE, AIUTANDO GLI ALLIEVI CHE RILEVANO DIFFICOLTA'. CONTROLLA IL RIORDINO DELLA POSTAZIONE DI LAVORO.</p>		<p>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.</p>
2	22	I SECONDI DI CARNE: RICETTE	LABORATORIO	<p>RIPRENDE E RIPROPONE COSTANTEMENTE TUTTE 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. ILLUSTRRA E SPIEGA LE RICETTE DA RIPORTATE NEL RICETTARIO DI OGNI STUDENTE. ILLUSTRRA E SPIEGA I PRINCIPALI SECONDI DI CARNE DELLA TRADIZIONE GASTRONOMICA ITALIANA. ILLUSTRRA I VARI LIVELLI DI COTTURA DELLA CARNE, CON L'AIUTO DI UN TERMOMETRO DA CUCINA. METTE IN PRATICA LE TECNICHE DI COTTURA PIU' IDONEE ALLA TIPOLOGIA DI CARNE: ALLA GRIGLIA, AL SALTO, FRITTURA, BOLLITA, AFFOGATA, SOTTOVUOTO (BASSE TEMPERATURE) E IN UMIDO. ILLUSTRRA E METTE IN PRATICA LA MARINATURA. ILLUSTRRA GLI ACCORGIMENTI PER UNA COTTURA OTTIMALE DELLA CARNE (LARDELLATI E BARDATI). ILLUSTRRA LE TEMPERATURE OTTIMALI DI COTTURA DELLE DIVERSE TIPOLOGIE DI CARNE (MAIALE, SELVAGGINA, CARNI BIANCHE E ROSSE). SPIEGA E METTE IN PRATICA LE ESERCITAZIONI DA SVOLGERE, AIUTANDO GLI ALLIEVI CHE RILEVANO DIFFICOLTA'. CONTROLLA IL RIORDINO DELLA POSTAZIONE DI LAVORO.</p>	<p>DIMOSTRAZIONE PRATICA. RACCOLTA DI APPUNTI E RICETTE NEL RICETTARIO.</p>	<p>A ADOTTARE TECNICHE DI BASE PER LA MANIPOLAZIONE, TRASFORMAZIONE E UTILIZZO DELLE MATERIE PRIME. CONOSCE I PRINCIPALI SECONDI DI CARNE DELLA TRADIZIONE GASTRONOMICA ITALIANA. CONOSCE I VARI LIVELLI DI COTTURA DELLA CARNE, ATTRAVERSO L'USO DI UN TERMOMETRO DA CUCINA. CONOSCE LE TECNICHE DI COTTURA PIU' IDONEE ALLA TIPOLOGIA DI CARNE: ALLA GRIGLIA, AL SALTO, FRITTURA, BOLLITA, AFFOGATA, SOTTOVUOTO (BASSE TEMPERATURE) E IN UMIDO. METTE IN PRATICA LA MARINATURA DELLE CARNI. CONOSCE LE TECNICHE DI LARDELLATURA E BARDATURA DELLE CARNI. CONOSCE LE TEMPERATURE OTTIMALI DI COTTURA DELLE DIVERSE TIPOLOGIE DI CARNE (MAIALE, SELVAGGINA, CARNI BIANCHE E ROSSE). USA I DPI. 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.</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 11 PRE/2.1 – "I SECONDI DI CARNE"**



