

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di CUCINA

CLASSE I BIENNIO SERALE - Indirizzo CUCINA

Anno scolastico 2022/23

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA - 1	
<b>TITOLO</b>	<b>IL CUOCO NELLA CUCINA MODERNA NEL RISPETTO DELL'IGIENE E DELL'ANTINFORTUNISTICA</b>
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
<b>Competenza in uscita</b>	Lo studente sa muoversi correttamente all'interno di un laboratorio di cucina, rispettando tutte le norme di igiene Lo studente sa muoversi correttamente all'interno di un laboratorio di cucina ,rispettando tutte le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni Lo studente sa muoversi autonomamente all'interno dei laboratori di cucina e dei locali annessi,utilizzando tutte le attrezzature a disposizione e agendo in modo autonomo e responsabile
<b>Competenze intermedie</b>	Eeguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti riguardo l'igiene e la sicurezza
<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse scientifico, tecnologico e professionale

<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	<p>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.</p> <p>- 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.</p> <p>- 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.</p> <p>- 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.</p> <p>- Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>- 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.</p> <p>- Competenza n. 12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.</p>											
<b>Conoscenze/contenuti (sapere)</b>				<b>Abilità (saper fare)</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'igiene nella ristorazione: igiene della persona, dei prodotti alimentari, dei processi di lavoro, della pulizia delle attrezzature e dell'ambiente</li> <li>- Lo chef e la brigata di cucina: etica, attitudini, ruoli e la divisa di cucina</li> <li>- La salute e la sicurezza sul lavoro: fattori di rischio e regole comportamentali</li> </ul>				<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riconoscere e tenere comportamenti corretti ai fini della sicurezza alimentare</li> <li>- Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti all'igiene personale e alla pulizia dei laboratori</li> <li>- Mantenere pulito il posto di lavoro e la propria postazione</li> <li>- riconoscere le principali figure professionali</li> <li>- Riconoscere le regole fondamentali di comportamento professionale</li> <li>- Relazionarsi con i colleghi in modo professionale</li> <li>- Utilizzare correttamente il linguaggio specialistico</li> <li>- Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature</li> <li>- Utilizzare attrezzature e utensili nel rispetto delle disposizioni in materia</li> <li>- Riconoscere e tenere comportamenti corretti ai fini della sicurezza</li> </ul>								
<b>Tempi</b>	<b>MESE</b>	<b>settembr</b>	<b>ottobre</b>	<b>novembr</b>	<b>dicembr</b>	<b>gennaio</b>	<b>febbrai</b>	<b>marzo</b>	<b>aprile</b>	<b>maggio</b>	<b>giugno</b>	
<b>Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• esercitazione pratica</li> </ul>											
<b>N. ORE</b>			<b>4</b>	<b>4</b>	<b>3</b>							

<b>Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● interne</li> <li>● esterne</li> </ul>	Docente interno
<b>Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● libri di testo</li> <li>● dispense e fotocopie</li> <li>● laboratori</li> </ul>
<b>Valutazione</b>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● comprensione della domanda o del compito</li> <li>● capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>● interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>● partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>● risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>● collaborazione con i compagni</li> <li>● espressione di opinioni pertinenti</li> <li>● condivisione di riflessioni</li> <li>● rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>● relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>● consegna lavori assegnati, anche in modalità a distanza</li> <li>● prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>● esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b>          (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b>          Elaborare una tabella con i comportamenti corretti per la sicurezza in cucina.</p>

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di CUCINA**

**CLASSE I BIENNIO SERALE - Indirizzo Cucina**

**Anno scolastico 2022/23**

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA - 2</b>	
<b>TITOLO</b>	<b>LA CUCINA E L'ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO</b>
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO</b>	
<b>Competenza in uscita</b>	Lo studente sa muoversi autonomamente all'interno del laboratorio di cucina, utilizzando correttamente tutte le attrezzature a disposizione.
<b>Competenze intermedie</b>	Lo studente riconosce all'interno del laboratorio di cucina le attrezzature a disposizione.
<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse scientifico, tecnologico e professionale
<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	<p>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.</p> <p>- 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.</p> <p>- 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.</p> <p>- 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.</p> <p>- Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>- 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.</p> <p>- Competenza n. 12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.</p>

