

### **1) Finalità dell'insegnamento e Obiettivi di Apprendimento**

Sviluppare un senso critico rivolto alla scelta degli alimenti e bevande attraverso la loro analisi organolettica e riconoscere le risorse enogastronomiche del proprio territorio.

### **2) Modalità d'insegnamento e metodologie didattiche**

Il metodo di insegnamento alterna lezioni frontali e laboratoriali. Sono favorite le degustazioni guidate e nel corso dell'anno scolastico vengono organizzati lavori di gruppo con esposizione e condivisione del materiale creato con la classe.

### **3) Materiali didattici e libri di testo**

Materiale didattico fornito dal docente. In forma cartacea e attraverso l'utilizzo della piattaforma Google Classroom.

### **4) Tipologia e numero di verifiche**

6 verifiche scritte con domande a crocette, vero/falso, aperte.  
Verifiche orali individuali/di gruppo in numero variabile.

### **5) Attività di recupero / individualizzazione e personalizzazione**

Viene data la possibilità di recuperare e/o potenziare le conoscenze acquisite attraverso verifiche o interrogazioni aggiuntive in base alle necessità.

### **6) Pianificazione temporale delle unità didattiche (conoscenze, abilità, competenze)**

Piano di lavoro individuale di: Accoglienza (Laboratorio servizi di accoglienza turistica)	Pagina 1/4	Rev. 0000
--	------------	-----------

Unità	Conoscenze	Abilità	Competenze	Mesi
<b>I 5 SENSI E L'ANALISI SENSORIALE</b>				
I 5 sensi	Come funzionano i 5 sensi: -Vista -Olfatto -Gusto -Tatto -Udito	Conoscere l'importanza e la modalità con cui operano i 5 sensi durante una degustazione	Utilizzare i 5 sensi per valutare un alimento/bevanda	Settembre
L'analisi sensoriale	-Definizione di analisi sensoriale -Differenza tra analisi sensoriale e degustazione -Le schede di analisi sensoriale	Riconoscere le diverse schede di analisi sensoriale e utilizzare un linguaggio tecnico		Settembre
Tecniche di degustazione	Prove pratiche di degustazione	Essere in grado di degustare correttamente un alimento/bevanda e di compilare la relativa scheda		Ottobre
<b>PRODOTTI TIPICI DEL NORD ITALIA</b>				
Formaggi delle regioni settentrionali	-Parmigiano Reggiano DOP -Grana Padano DOP -Gorgonzola DOP -Asiago DOP	Conoscere la storia e il metodo di produzione dei principali prodotti tipici settentrionali e saperne compilare le relative schede di analisi sensoriale	Utilizzare i 5 sensi e la tecnica di degustazione per saper riconoscere i diversi prodotti tipici settentrionali	Ottobre
Salumi delle regioni settentrionali	-Speck AA IGP -Bresaola della Valtellina			Novembre

	IGP -Prosciutto San Daniele -Sopressa Vicentina DOP			
Ortaggi, frutta e panificati delle regioni setentrionali	-Radicchio di Treviso IGP -Mela della Valtellina IGP -Pandoro e Panettone			Dicembre
<b>PRODOTTI TIPICI DEL CENTRO ITALIA</b>				
Formaggi delle regioni centrali	-Pecorino Toscano DOP -Pecorino Romano DOP -Formaggio di fossa	Conoscere la storia e il metodo di produzione dei principali prodotti tipici del centro Italia e saperne compilare le relative schede di analisi sensoriale	Utilizzare i 5 sensi e la tecnica di degustazione per saper riconoscere i diversi prodotti tipici del centro Italia	Gennaio
Salumi delle regioni centrali	-Prosciutto di Parma DOP -Mortadella Bologna IGP -Finocchiona IGP -Ciauscolo IGP			Febbraio
Panificati e miele delle regioni centrali	-Coppia ferrarese IGP -Pane toscano -Miele della Lunigiana DOP			Marzo
<b>PRODOTTI TIPICI DEL SUD ITALIA</b>				
Formaggi delle regioni meridionali	-Mozzarella di bufala campana DOP -Burrata e stracciatella -Fiore Sardo	Conoscere la storia e il metodo di produzione dei principali prodotti tipici meridionali e saperne	Utilizzare i 5 sensi e la tecnica di degustazione per saper riconoscere i diversi prodotti	Marzo

	DOP	compilare le relative schede di analisi sensoriale	tipici meridionali	
Salumi delle regioni meridionali	-Soppressata calabrese DOP -'Nduja -Capocollo e pancetta di Calabria DOP			Aprile
Panificati, ortaggi e cioccolato delle regioni meridionali	-Pane di Altamura DOP -Pane Carasau Cipolla di Tropea IGP -Cioccolato di Modica IGP			Maggio- Giugno

## 7) Obiettivi minimi

Saper utilizzare i 5 sensi per degustare un alimento o bevanda.

Saper compilare correttamente una scheda di analisi sensoriale.

Conoscere i principali prodotti tipici delle regioni italiane.

DATA: 30/10/2021

LA DOCENTE  
PAOLA POZZAN