SEZIONE N. 1 – U.D.A. 11 PRE/2.2 – "I SECONDI DI PESCE" – Progettazione Macro

U.D.A. (Titolo/Monte ore)	Competenza/e	Abilità	Conoscenze	Disciplina di riferimento	Discipline concorrenti
"I SECONDI DI PESCE"	<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 SUDDIVIDERE LE MATERIE PRIME IN BASE ALLA LORO MERCEOLOGIA:</p> <p>CEREALI E DERIVATI, PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI, LATTE E DERIVATI, CARNE, UOVA, PRODOTTI ITTICI E LEGUMI, GRASSI DA CONDIMENTO, ERBE AROMATICHE E SPEZIE.</p> <p>RICONOSCERE LA CLASSIFICAZIONE DEI PRODOTTI ITTICI:</p> <p>PESCI DI ACQUA DOLCE, PESCI DI ACQUA SALMASTRA, PESCI DI ACQUA SALATA, CROSTACEI, MOLLUSCHI, ECHINODERMI.</p> <p>RICONOSCERE I PESCI IN BASE ALLA STRUTTURA CORPOREA: TONDI E PIATTI.</p> <p>RICONOSCERE I PESCI IN BASE ALLA DISPOSIZIONE SUI BANCHI DELLA PESCHERIA: PESCE AZZURRO E PESCE BIANCO.</p> <p>RICONOSCERE I PESCI IN BASE AL CONTENUTO LIPIDICO: MAGRI, SEMIGRASSI E GRASSI.</p> <p>SAPER INDIVIDUARE LE PRINCIPALI TIPOLOGIE DI PESCE DI ACQUA DOLCE, SALMASTRA E SALATA.</p> <p>SAPER CLASSIFICARE I MOLLUSCHI IN: CEFALOPODI, BIVALDI E GASTEROPODI.</p>	<p>UTILIZZANDO INDICAZIONI DI APPOGGIO (SCHEMI E APPUNTI) E LE STRUZIONI IMPARTITE DAL DOCENTE, LO STUDENTE DEVE ESSERE IN GRADO DI REALIZZARE I PRINCIPALI SECONDI A BASE DI PESCE DELLA CUCINA ITALIANA.</p> <p>INDIVIDUARE E REPERIRE LE VARIE MATERIE PRIME ALL'INTERNO DEL LABORATORIO.</p> <p>ESSERE IN GRADO DI SCEGLIERE LE MATERIE PRIME PIU' IDONEE ALL'OTTENIMENTO DEL SECONDO PIATTO A BASE DI PESCE INDIVIDUATO.</p> <p>ESSERE IN GRADO DI REPERIRE IL MATERIALE, LA STRUMENTAZIONE E LE ATTREZZATURE VOLTE ALLA LAVORAZIONE DEL SECONDO PIATTO INDIVIDUATO.</p> <p>APPLICARE LE NORMATIVE VIGENTI IN FATTO DI SICUREZZA, IGIENE, TRASPARENZA E TRACCIABILITA'.</p> <p>INDIVIDUARE, DOSARE, MISCELARE I VARI INGREDIENTI IN BASE ALLA RICETTA DA REALIZZARE.</p> <p>APPLICARE CORRETTAMENTE MODALITA' DI BASE PER LA TRASFORMAZIONE E MANIPOLAZIONE DELLE MATERIE PRIME.</p>	<p>CONOSCERE LA CLASSIFICAZIONE DEI PRODOTTI ITTICI.</p> <p>CONOSCERE I PESCI IN BASE ALLA STRUTTURA CORPOREA: TONDI E PIATTI.</p> <p>CONOSCERE I PESCI IN BASE ALLA DISPOSIZIONE SUI BANCHI DELLA PESCHERIA: PESCE AZZURRO E PESCE BIANCO.</p> <p>CONOSCERE I PESCI IN BASE AL CONTENUTO LIPIDICO: MAGRI, SEMIGRASSI E GRASSI.</p> <p>SAPER LE PRINCIPALI TIPOLOGIE DI PESCE DI ACQUA DOLCE, SALMASTRA E SALATA.</p> <p>SAPER CLASSIFICARE I MOLLUSCHI IN: CEFALOPODI, BIVALDI E GASTEROPODI.</p> <p>SAPER LE PRINCIPALI TIPOLOGIE DI MOLLUSCHI.</p>	<p>ENOGASTRONOMIA</p> <p>LAB. CUCINA</p>	<p>LAB. SALA /BAR</p> <p>SCIENZE DELLA NUTRIZIONE</p>

