

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di CUCINA**

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

| **UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA - 2** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| TITOLO | **I PRODOTTI ITTICI** | | |
| **RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO** | | | |
| Competenza in uscita | Lo studente sa apprendere le tecniche e i nomi dei principali prodotti ittici in base al profilo organolettico, merceologico e gastronomico | | |
| Competenze intermedie | Lo studente conosce le varie classificazioni dei prodotti ittici | | |
| 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) |
| * I pesci: classificazione, identificazione, acquisto, conservazione, tecniche di lavorazione e utilizzo * I crostacei: classificazione, identificazione, acquisto, conservazione, tecniche di lavorazione e utilizzo * I molluschi: classificazione, identificazione, acquisto, conservazione, tecniche di lavorazione e utilizzo | | | - Identificare e manipolare correttamente le materie prime  - Impiegare i metodi di cottura più idonei alle varie preparazioni. |
| **Tempi** | | | **MESE** | **settembr** | **ottobre** | **novembr** | **dicembr** | **gennaio** | **febbrai** | **marzo** | **aprile** | **maggio** | **giugno** | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **N. ORE** |  |  |  |  | **3+3+6** | **4+4+8** | **4+4+8** | **2+2+4** | **3+3+6** |  | | |
| **Metodologia** | | * lezione frontale * lezione dialogata e interattiva * class-room * ricerca e lettura individuale * lavoro di gruppo * conversazione in lingua straniera * 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 di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia * 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**: Conoscendo le varie classificazioni, elaborare una tabella inserendo le varie tipologie dei prodotti ittici, le fasi di preparazione e cottura e le preparazioni più idonee | |