

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)

Unità	Conoscenze	Abilità	Competenze	Mesi
I 5 SENSI E L'ANALISI SENSORIALE				
I 5 sensi	Come	Conoscere	Utilizzare i 5	Settembre
Piano di lavoro individuale di Laboratorio servizi di accoglienza turistica		Pagina 1/4		Rev. 0000

	funzionano i 5 sensi: -Vista -Olfatto -Gusto -Tatto -Udito	l'importanza e la modalità con cui operano i 5 sensi durante una degustazione	sensi per valutare un alimento/bevanda	
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
PRODOTTI TIPICI DEL NORD ITALIA				
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 IGP -Prosciutto San Daniele			Novembre

	-Sopressa Vicentina DOP			
Ortaggi, frutta e panificati delle regioni setentrionali	-Radicchio di Treviso IGP -Mela della Valtellina IGP -Pandoro e Panettone			Dicembre
PRODOTTI TIPICI DEL CENTRO ITALIA				
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
PRODOTTI TIPICI DEL SUD ITALIA				
Formaggi delle regioni meridionali	-Mozzarella di bufala campana DOP -Burrata e straciatella -Fiore Sardo DOP	Conoscere la storia e il metodo di produzione dei principali prodotti tipici meridionali 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 meridionali	Marzo
Salumi delle regioni	-Soppressata calabrese			Aprile

meridionali	DOP - 'Nduja - Capocollo e pancetta di Calabria DOP			
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.

30/10/2021
 La Docente
 Paola Pozzan