<p>ORE 37</p>	<p>SAPER INDIVIDUARE LE PRINCIPALI TIPOLOGIE DI MOLLUSCHI. SAPER INDIVIDUARE LE PRINCIPALI TIPOLOGIE DI CROSTACEI. SAPER ATTUARE CORRETTAMENTE LE TECNICHE DI CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ITTICI. SAPER RICONOSCERE, ATTRAVERSO CONTROLLI VISIVI E OLFATTIVI LO STATO DI CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ITTICI. CONOSCERE I PRINCIPALI SECONDI A BASE DI PESCE DELLA TRADIZIONE GASTRONOMICA ITALIANA. CONOSCERE I PRINCIPALI IMPIEGHI IN CUCINA DEI PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI. SAPER APPLICARE CORRETTAMENTE LE OPERAZIONI PRELIMINARI DI PULIZIA DEL PESCE. SQUAMATURA, SBARBATURA, EVISCERAZIONE, DILISCATURA, SFILETTATURA, SPINATURA, RIMOZIONE DELLA PELLE. SAPER APPLICARE CORRETTAMENTE LE OPERAZIONI PRELIMINARI DI PULIZIA DEI CROSTACEI E MOLLUSCHI. APPLICARE CORRETTAMENTE LE TECNICHE DI COTTURA PIÙ IDONEE IN BASE ALLA TIPOLOGIA DI PRODOTTO ITTICO. UTILIZZARE CORRETTAMENTE TUTTI GLI UTENSILI E LE ATTREZZATURE DEL LABORATORIO, CURANDONE L'EFFICIENZA, AL FINE DI REALIZZARE LE PREPARAZIONI STABILITE IN CONTESTI STRUTTURATI E SOTTO DIRETTA SUPERVISIONE. ATTUAZIONE DI COMPORTAMENTI NEL PROCESSI LAVORATIVI E NEL CONTESTO FORMATIVO CONFORMI ALLA SICUREZZA, ALL'IGIENE, ALLA RESPONSABILITÀ DELLE PREPARAZIONI, AL RIORDINO, E ALLA MANUTENZIONE DEL PROPRIO PIANO DI LAVORO.</p>	<p>SAPER LE PRINCIPALI TECNICHE DI PRODUZIONE PER LA REALIZZAZIONE DEI PRODOTTI GASTRONOMICI. 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>	<p>SAPER LE PRINCIPALI TIPOLOGIE DI CROSTACEI. ATTUARE CORRETTAMENTE LE TECNICHE DI CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ITTICI. CONOSCERE, ATTRAVERSO CONTROLLI VISIVI E OLFATTIVI LO STATO DI CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ITTICI. CONOSCERE I PRINCIPALI SECONDI A BASE DI PESCE DELLA TRADIZIONE GASTRONOMICA ITALIANA. CONOSCERE I PRINCIPALI IMPIEGHI IN CUCINA DEI PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI. APPLICARE CORRETTAMENTE LE OPERAZIONI PRELIMINARI DI PULIZIA DEL PESCE. APPLICARE LE OPERAZIONI PRELIMINARI DI PULIZIA DEI CROSTACEI E MOLLUSCHI. CONOSCERE I VARI LIVELLI DI COTTURA DEL PESCE. CONOSCERE LE PREPARAZIONI DI BASE PER L'OTTENIMENTO DEI SECONDI A BASE DI PESCE. TERMINOLOGIA TECNICA DI BASE DI SETTORE.</p>		
----------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

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 REPERIRE LE MATERIE PRIME, LA STRUMENTAZIONE E LE ATTREZZATURE NECESSARIE ALLA REALIZZAZIONE DI UN SECONDO PIATTO A BASE DI PESCE.

