

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di CUCINA/PASTICCERIA**

**CLASSE 5 Indirizzo PASTICCERIA Anno scolastico 2022/23**

| **UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA 1** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| TITOLO | **La pasticceria europea e internazionale** | | |
| **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.  Applicare i sistemi dell’HACCP nei luoghi di produzione  Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione dolciaria | | |
| Competenze intermedie | Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro | | |
| Assi culturali coinvolti | Asse scientifico tecnologico e professionale | | |
| Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell’area generale | 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.  Competenza n. 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, colturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.  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) |
| * Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP * Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali * Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente * Criteri guida della progettazione del laboratorio di pasticceria * Costruzione di un manuale di haccp * Vantaggi e finalità di un sistema haccp * le buone pratiche, i sette principi del sistema | | | * Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute nei luoghi di vita e di lavoro dell’ambiente e del territorio * Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. * Garantire la tutela e la sicurezza del cliente * Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio * Riconoscere e mitigare i pericoli all’interno del laboratorio * Comprendere l’importanza dell’autocontrollo * Applicare le abilità acquisite durante il percorso di studi alle produzioni dolciarie industriali e da forno |
| **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**:  Analizzare i prodotti necessari alla realizzazione di un dessert, trovandone i rischi di produzione e le misure correttive più idonee. | |