

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di CUCINA**

**CLASSE 4° Indirizzo SALA E VENDITA Anno scolastico 2022/23**

| **UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA - 2** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| TITOLO | **La qualità alimentare** | | |
| **RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO** | | | |
| Competenza in uscita | Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. | | |
| Competenze intermedie | Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.  Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità. | | |
| Assi culturali coinvolti | Asse storico sociale  Asse scientifico tecnologico e professionale | | |
| Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell’area generale | Competenza n. 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative di vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.  Competenza n. 11 - Padroneggiare l’uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell’ambiente e del territorio. | | |
| Conoscenze/contenuti (sapere) | | | Abilità (saper fare) |
| * Gli alimenti * La qualità alimentare * Fattori di rischio professionale e ambientale * Certificazioni di qualità | | | * Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità. * Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità |
| **Tempi** | | | **MESE** | **settembr** | **ottobre** | **novembr** | **dicembr** | **gennaio** | **febbraio** | **marzo** | **aprile** | **maggio** | **giugno** | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **N. ORE** |  |  |  |  | **3** | **4** | **3** |  |  |  | | |
| **Metodologia** | | * lezione frontale * lavoro di gruppo * simulazione * esercitazione pratica | |
| **Risorse umane**   * **interne** * **esterne** | | Docente interno | |
| **Strumenti** | | * libri di testo * dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room * strumenti e materiali multimediali | |
| **Valutazione** | | **VALUTAZIONE DI PROCESSO**   * comprensione della domanda o del compito * capacità di gestione e di ricerca delle informazioni * interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza * partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera * risultati nelle prove intermedie formative * collaborazione con i compagni * espressione di opinioni pertinenti * condivisione di riflessioni * rispetto delle regole del dialogo   **VALUTAZIONE DI PRODOTTO**   * interrogazioni orali, anche strutturate e programmate * produzione elaborati (audio, video, ppt….) * prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte * prove pratiche * esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all’esterno (eventi sul territorio)   **RIFLESSIONI SULL’ESPERIENZA**  (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)   * test   **COMPITO DI REALTÀ**:  Elaborare uno schema con i prodotti certificati nel nostro territorio | |