

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE 2[^] SEZ. G

DISCIPLINA: LAB.ENOG. SETTORE CUCINA

SITUAZIONE DELLA CLASSE

1. PARTECIPAZIONE E IMPEGNO:

La frequenza non sempre è stata costante per tutti gli alunni. Si è trattato di un gruppo molto eterogeneo in cui non sempre è stato facile lavorare. Ogni persona ha mostrato attenzione e motivazione in modo diverso. Una discreta parte degli alunni, si è mostrato partecipe e collaborativo. Il clima è stato tutto sommato positivo ed il livello generale finale in base agli obiettivi prefissati è discreto.

Buona parte della classe ha seguito con crescente interesse le lezioni che si sono svolte per la maggior parte delle ore in laboratorio. Una leggera percentuale ha avuto difficoltà nell'affrontare le tematiche trattate.

Tutto sommato la classe tutta si è impegnata nello studio della materia professionalizzante.

Per quanto riguarda gli alunni neo-inseriti a fine I° quadrimestre e durante il II° quadrimestre, si è cercato di far recuperare parte fondamentale del primo anno.

2. METODO DI STUDIO:

La lezione è stata essenzialmente laboratoriale fondata sulla partecipazione attiva di tutta la classe.

Si è cercato di far acquisire ad ogni alunno la consapevolezza del proprio processo di apprendimento e delle proprie capacità, in modo che egli si rendesse conto degli obiettivi raggiunti

3. PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO E LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO DALLA CLASSE:

Gli studenti, coinvolti nella lezione, hanno dimostrato un crescendo di interesse nell'apprendimento della materia e delle uda trattate.

Una parte della classe ha avuto bisogno di essere più spesso sollecitata allo studio e alla partecipazione attiva in classe e in attività di laboratorio raggiungendo discrete competenze. Il livello raggiunto dalla classe, vista l'omogeneità del gruppo, può dirsi sostanzialmente ottimo

per una piccola percentuale di alunni, di un discreto livello per la maggior parte della classe e di un sufficiente / mediocre livello per una residua parte di discenti.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL PERCORSO FORMATIVO

1. COMPETENZE GENERALI E ABILITA'

Le competenze disciplinari, in relazione alle finalità generali, possono essere riassunte in un discreto bagaglio di conoscenze e abilità che il discente può utilizzare nel suo percorso di studio e di vita sociale e lavorativa.

2. STRATEGIE DIDATTICHE:

Per le lezioni è stato utilizzato il libro di testo Protagonisti in cucina 1 biennio, ma anche, e per determinati argomenti, si è utilizzato del materiale didattico fornito dal docente mediante slide e altri testi specifici del settore, le lezioni sono state anche condivise sulla classroom appositamente creata dove vengono caricate le lezioni, eventuali approfondimenti, i menu trattati durante le esercitazioni pratiche di laboratorio ed eventuali test e ricerche per l'approfondimento di alcuni temi.

3. MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:

Le modalità di verifica utilizzate e i criteri di valutazione adottati sono quelli previsti dalla programmazione educativo-didattica del C.d.c. e dal PTOF dell'istituto.

4. TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE:

Generalmente, essendo una materia professionalizzante laboratoriale, le prove di verifica sono svolte durante le ore di esercitazione pratica, dove il discente applica le regole e i procedimenti descritti nelle ricette e nei menù a loro forniti.

Inoltre sono state svolte ricerche e relazioni pertinenti al U.D.A. trattata e all'argomento della pratica laboratoriale svolta.

La verifica è stata un processo continuo, messo in atto dal docente per misurare l'apprendimento di conoscenze, l'acquisizione di abilità e per verificare l'incidenza della propria azione didattica. Nella valutazione si è tenuto conto dell'interesse, della partecipazione e dell'impegno, della situazione di partenza dello studente, del contesto-socio-affettivo-culturale, del ritmo di apprendimento e delle capacità individuali. Non sempre la classe recepisce i contenuti dell'argomento trattato, quindi in taluni frangenti si è ritenuto opportuno soffermarsi anche per sopperire a determinate lacune.

5. EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO

A fine primo quadrimestre e durante il secondo quadrimestre gli alunni neo-inseriti sono stati informati e inseriti nella classroom dove erano caricate le lezioni e gli argomenti trattati durante il primo quadrimestre e gli argomenti fondamentali del primo anno, considerando il fatto che le lezioni erano svolte tutte in laboratorio.

6. STRUMENTI DIDATTICI - LIBRI DI TESTO:

Protagonisti in Cucina primo biennio giunti editore,
Slide personali condivise dal docente tramite la classroom

7. EVENTUALI ALTRE ATTIVITA' INTEGRATIVE:

Nessuna altra attività integrativa è stata svolta

8. PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1

Famiglia, economia e società

Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

Piramide alimentare prodotti certificati la cottura degli alimenti le uova in cucina i cereali

Menu N°1(pasticcio di lasagne alla bolognese- pasta fresca all'uovo) menu 2 (lonza di maiale al forno con patate)

UDA N° 2

Conosciamo il nostro territorio, culla di civiltà.

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti tipici, locali e nazionali utilizzando tecniche tradizionali

La conservazione degli alimenti. Il calendario a tavola Gli ortaggi ripasso, il latte e i latticini in cucina.

Menu 3 (insalata russa con uova sode in salsa rosa) menu 4 scaloppine di vitello agli agrumi/purea di patate).

UDA N° 3

Mens sana in corpore sano

Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
Le erbe aromatiche in cucina, Dare sapore ai piatti, Le uova in cucina I fondi e le salse.

Igiene e Sicurezza personale ripasso generale

Menu n 5 frittura di paranza , Menu n 6 nasello panato e verdure gigliate, Menu n 7 servizio delle colazioni .
(Metodi di cottura , conservazione dei prodotti ittici e cenni sugli impasti base di pasticceria)

UDA N° 4

Turismo e Intercultura, fonte di ricchezza e di sviluppo

Il menu e Usare ingredienti di qualità

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela perseguendo obiettivi di qualità e di sostenibilità,

Menu 8 impasti plum cake e pasta brioches. Menu n 9 pasta frolla e crema pasticciera menu n 10 gnocchi di semolino e di patate (lavorare con i lievitati dolci e salati, la pasticceria base)

Per motivi istituzionali dove il docente e' stato impegnato in banchettistica interna ed esterna i menu 9 e 10 non sono stati effettuati dalla classe

Erice, 21 /05/2025