

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE** **di CUCINA**

**CLASSE 5° Indirizzo SALA E VENDITA Anno scolastico 2022/23**

| **UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA 1** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| TITOLO | **Haccp** | | |
| **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 | Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. | | |
| Assi culturali coinvolti | Asse dei linguaggi  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. 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) |
| * La sicurezza * Il sistema HACCP * Il piano di autocontrollo HACCP al ristorante * L’igiene nella ristorazione | | | * Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell’ambiente e del territorio. * La sicurezza e la tutela della salute dell’ambiente di lavoro. * Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP * Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio |
| **Tempi** | | | **MESE** | **settembr** | **ottobre** | **novembr** | **dicembr** | **gennaio** | **febbraio** | **marzo** | **aprile** | **maggio** | **giugno** | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **N. ORE** |  | **8** | **8** | **6** |  |  |  |  |  |  | | |
| **Metodologia** | | * lezione frontale * lavoro di gruppo * simulazione | |
| **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**:   * Analizzare i prodotti necessari alla realizzazione di un menu a base di pesce, trovare i rischi le misure correttive più idonee | |