

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di CUCINA**

**CLASSE 3° Indirizzo CUCINA Anno scolastico 2022/23**

| **UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA - 1** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| TITOLO | **LE CARNI E I DERIVATI** | | |
| **RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO** | | | |
| Competenza in uscita | * Lo studente sa identificare e utilizzare correttamente gli alimenti in base al profilo organolettico, merceologico e gastronomico. | | |
| Competenze intermedie | * Lo studente riconosce la provenienza, il colore e i metodi di cottura più idonei secondo le classificazioni enogastronomiche | | |
| Assi culturali coinvolti | * Asse scientifico, tecnologico e professionale * Asse dei linguaggi | | |
| Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell’area generale | * - Competenza n. 1 - Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.  - Competenza n. 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative, vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali. - Competenza n. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro. - Competenza n. 7 - Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.  - Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. - 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.  - Competenza n. 12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi. | | |
| Conoscenze/contenuti (sapere) | | | Abilità (saper fare) |
| * Le carni: classificazioni, macellazione, frollatura, conservazione, commercializzazione, tagli, cotture e utilizzo * I salumi: classificazioni | | | - Identificare e manipolare le materie prime più idonee per la preparazione di piatti a base di carne.  - Conservare correttamente le varie tipologie di carne. |
| **Tempi** | | | **MESE** | **settembr** | **ottobre** | **novembr** | **dicembr** | **gennaio** | **febbrai** | **marzo** | **aprile** | **maggio** | **giugno** | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **N. ORE** |  | **4+4+8** | **4+4+8** | **3+3+6** |  |  |  |  |  |  | | |
| **Metodologia** | | * lezione frontale * lezione dialogata e interattiva * class-room * ricerca e lettura individuale * conversazione in lingua straniera * lavoro di gruppo * esercitazione pratica * costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle * autovalutazione * visita guidata | |
| **Risorse umane**   * **interne** * **esterne** | | * docente interno * inglese (compresenza) * scienze dell’alimentazione (compresenza) | |
| **Strumenti** | | * libri di testo * dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room * audiovisivi * strumenti e materiali multimediali * GSuite for education * laboratori | |
| **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 * relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo * 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)   * osservazioni sistematiche * test   **COMPITO DI REALTÀ**:   * Elaborare uno schema relativo ai gradi di cottura delle varie tipologie di carni, indicando le temperature e le varie modalità per la individuazione del corretto grado di cottura | |