

PROGRAMMA SVOLTO

LABORATORIO PER I SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA
della classe IV° Sez. M
Anno scolastico 2022-2023

INSEGNANTE: Luigi Lamonaca

LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE : Master Lab - Laboratorio di servizi enogastronomici
Le monnier – A.Faracca - E.Galiè – A.Capriotti - T.Ficcadenti

METODI, MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI:

- Lezione frontale per presentare gli argomenti di studio utilizzando il libro di testo in adozione
- Lezione interattiva attraverso la discussione sui libri e testi di settore
- Mappa concettuale degli argomenti
- Recupero in itinere dove necessario

VERIFICA E VALUTAZIONE :

Scritte, per verificare la conoscenza e il grado di competenza di ogni singolo alunno con la presenza di domande a risposta chiusa e aperta.

Orali, per aiutare a valutare la loro capacità espressiva.

OSSERVAZIONI GENERALI

Sono stati forniti agli studenti tutti i metodi, mezzi e strumenti tali da poter cogliere i caratteri fondamentali della disciplina venendo incontro alle varie esigenze, fermandosi con il programma quando necessario, per approfondire al meglio le lezioni svolte.

Unità 1 L'azienda enogastronomica

- Tipologia di aziende ristorative

Unità 2 La qualità degli alimenti

- Riconoscere la qualità
- I diversi aspetti della qualità alimentare
- Prodotti a marchio

Unità 3 Dalla gastronomia all'enogastronomia

- Le abitudini alimentari
- Slow food
- I fattori che influenzano le scelte gastronomiche:
- Cibo e cultura

Unità 4 La produzione del vino

- La produzione vitivinicola
- La normativa del settore vitivinicola

Argomenti di educazione civica

- La tutela dell'ambiente
- I sistemi di qualità

Roma, 08 giugno 2023

Prof. Luigi Lamonaca

L'insegnante