Conoscenze/contenuti (sapere)		Abilità (saper fare)										
-La cucina e le altre aree operative: progettazione e caratteristiche -La grande e la piccola attrezzatura		- Identificare le varie zone operative - Applicare le normative vigenti in materia di sicurezza sul lavoro - Utilizzare correttamente il linguaggio specifico - Identificare le attrezzature e utensili di uso comune										
Tempi	MESE	settembr	ottobre	novembr	dicembr	gennaio	febbrai	marzo	aprile	maggio	giugno	
	N. ORE					3	4	4	2	4	1	
Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• esercitazione pratica</li> </ul>											
Risorse umane	<ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul> Docente interno											
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• laboratori</li> </ul>											

## 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
- 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)

- test

### **COMPITO DI REALTÀ:**

- Elaborare uno schema con i vantaggi e gli svantaggi dei materiali per la cottura.

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di CUCINA**

**CLASSE I BIENNIO SERALE - Indirizzo CUCINA**

**Anno scolastico 2022/23**

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA - 3</b>	
<b>TITOLO</b>	<b>LE COTTURE DI BASI E SEMPLICI PREPARAZIONI</b>
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO</b>	
<b>Competenza in uscita</b>	Lo studente sa apprendere le tecniche e i nomi dei principali tagli degli ortaggi, sa conoscere le preparazioni di base, i fondi di cucina e gli elementi leganti, sa mantenere pulita la propria postazione di lavoro.
<b>Competenze intermedie</b>	Organizzare le mise en place per le preparazioni di base.
<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse scientifico, tecnologico e professionale
<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	<p>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.</p> <p>- 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.</p> <p>- 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.</p> <p>- 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.</p> <p>- Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>- 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.</p> <p>- Competenza n. 12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.</p>

Conoscenze/contenuti (sapere)		Abilità (saper fare)										
<p>L'organizzazione della postazione di lavoro            La mondatura dei prodotti ortofrutticoli            Le principali tecniche di taglio            Le principali preparazioni di base di cucina e di pasticceria</p>		<p>-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</p>										
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	6+6		
Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• esercitazione pratica</li> </ul>											
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	DOCENTE INTERNO											
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• laboratori</li> </ul>											

## 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
- 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:**

Preparazione base di un piatto con documentazione fotografica o video

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di CUCINA

CLASSE II BIENNIO SERALE Indirizzo CUCINA

Anno scolastico 2022/23

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA -1	
<b>TITOLO</b>	<b>LA CULTURA E LA SICUREZZA ALIMENTARE</b>
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
<b>Competenza in uscita</b>	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione , di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza-turistico alberghiera,promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Individuare le componenti culturali della gastronomia Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alle provenienze territoriali
<b>Competenze intermedie</b>	Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali e innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera,rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.
<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse scientifico tecnologico e professionale
<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> </ul>
<b>Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>Abilità (saper fare)</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gli alimenti : che cosa sono e come si classificano, i novel food, gli alimenti fortificati, funzionali. gli OGM, i prodotti light e gli alimenti dietetici</li> <li>- La qualità alimentare :che cosa s'intende per qualità totale, la produzione biologica, la lotta integrata, prodotti a km 0 e filiera corta, che cos'è la tipicità</li> </ul>	-Individuare le componenti culturali della gastronomia e classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle certificazioni della qualità, individuando gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale.										
<b>Tempi</b>	<b>MESE</b>	settembr	ottobre	novembr	dicembr	gennaio	febbrai	marzo	aprile	maggio	giugno
	<b>N. ORE</b>		4	4	3						
<b>Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• esercitazione pratica</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> </ul>										
<b>Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	Docente interno										
<b>Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense e fotocopie</li> <li>• laboratori</li> </ul>										

## 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:**

Dal menu proposto trovare i possibili rischi presenti e individuare le misure correttive

