

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di Enogastronomia e ospitalità alberghiera**

**CLASSE 4 Indirizzo PASTICCERIA Anno scolastico 2022/23**

| **UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA 3** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| TITOLO | **UNITA' DI APPRENDIMENTO – Tecniche di decorazione, pasticceria rivisitata e tecniche per dolci moderne** | | |
| **RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO** | | | |
| Competenza in uscita | Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative | | |
| Competenze intermedie | Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali  Lo studente sa riconoscere le tecniche della pasticceria di base, le attrezzature e gli strumenti specifici dell’arte del decoro. | | |
| Assi culturali coinvolti | Asse scientifico tecnologico e professionale | | |
| Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell’area generale | 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) |
| * Tecniche di pasticceria * Riuscire a rivisitare i dolci della tradizione * Produzione di un dessert al piatto * Tecniche di decorazione e presentazione del prodotto di pasticceria | | | * Apportare alla ricetta originale di un prodotto variazioni personali, con attenzione all’evoluzione del gusto e della pasticceria * Scegliere le materie prime e le attrezzature in funzione del prodotto finito * Acquisire e perfezionare i fondamentali della decorazione italiana |
| **Tempi** | | | **MESE** | **settembr** | **ottobre** | **novembr** | **dicembr** | **gennaio** | **febbraio** | **marzo** | **aprile** | **maggio** | **giugno** | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **N. ORE** |  |  |  |  |  | **4** | **4** | **3** |  |  | | |
| **Metodologia** | | * lezione frontale * lavoro di gruppo * simulazione * esercitazione pratica | |
| **Risorse umane**   * **interne** * **esterne** | | Docente interno | |
| **Strumenti** | | * libri di testo * dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room * strumenti e materiali multimediali * 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 * 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**:   * Il compito di realtà si svolge in due giornate, distanziate di 15 giorni, e si compone di una parte progettuale e una parte pratica:   **Progettazione di un evento enogastronomico:**   * ideazione di un menu di 2 portate della cucina del territorio di provenienzadell’alunno; * abbinamento cibo-vino; * redazione delle ricette;   • (scelta di una ricetta da parte del docente)   * predisposizione di un ordine delle materie prime per la ricetta scelta dal docente; * pianificazione della *mise en place* di sala per un tavolo da 4 persone; * grafica e stampa del menu.   **Realizzazione in laboratorio:**   * apparecchiatura della tavola e realizzazione della *mise en place* per 4 coperti per l’intero menu ideato; * realizzazione del piatto scelto dal docente; * servizio in sala del piatto con breve presentazione in lingua straniera; * riordino e pulizia dei materiali. | |