

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)

Programma di lavoro individuale di: Laboratorio dei servizi enogastronomici: cucina su sala	Pagina 1/4	Rev. 0000
---	------------	-----------

Unità	Conoscenze	Abilità	Competenze	Mesi
I 5 SENSI E L'ANALISI SENSORIALE				
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 Ottobre
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		
Tecniche di degustazione	Prove pratiche di degustazione	Essere in grado di degustare correttamente un alimento/bevanda e di compilare la relativa scheda		
I FORMAGGI				
Formaggi vaccini	-Parmigiano Reggiano DOP -Grana Padano DOP -Gorgonzola DOP -Asiago DOP	Conoscere la storia e il metodo di produzione dei formaggi trattati e saperne compilare le relative schede di analisi sensoriale	Utilizzare i 5 sensi e la tecnica di degustazione per saper riconoscere i diversi tipi di formaggio	Novembre Dicembre
Formaggi caprini, pecorini, bufalini	-Formaggio caprino -Formaggio pecorino			
Programma di lavoro individuale di: Laboratorio dei servizi enogastronomici: cucina su sala		Pagina 2/4		Rev. 0000

	-Mozzarella di bufala			
Formaggi affinati, europei	-Formaggio ubriaco -Roquefort -Blue Stilton -Feta			
IL MIELE				
Il miele	-Storia del miele -La vita delle api -Mieli Dop italiani	Conoscere la storia e il metodo di produzione del miele e saperne compilare la relativa scheda di analisi sensoriale	Utilizzare i 5 sensi e la tecnica di degustazione per saper riconoscere i diversi tipi di miele	Gennaio
I SALUMI				
Salumi di maiale	-Speck AA IGP -Sopressa Vicentina DOP -Prosciutto di Parma DOP -Prosciutto San Daniele DOP	Conoscere la storia e il metodo di produzione dei salumi e saperne compilare le relative schede di analisi sensoriale	Utilizzare i 5 sensi e la tecnica di degustazione per saper riconoscere i diversi tipi di salumi	Febbraio
Salumi equini, bovini, d'oca	-Sfilacci di cavallo -Bresaola della Valtellina IGP -Falso Parsuto			
CIOCCOLATO				
Il Cioccolato	-Cioccolato di Modica IGP -Cioccolato fondente -Pasta di cacao -Burro di	Conoscere la storia e il metodo di produzione del cioccolato e saperne compilare le relative schede di	Utilizzare i 5 sensi e la tecnica di degustazione per saper riconoscere i diversi tipi di cioccolato	Marzo

Programma di lavoro individuale di: Laboratorio dei servizi enogastronomici: cucina su sala	Pagina 3/4	Rev. 0000
---	------------	-----------

	cacao	analisi sensoriale		
FRUTTA E ORTAGGI				
Frutta e Ortaggi	-Piselli di Lumignano -Fagiolo di Lamona -Carciofo violetto di Sant'Erasmo -Ciliegia di Marostica IGP -Mela Val di Non DOP	Conoscere la storia e il metodo di produzione della frutta e ortaggi trattati e saperne compilare le relative schede di analisi sensoriale	Utilizzare i 5 sensi e la tecnica di degustazione per saper riconoscere i diversi tipi di frutta e ortaggi	Aprile
CEREALI E PANIFICATI				
Cereali e panificati	-Mais marano -Mais biancoverla -Mais di Storo -Pane con lievito di birra -Pane con lievito madre -Coppia ferrarese IGP -Pane Altamura DOP -Pane toscano	Conoscere la storia e il metodo di produzione delle diverse tipologie di panificati e saperne compilare le relative schede di analisi sensoriale	Utilizzare i 5 sensi e la tecnica di degustazione per saper riconoscere i diversi tipi di panificati	Maggio

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.

31/10/2021

Il docente

Cazzin Pierangelo

Programma di lavoro individuale di: Laboratorio dei servizi enogastronomici: cucina su sala	Pagina 4/4	Rev. 0000
---	------------	-----------