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di CUCINA

CLASSE II BIENNIO SERALE Indirizzo CUCINA

Anno scolastico 2022/23

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA - 2												
TITOLO		LA RISTORAZIONE										
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO												
Competenza in uscita		Lo studente sa predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.										
Competenze intermedie		Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di lavoro e di studio.										
Assi culturali coinvolti		Asse scientifico tecnologico e professionale										
Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Competenza n. 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative di vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.</li> <li>- 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.</li> </ul>										
Conoscenze/contenuti (sapere)						Abilità (saper fare)						
-Le funzioni e i tipi di menu - Che cos'è la ristorazione : commerciale e collettiva						- Costruire un menu in relazione alla necessità dietologiche e nutrizionali della clientela - Progettare graficamente menu semplici						
Tempi		MESE	settembr	ottobre	novembr	dicembr	gennaio	febbrai	marzo	aprile	maggio	giugno
		N. ORE					3	4	4	3	3	

<b>Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● lezione frontale</li> <li>● lezione dialogata e interattiva</li> <li>● lavoro di gruppo</li> <li>● esercitazione pratica</li> <li>● costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> </ul>
<b>Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● interne</li> <li>● esterne</li> </ul>	Docente interno
<b>Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● libri di testo</li> <li>● dispense e fotocopie</li> <li>● laboratori</li> </ul>
<b>Valutazione</b>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● comprensione della domanda o del compito</li> <li>● capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>● interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>● partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>● risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>● collaborazione con i compagni</li> <li>● espressione di opinioni pertinenti</li> <li>● condivisione di riflessioni</li> <li>● rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>● relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>● consegna lavori assegnati, anche in modalità a distanza</li> <li>● produzione elaborati (audio, video, ppt....)</li> <li>● prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>● prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> <li>● prove pratiche</li> <li>● esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b>            (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● osservazioni sistematiche</li> <li>● test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b>            Elaborazione di uno schema dietetico settimanale per una mensa aziendale.</p>



ipseo  
nembro

sonzogni



## PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di CUCINA

CLASSE II BIENNIO SERALE Indirizzo CUCINA

Anno scolastico 2022/23

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA - 3</b>	
<b>TITOLO</b>	<b>LA CUCINA REGIONALE E LA CUCINA INTERNAZIONALE</b>
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO</b>	
<b>Competenza in uscita</b>	Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione dei prodotti o servizi adeguati ai diversi contesti.
<b>Competenze intermedie</b>	Lo studente riconosce le caratteristiche di un particolare territorio
<b>Assi culturali coinvolti</b>	Asse scientifico tecnologico e professionale

<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	<p>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.</p> <p>-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.</p> <p>-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.</p> <p>-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.</p> <p>-Competenza n. 6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.</p> <p>Competenza n. 7 - Individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p>-Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>- Competenza n. 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p> <p>- 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.</p> <p>-Competenza n. 12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.</p>
---	--

<b>Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>Abilità (saper fare)</b>
--------------------------------------	-----------------------------

Le caratteristiche della cucina regionale; Ingredienti e piatti tipici delle cucine internazionali	-Valorizzare i prodotti gastronomici tenendo presente gli aspetti culturali ad essi legati e con particolare riguardo al territorio; -Valorizzare i piatti della Tradizione - Riconoscere gli stili di cucina attuali
---	---

<b>Tempi</b>	<b>MESE</b>	settembr	ottobre	novembr	dicembr	gennaio	febbrai	marzo	aprile	maggio	giugno
	<b>N. ORE</b>		16	16	12	12	16	16	12	12	

<b>Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● lezione frontale</li> <li>● lezione dialogata e interattiva</li> <li>● lavoro di gruppo</li> <li>● simulazione</li> <li>● esercitazione pratica</li> <li>● costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> </ul>
--------------------	---

<b>Risorse umane</b> ● interne ● esterne	Docente interno
--	-----------------

<b>Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● libri di testo</li> <li>● dispense e fotocopie</li> <li>● laboratori</li> </ul>
<b>Valutazione</b>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● comprensione della domanda o del compito</li> <li>● capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>● interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>● partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>● risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>● collaborazione con i compagni</li> <li>● espressione di opinioni pertinenti</li> <li>● condivisione di riflessioni</li> <li>● rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>● relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>● consegna lavori assegnati, anche in modalità a distanza</li> <li>● produzione elaborati (audio, video, ppt....)</li> <li>● prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>● prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> <li>● prove pratiche</li> <li>● esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b>  (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b>  Elaborazione menu con preparazioni tipiche di diversi paesi nel mondo</p>

