

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

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**