

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA**

Via C. Facchinetti, 42 – 00159 ROMA



**PROGRAMMA SVOLTO DELLA
DISCIPLINA SALA E VENDITA**

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA (cucina)

della classe IV sez. H

Anno scolastico 2022-2023

DOCENTE: MONICA SCALELLA

UNITA' 1**LA PRODUZIONE DELLA BIRRA**

COMPETENZE	UNITA' DIDATTICHE	OBIETTIVI	METODOLOGIE
Conoscere i diversi sistemi di produzione della birra, i disciplinari e la qualità degli stessi in base alle normative nazionali e comunitarie, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	3.0 La Birra. 3.1 La birra artigianale; 3.1 L'abbinamento tra il cibo e la birra. 3.1 I principi di abbinamento; 3.2 la scheda grafica di abbinamento;	Conoscenze: Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità. Lessico e fraseologia anche in lingua straniera. Abilità: Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande. Distinguere le differenti tecniche di produzione. Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.	Lezione frontale dialogata in aula; Uso di internet e slide.

UNITA' 2**La PRODUZIONE DEL VINO**

COMPETENZE	UNITA' DIDATTICHE	OBIETTIVI	METODOLOGIE
Conoscere i diversi sistemi di produzione dei vini speciali, i disciplinari e la qualità degli stessi in base alle normative nazionali e comunitarie, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	4.0 Il vino. 3.1 I vitigni nazionali; 3.1 L'abbinamento tra il cibo e il vino. 3.1 I principi di abbinamento; 3.2 la scheda grafica di abbinamento; 3.3 la successione dei vini a tavola.	Conoscenze: Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità. Lessico e fraseologia anche in lingua straniera. Abilità: Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande. Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini. Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.	Lezione frontale dialogata in aula; Uso di internet e slide.

UNITA' 3**La PRODUZIONE DEI DISTILLATI**

COMPETENZE	UNITA' DIDATTICHE	OBIETTIVI	METODOLOGIE
Conoscere i diversi sistemi di produzione dei Distillati, i disciplinari e la qualità degli stessi in base alle normative nazionali e comunitarie, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	5.0 I Distillati. 3.1 I Distillati di cereali; 3.2 I Distillati di vino;	Conoscenze: Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità. Lessico e fraseologia anche in lingua straniera. Abilità: Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande. Distinguere le differenti tecniche di distillazione. Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.	Lezione frontale dialogata in aula; Uso di internet e slide.

Roma, 08/06/2023

PROF.SSA SCALELLA MONICA