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di CUCINA

CLASSE 5° SERALE Indirizzo CUCINA

Anno scolastico 2022/23

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA - 1	
<b>TITOLO</b>	HACCP
RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO	
<b>Competenza in uscita</b>	- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
<b>Competenze intermedie</b>	- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
<b>Assi culturali coinvolti</b>	- Asse dei linguaggi - Asse scientifico tecnologico e professionale
<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	- 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.
<b>Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>Abilità (saper fare)</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- La sicurezza</li> <li>- Il sistema HACCP</li> <li>- Il piano di autocontrollo HACCP al ristorante</li> <li>- L'igiene nella ristorazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- La sicurezza e la tutela della salute dell'ambiente di lavoro.</li> <li>- Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP</li> <li>- Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio</li> </ul>										
<b>Tempi</b>	<b>MESE</b>	settembr	ottobre	novembr	dicembr	gennaio	febbrai	marzo	aprile	maggio	giugno
	<b>N. ORE</b>		4	4	3						
<b>Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● lezione frontale</li> <li>● lezione dialogata e interattiva</li> <li>● class-room</li> <li>● ricerca e lettura individuale</li> <li>● lavoro di gruppo</li> <li>● conversazione in lingua straniera</li> <li>● esercitazione pratica</li> <li>● costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>● autovalutazione</li> <li>● visita guidata</li> </ul>										
<b>Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● interne</li> <li>● esterne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- docente interno</li> </ul>										
<b>Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● libri di testo</li> <li>● dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>● audiovisivi</li> <li>● strumenti e materiali multimediali</li> <li>● GSuite for education</li> <li>● laboratori</li> </ul>										

**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 su moduli google
- 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)
- test di valutazione fisica

**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:**

- Analizzare i prodotti necessari alla realizzazione di un menu a base di pesce, trovare i rischi e le misure correttive più idonee

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di CUCINA**

**CLASSE 5° SERALE Indirizzo CUCINA**

**Anno scolastico 2022/23**

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA - 2</b>	
<b>TITOLO</b>	<b>CATERING, BANQUETING, BUFFET E CUCINE INNOVATIVE</b>
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO</b>	
<b>Competenza in uscita</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</li> </ul>
<b>Competenze intermedie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Progettare menu per tipologia di eventi.</li> <li>- Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi</li> </ul>
<b>Assi culturali coinvolti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Asse dei linguaggi</li> <li>- Asse scientifico tecnologico e professionale</li> </ul>
<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Competenza n. 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative di vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- Competenza n. 6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.</li> <li>- 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.</li> </ul>
<b>Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>Abilità (saper fare)</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il catering</li> <li>- Il banqueting</li> <li>- Il servizio a buffet</li> <li>- Tecniche di catering e banqueting</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Progettare menu per tipologia di eventi.</li> <li>- Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi</li> <li>- Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy</li> <li>- Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici</li> <li>- Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento</li> <li>- Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione</li> <li>- Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento</li> </ul>										
<b>Tempi</b>	<b>MESE</b>	settembr	ottobre	novembr	dicembr	gennaio	febbrai	marzo	aprile	maggio	giugno
<b>Metodologia</b>	<b>N. ORE</b>					4	4	4	3	4	1
<b>Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● interne</li> <li>● esterne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● lezione frontale</li> <li>● lezione dialogata e interattiva</li> <li>● class-room</li> <li>● ricerca e lettura individuale</li> <li>● lavoro di gruppo</li> <li>● simulazione</li> <li>● conversazione in lingua straniera</li> <li>● esercitazione pratica</li> <li>● costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>● autovalutazione</li> <li>● visita guidata</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- docente interno</li> </ul>										

