

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

**CLASSE 4° Indirizzo CUCINA Anno scolastico 2022/23**

| **UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA - 2** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| TITOLO | **LA RISTORAZIONE** | | |
| **RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO** | | | |
| Competenza in uscita | * Riconoscere il ruolo del menu e sapersi adeguare alle diverse tipologie di ristorazione in funzione di tipicità, stagionalità e target della clientela * Lo studente sa riconoscere la formulazione del menu e rispettare le regole per la elaborazione | | |
| Competenze intermedie | * Individuare i momenti e le strutture della ristorazione | | |
| Assi culturali coinvolti | * Asse scientifico tecnologico e professionale * Asse dei linguaggi | | |
| 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 di vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici 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. | | |
| Conoscenze/contenuti (sapere) | | | Abilità (saper fare) |
| * Il menu nella ristorazione * Le classi ristorative e i menu: che cos’è la ristorazione; la ristorazione commerciale; la ristorazione collettiva | | | * Riconoscere il ruolo dei vari menù secondo il tipo di ristorazione e rispettare le regole per la sua elaborazione, considerando anche le diverse necessità dietologiche e nutrizionali |
| **Tempi** | | | **MESE** | **settembr** | **ottobre** | **novembr** | **dicembr** | **gennaio** | **febbrai** | **marzo** | **aprile** | **maggio** | **giugno** | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **N. ORE** |  |  |  |  | **3** | **4** | **4** | **3** | **3** |  | | |
| **Metodologia** | | * lezione frontale * lezione dialogata e interattiva * class-room * ricerca e lettura individuale * lavoro di gruppo * simulazione * conversazione in lingua straniera * cooperative learning * costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle * autovalutazione * visita guidata | |
| **Risorse umane**   * **interne** * **esterne** | | * docente interno * inglerse (compresenza) | |
| **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 * 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**: Elaborare un menu per una manifestazione a tema enogastronomico, da proporre ad una cena organizzata dalla classe, utilizzando prodotti stagionali e preparazioni tipiche del territorio | |