Processo di lavoro

n.	ore	Titolo	Contesto	Attività docente	Metodologia	Prestazioni studenti
1	15	LE LAVORAZIONI PRELIMINARI DEI PESCI	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. ILLUSTRRA E SPIEGA LE RICETTE DA RIPORTATE NEL RICETTARIO DI OGNI STUDENTE. INTRODUCE ED ILLUSTRRA LA CLASSIFICAZIONE DEI PRODOTTI ITTICI. ILLUSTRRA LE DIFFERENZE DEI PESCI TONDI E PIATTI. ILLUSTRRA LE DIFFERENZE DEI PESCI IN BASE AL CONTENUTO LIPIDICO: MAGRI, SEMIGRASSI E GRASSI. ILLUSTRRA LE PRINCIPALI TIPOLOGIE DI PESCE DI ACQUA DOLCE, SALMASTRA E SALATA. ILLUSTRRA LE PRINCIPALI TIPOLOGIE DI MOLLUSCHI. ILLUSTRRA LE PRINCIPALI TIPOLOGIE DI CROSTACEI. FA VEDERE QUALI SONO LE MODALITA' CORRETTE DI CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ITTICI. ILLUSTRRA, ATTRAVERSO UNA DIMOSTRAZIONE PRATICA, COME RICONOSCERE LO STATO DI CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ITTICI. FA VEDERE. ATTRAVERSO UNA DIMOSTRAZIONE PRATICA LE OPERAZIONI PRELIMINARI DI PULIZIA DEL PESCE:</p> <p>SQUAMATURA, SBARBATURA, EVISCERAZIONE, DILISCATURA, SFILETTATURA, SPINATURA, RIMOZIONE DELLA PELLE. FA VEDERE, ATTRAVERSO UNA DIMOSTRAZIONE PRATICA, LE OPERAZIONI PRELIMINARI DI PULIZIA DEI CROSTACEI E MOLLUSCHI: SCORTICARE I CROSTACEI, PULIRE COZZE E VONGOLE,</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. CONOSCE LA DIFFERENZA TRA CREME E VELLUTATE. CONOSCE LA CLASSIFICAZIONE DEI PRODOTTI ITTICI. CONOSCE LA DIFFERENZE DEI PESCI TONDI E PIATTI. CONOSCE LE PRINCIPALI TIPOLOGIE DI PESCE. CONOSCE LE PRINCIPALI TIPOLOGIE DI MOLLUSCHI. CONOSCE LE PRINCIPALI TIPOLOGIE DI CROSTACEI. E' IN GRADO DI EFFETTUARE LA CORRETTA CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ITTICI. E' IN GRADO DI RICONOSCERE, ATTRAVERSO UN ESAME VISIVO ED OLFATTIVO, LO STATO DI CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI ITTICI. E' IN GRADO DI EFFETTUARE LE OPERAZIONI PRELIMINARI DI PULIZIA DEL PESCE: SQUAMATURA, SBARBATURA, EVISCERAZIONE, DILISCATURA, SFILETTATURA, SPINATURA, RIMOZIONE DELLA PELLE. E' IN GRADO DI EFFETTUARE LE OPERAZIONI PRELIMINARI DI PULIZIA DEI MOLLUSCHI E CROSTACEI: SCORTICARE I CROSTACEI, PULIRE COZZE E VONGOLE, PULIRE CALAMARI, SEPPIE E POLIPI. ECNICHE NECESSARIE ALL'OTTENIMENTO DEI PRINCIPALI BRODI, CONSOMMÉ, VELLUTATE, CREME, ZUPPE E MINISTRONI DELLA CUCINA ITALIANA. USA I DPI. 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.</p>

				PULIRE CALAMARI, SEPIE E POLIPI. SPIEGA E METTE IN PRATICA LE ESERCITAZIONI DA SVOLGERE, AIUTANDO GLI ALLIEVI CHE RILEVANO DIFFICOLTA'. CONTROLLA IL RIORDINO DELLA POSTAZIONE DI LAVORO.		ORGANIZZA E RIELABORA I CONTENUTI E LO SVOLGIMENTO DELLA PREPARAZIONE GASTRONOMICA SUL PROPRIO RICETTARIO.
2	22	I SECONDI DI PESCE: RICETTE	LABORATORIO	RIPRENDE E RIPROPONE COSTANTEMENTE TUTTE 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 E ILLUSTRRA I PRINCIPALI IMPIEGHI IN CUCINA DEI PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI. METTE IN PRATICA LE TECNICHE DI COTTURA PIÙ IDONEE IN BASE ALLA TIPOLOGIA DI PRODOTTO ITTICO. ILLUSTRA E SPIEGA I PRINCIPALI SECONDI DI CPESCE DELLA TRADIZIONE GASTRONOMICA ITALIANA. ILLUSTRA I VARI LIVELLI DI COTTURA DEL PESCE, CON L'AIUTO DI UN TERMOMETRO DA CUCINA. METTE IN PRATICA LE TECNICHE DI COTTURA PIU' IDONEE ALLA TIPOLOGIA DI PESCE: ALLA GRIGLIA, AL SALTO, AL FORNO, FRITTURA, AL VAPORE, SOTTOVUOTO (BASSE TEMPERATURE), IN UMIDO. ILLUSTRA E METTE IN PRATICA LA MARINATURA DEL PESCE AZZURRO. ILLUSTRA GLI ACCORGIMENTI PER UNA COTTURA OTTIMALE DEL PESCE. SPIEGA E METTE IN PRATICA LE ESERCITAZIONI DA SVOLGERE, AIUTANDO GLI ALLIEVI CHE RILEVANO DIFFICOLTA'. CONTROLLA IL RIORDINO DELLA POSTAZIONE DI LAVORO.	DIMOSTRAZIONE PRATICA. RACCOLTA DI APPUNTI E RICETTE NEL RICETTARIO.	A ADOTTARE TECNICHE DI BASE PER LA MANIPOLAZIONE, TRASFORMAZIONE E UTILIZZO DELLE MATERIE PRIME. CONOSCE I PRINCIPALI SECONDI DI PESCE DELLA TRADIZIONE GASTRONOMICA ITALIANA. CONOSCE I VARI LIVELLI DI COTTURA DEL PESCE, ATTRAVERSO L'USO DI UN TERMOMETRO DA CUCINA. CONOSCE LE TECNICHE DI COTTURA PIU' IDONEE ALLA TIPOLOGIA DI PESCE: ALLA GRIGLIA, AL SALTO, AL FORNO, FRITTURA, AL VAPORE, SOTTOVUOTO (BASSE TEMPERATURE), IN UMIDO. METTE IN PRATICA LA MARINATURA DEL PESCE AZZURRO. CONOSCE LE TEMPERATURE OTTIMALI DI COTTURA DEL PESCE. USA I DPI. 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.