<b>Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● libri di testo</li> <li>● dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>● audiovisivi</li> <li>● strumenti e materiali multimediali</li> <li>● GSuite for education</li> <li>● laboratori</li> </ul>
<b>Valutazione</b>	<p><b>VALUTAZIONE DI PROCESSO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● comprensione della domanda o del compito</li> <li>● capacità di gestione e di ricerca delle informazioni</li> <li>● interventi nel corso delle lezioni sia in presenza che a distanza</li> <li>● partecipazione al dibattito, nel gruppo o a classe intera</li> <li>● risultati nelle prove intermedie formative</li> <li>● collaborazione con i compagni</li> <li>● espressione di opinioni pertinenti</li> <li>● condivisione di riflessioni</li> <li>● rispetto delle regole del dialogo</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE DI PRODOTTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● interrogazioni orali, anche strutturate e programmate</li> <li>● relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo</li> <li>● produzione elaborati (audio, video, ppt....)</li> <li>● prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte</li> <li>● prove di produzione scritta, seguendo consegne di varia tipologia</li> <li>● prove pratiche</li> <li>● esercitazioni pratiche di laboratorio, a scuola e all'esterno (eventi sul territorio)</li> </ul> <p><b>RIFLESSIONI SULL'ESPERIENZA</b> (capacità comunicative ed espressive, uso del linguaggio specifico della/e disciplina/e di riferimento, capacità di autovalutazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● osservazioni sistematiche</li> <li>● test</li> </ul> <p><b>COMPITO DI REALTÀ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizzare un banchetto cerimoniale e redigere il documento tecnico-operativo</li> </ul>

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di CUCINA**

**CLASSE 5° SERALE** Indirizzo CUCINA

**Anno scolastico 2022/23**

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA - 3</b>	
<b>TITOLO</b>	<b>VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY, PRODUZIONE, CONSERVAZIONE, TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI</b>
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO</b>	
<b>Competenza in uscita</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul>
<b>Competenze intermedie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul>
<b>Assi culturali coinvolti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Asse dei linguaggi</li> <li>- Asse scientifico tecnologico e professionale</li> </ul>
<b>Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell'area generale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> </ul>
<b>Conoscenze/contenuti (sapere)</b>	<b>Abilità (saper fare)</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Piatti e menu per soggetti con intolleranze alimentari</li> <li>- La gestione degli acquisti</li> <li>- Tipologie di produzione e innovazione in cucina</li> <li>- Le funzioni dell'economista</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipologie di intolleranze alimentari</li> <li>- Spiegare un piatto dalla materia prima alla realizzazione tecnica</li> <li>- 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</li> <li>- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari</li> <li>- Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</li> </ul>																																	
<b>Tempi</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>MESE</th> <th>settembr</th> <th>ottobre</th> <th>novembr</th> <th>dicembr</th> <th>gennaio</th> <th>febbrai</th> <th>marzo</th> <th>aprile</th> <th>maggio</th> <th>giugno</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>N. ORE</b></td> <td></td> <td><b>16</b></td> <td><b>16</b></td> <td><b>12</b></td> <td><b>12</b></td> <td><b>16</b></td> <td><b>16</b></td> <td><b>12</b></td> <td><b>16</b></td> <td><b>4</b></td> </tr> </tbody> </table>												MESE	settembr	ottobre	novembr	dicembr	gennaio	febbrai	marzo	aprile	maggio	giugno	<b>N. ORE</b>		<b>16</b>	<b>16</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>12</b>	<b>16</b>	<b>4</b>
	MESE	settembr	ottobre	novembr	dicembr	gennaio	febbrai	marzo	aprile	maggio	giugno																							
<b>N. ORE</b>		<b>16</b>	<b>16</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>12</b>	<b>16</b>	<b>4</b>																								
<b>Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale</li> <li>• lezione dialogata e interattiva</li> <li>• class-room</li> <li>• ricerca e lettura individuale</li> <li>• lavoro di gruppo</li> <li>• simulazione</li> <li>• esercitazione pratica</li> <li>• costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle</li> <li>• autovalutazione</li> <li>• visita guidata</li> </ul>																																	
<b>Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interne</li> <li>• esterne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- docente interno</li> </ul>																																	
<b>Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• libri di testo</li> <li>• dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room</li> <li>• audiovisivi</li> <li>• strumenti e materiali multimediali</li> <li>• GSuite for education</li> <li>• laboratori</li> </ul>																																	

**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