

**PROGRAMMAZIONE SVOLTA E
PIANO DI INTEGRAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI
DOCENTE Di Cesare Marco
MATERIA Enogastronomia settore cucina
CLASSE Seconda SEZIONE G**

PROGRAMMAZIONE SVOLTA IN PRESENZA:

- Normative sulla sicurezza e sull'igiene
 - La brigata di cucina (giochi di ruolo all'interno del laboratorio)
 - Le attrezzature di cucina
 - Gli alimenti di base utilizzati in cucina
 - Metodi di cottura e giusta applicazione agli alimenti
 - Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro
 - Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura
 - I primi piatti (legati anche all'attività UDA concordata in consiglio di classe)
 - Le salse e i fondi (elementi di base)
 - Gli antipasti
 - Laboratorio: gli antipasti, i primi piatti, i secondi piatti (alcune preparazioni)l i dolci (pasticceria di base), le unità di misura. Tutti i menu sono allegati alla progettazione iniziale.
- Le attività di laboratorio sono state sospese con la chiusura delle attività didattiche dovuta all'emergenza sanitaria che ha visto colpito anche il nostro Paese

ARGOMENTI SVOLTI DURANTE IL PERIODO DI SOSPENSIONE DELLE LEZIONI, PER EMERGENZA COVID-19, ATTRAVERSO LA DIDATTICA A DISTANZA:

Con l'attività di DaD sono stati proposti e approfonditi, utilizzando le piattaforme di Argo e di google_ classroom, i seguenti argomenti:

- ✓ Uda primi piatti (relazione finale)
- ✓ La carne
- ✓ Le Farine, la forza delle farine e tipologie
- ✓ Scheda ricetta effettuata dagli alunni
- ✓ Le salse, esempi
- ✓ Gli antipasti, la classificazione
- ✓ Gli ortaggi, merceologia e classificazione
- ✓ Le uova tipologie e classificazioni
- ✓ I prodotti ittici, pesci di acqua dolce e pesci di mare
- ✓ Moduli, quiz, test di google

✓ **ARGOMENTI DA SVOLGERE E OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO DA CONSEGUIRE O DA CONSOLIDARE PER LA CLASSE, A PARTIRE DAL MESE DI SETTEMBRE:**

(Indicare gli eventuali argomenti che non è stato possibile svolgere, rispetto alla progettazione di inizio anno, a causa della sospensione delle attività didattiche in presenza)

A causa del periodo di emergenza Sanitaria dovuta al covid_19 non è stato possibile raggiungere completamente gli obiettivi prefissati a inizio anno scolastico .

Non sono state affinate alcune tecniche di preparazione, di cottura e il perfezionamento di alcuni metodi di lavoro e giochi di ruolo indispensabili per una brigata di cucina dovuti alla impossibilità a svolgere le attività laboratoriali, ripercuotendosi sull'acquisizione delle competenze tecnico-professionali.

Firma del docente

Di Cesare Marco