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 11 PRE/2.2 – "I SECONDI DI PESCE" (PROVA GENERALE DI FINE ANNO SCOLASTICO)**

S.P.A. "DON LUIGI ORIONE"

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE – Prof. Eugenio Menchetti – Enogastronomia 2 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. 13 PCV/1.1, U.D.A. 13 PCV/1.2 ESSE CONTRIBUISCONO ALLA DEFINIZIONE DELLE COMPETENZA DEL MODULO 13 PCV/1</p>	<h2>MODULO 13 PCV/1 44h</h2> <ul style="list-style-type: none"> • PRODOTTO: PROVA 13 PCV/1.1 – "PULIZIA, RIORDINO E SISTEMAZIONE DEL LABORATORIO DI CUCINA 1"; • PRODOTTO: PROVA 13 PCV/1.2 – "PULIZIA, RIORDINO E SISTEMAZIONE DEL LABORATORIO DI CUCINA 2".
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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	2ODR
Periodo	Inizio	OTTOBRE 2025	Fine	MARZO 2026	



**SEZIONE N. 1 – U.D.A. 13 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. 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. LAVORARE IN SICUREZZA ED IGIENE. APPLICARE LE TECNICHE DI MONITORAGGIO PER CONSTARE IL CORRETTO FUNZIONAMENTO DEGLI STRUMENTI, DELLE ATTREZZATURE E DEGLI IMPIANTI. VERIFICARE LO STATO DI USURA DELLE DIVERSE ATTREZZATURE E STRUMENTAZIONI PRESENTI NEL LABORATORIO DI CUCINA. CONOSCERE LE PRINCIPALI ATTIVITÀ: - 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. 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. 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. UTILIZZARE IN MANIERA APPROPRIATA GLI UTENSILI E LE ATTREZZATURE PROFESSIONALI, CURANDONE L'EFFICIENZA. UTILIZZARE LE ISTRUZIONI CONTENUTE NEL MANUALE D'USO DELLE APPARECCHIATURE PER CAPIRE IL CORRETTO FUNZIONAMENTO DELLE APPARECCHIATURE. EFFETTUARE I CONTROLLI VISIVI PER VERIFICARE LA CORRETTA FUNZIONALITÀ</p>	<p>CONOSCERE I SETTORI DELLA CUCINA. ATTUARE NEI PROCESSI LAVORATIVI COMPORTAMENTI CONFORMI ALLE NORME DI SICUREZZA ED ALLA RESPONSABILITÀ DELLA PREPARAZIONE, RIORDINO, PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA PROPRIA POSTAZIONE DI LAVORO. UTILIZZARE IN MANIERA APPROPRIATA GLI STRUMENTI E LE ATTREZZATURE PROFESSIONALI, CURANDONE L'EFFICIENZA. ESEGUIRE UNA ATTIVITÀ DI MONITORAGGIO DELLE STRUMENTAZIONI, DELLE ATTREZZATURE E DEGLI IMPIANTI PRESENTI NEL LABORATORIO DI CUCINA. CONOSCERE LE ISTRUZIONI CONTENUTE NEI MANUALI PER UN CORRETTO USO DELLE ATTREZZATURE. CONOSCE IL PIANO DI AUTOCONTROLLO PER DOCUMENTARE LE ATTIVITÀ DI</p>	<p>ENOGASTRONOMIA LAB. CUCINA</p>	<p>LAB. SALA/BAR</p>

S.P.A. “DON LUIGI ORIONE”

