

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di CUCINA**

**CLASSE 1°Indirizzo ENOGASTRONOMIA Anno scolastico 2022/23**

| **UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA - 3** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| TITOLO | **LE TECNICHE DI BASE, LE COTTURE DI BASE E SEMPLICI PREPARAZIONI** | | |
| **RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO** | | | |
| Competenza in uscita | Lo studente sa apprendere le tecniche di cottura base, i nomi dei principali tagli, conosce le principali preparazioni di base di cucina e di pasticceria | | |
| Competenze intermedie | Lo studente riconosce le varie tipologie di alimenti e gli ingredienti di base e sa utilizzarli in semplici preparazioni | | |
| Assi culturali coinvolti | * Asse scientifico, tecnologico e professionale | | |
| 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) |
| * L’organizzazione della postazione di lavoro * Le tecniche di taglio * Le tecniche di cottura * Semplici preparazioni di cucina e di pasticceria | | | * Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e pasticceria * Eseguire correttamente le operazioni preliminari alla preparazione di ortaggi * Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche * Individuare tecniche e procedure operative da applicare in funzione del compito da svolgere * Rispettare le “buone pratiche” di lavorazione inerenti all’igiene personale, alla preparazione, alla cottura e alla conservazione dei prodotti e alla pulizia del laboratorio * Distinguere e allestire le principali preparazioni di base |
| **Tempi** | | | **MESE** | **settembr** | **ottobre** | **novembr** | **dicembr** | **gennaio** | **febbrai** | **marzo** | **aprile** | **maggio** | **giugno** | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **N. ORE** |  | **6+6** | **6+6** | **6+6** | **6+6** | **6+6** | **6+6** | **6+6** | **6+6** |  | | |
| **Metodologia** | | * lezione frontale * lezione dialogata e interattiva * lavoro di gruppo * simulazione * esercitazione pratica * autovalutazione | |
| **Risorse umane**   * **interne** * **esterne** | | * docente interno | |
| **Strumenti** | | * libri di testo * dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room * 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**   * 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**:   * Elaborazione di un semplice menu da proporre ad una cena di fine anno scolastico | |