

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di CUCINA**

**CLASSE 5° Indirizzo CUCINA Anno scolastico 2022/23**

| **UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA - 3** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| TITOLO | **VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY, PRODUZIONE, CONSERVAZIONE, TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI** | | |
| **RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO** | | | |
| Competenza in uscita | * Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. | | |
| Competenze intermedie | * Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. | | |
| Assi culturali coinvolti | * Asse dei linguaggi * 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 dei vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali. * Competenza n. 3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell’ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. * Competenza n. 4 - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro. | | |
| Conoscenze/contenuti (sapere) | | | Abilità (saper fare) |
| * Piatti e menu per soggetti con intolleranze alimentari * La gestione degli acquisti * Tipologie di produzione e innovazione in cucina * Le funzioni dell’economo | | | * Tipologie di intolleranze alimentari * Spiegare un piatto dalla materia prima alla realizzazione tecnica * Elaborare un’offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale * Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari * Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati |
| **Tempi** | | | **MESE** | **settembr** | **ottobre** | **novembr** | **dicembr** | **gennaio** | **febbrai** | **marzo** | **aprile** | **maggio** | **giugno** | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **N. ORE** |  | **16** | **16** | **12** | **12** | **16** | **16** | **12** | **16** | **4** | | |
| **Metodologia** | | * lezione frontale * lezione dialogata e interattiva * class-room * ricerca e lettura individuale * lavoro di gruppo * simulazione * esercitazione pratica * costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle * autovalutazione * visita guidata | |
| **Risorse umane**   * **interne** * **esterne** | | * docente interno | |
| **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 * consegna lavori assegnati, anche in modalità a distanza * 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**:   * Realizzare due menu con portate uguali. utilizzando prodotti certificati, uno eseguito con metodi tradizionali e l’altro eseguito con metodi di lavorazioni innovativi | |