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE – Prof. Eugenio Menchetti – Enogastronomia 2 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 22		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	22	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 ILLUSTRA 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.						
<ul style="list-style-type: none"> • COMPILAZIONE, AGGIORNAMENTO E VALUTAZIONE DEL QUADERNO DI LAVORO • COMPITI DI REALTÀ ED ESERCITAZIONI IN LABORATORIO DI CUCINA • VERIFICHE ORALI • PRODOTTO: PROVA 13 PCV/1.1 – “PULIZIA, RIORDINO E SISTEMAZIONE DEL LABORATORIO DI CUCINA 1” 						

⋮

SEZIONE N. 1 – U.D.A. 13 PCV/1.2 – “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
---------------------------	--------------	---------	------------	---------------------------	------------------------

<p>"PULIZIA, RIORDINO E SISTEMAZIONE DEL LABORATORIO DI CUCINA"</p>	<p>RICONOSCERE E SAPER UTILIZZARE IN MODO SEMPLICE I LABORATORI DI CUCINA E LE AREE OPERATIVE CONTIGUE. 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. LAVORARE IN SICUREZZA ED IGIENE. APPLICARE LE TECNICHE DI MONITORAGGIO PER CONSTARE IL CORRETTO FUNZIONAMENTO DEGLI STRUMENTI, DELLE ATTREZZATURE E DEGLI IMPIANTI. VERIFICARE LO STATO DI USURA DELLE DIVERSE ATTREZZATURE E STRUMENTAZIONI PRESENTI NEL LABORATORIO DI CUCINA. CONOSCERE LE PRINCIPALI ATTIVITÀ: - 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. 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. 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. UTILIZZARE IN MANIERA APPROPRIATA GLI UTENSILI E LE ATTREZZATURE PROFESSIONALI, CURANDONE L'EFFICIENZA. UTILIZZARE LE ISTRUZIONI CONTENUTE NEL MANUALE D'USO DELLE APPARECCHIATURE PER CAPIRE IL CORRETTO FUNZIONAMENTO DELLE APPARECCHIATURE. EFFETTUARE I CONTROLLI VISIVI PER VERIFICARE LA CORRETTA FUNZIONALITÀ 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.</p>	<p>CONOSCERE I SETTORI DELLA CUCINA. ATTUARE NEI PROCESSI LAVORATIVI COMPORTAMENTI CONFORMI ALLE NORME DI SICUREZZA ED ALLA RESPONSABILITÀ DELLA PREPARAZIONE, RIORDINO, PULIZIA E MANUTENZIONE DELLA PROPRIA POSTAZIONE DI LAVORO. UTILIZZARE IN MANIERA APPROPRIATA GLI STRUMENTI E LE ATTREZZATURE PROFESSIONALI, CURANDONE L'EFFICIENZA. ESEGUIRE UNA ATTIVITÀ DI MONITORAGGIO DELLE STRUMENTAZIONI, DELLE ATTREZZATURE E DEGLI IMPIANTI PRESENTI NEL LABORATORIO DI CUCINA. CONOSCERE LE ISTRUZIONI CONTENUTE NEI MANUALI PER UN CORRETTO USO DELLE ATTREZZATURE. CONOSCE IL PIANO DI AUTOCONTROLLO PER DOCUMENTARE LE ATTIVITÀ DI MONITORAGGIO SUGLI STRUMENTI, SULLE ATTREZZATURE E SUGLI IMPIANTI PRESENTI NEL LABORATORIO DI CUCINA. SA COME COMPORTARSI NEL CASO DI ANOMALIE O GUASTI</p>	<p>ENOGASTRONOMIA LAB. CUCINA</p>	<p>LAB. SALA/BAR</p>
----------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------	--------------------------

S.P.A. "DON LUIGI ORIONE"

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE – Prof. Eugenio Menchetti – Enogastronomia 2 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 22		APPLICARE PROCEDURE DI VERIFICA DEL FUNZIONAMENTO DEI D.P.I.	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	22	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 ILLUSTRA 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.						
<ul style="list-style-type: none"> • COMPILAZIONE, AGGIORNAMENTO E VALUTAZIONE DEL QUADERNO DI LAVORO • COMPITI DI REALTÀ ED ESERCITAZIONI IN LABORATORIO DI CUCINA • VERIFICHE ORALI • PRODOTTO: PROVA 13 PCV/1.2 – “PULIZIA, RIORDINO E SISTEMAZIONE DEL LABORATORIO DI CUCINA 2” 						

Fano, 14 ottobre 2025

Il Docente

Prof. Eugenio Menchetti