

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di CUCINA/PASTICCERIA**

**CLASSE 3^ Indirizzo PASTICCERIA Anno scolastico 2022/23**

| **UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| TITOLO | **UNITA’ DI APPRENDIMENTO: IL LABORATORIO DI PASTICCERIA, LA GRANDE E LA PICCOLA ATTREZZATURA , LE REGOLE IN LABORATORIO** | | |
| **RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO** | | | |
| Competenza in uscita | RICONOSCE L’IMPORTANZA DELLA CORRETTA PROGETTAZIONE DEL LABORATORIO DI PASTICCERIA  SA SCEGLIERE LE GIUSTE ATTREZZATURE IN BASE AI CRITERI TECNICI ORGANIZZATIVI | | |
| Competenze intermedie | LO STUDENTE SA MUOVERSI CORRETTAMENTE ALL’INTERNO DEL LABORATORIO DI PASTICCERIA RISPETTANDO LE REGOLE SULLA SICUREZZA E SULL’IGIENE | | |
| Assi culturali coinvolti | ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE | | |
| Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell’area generale | **-**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. 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. 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. 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.  -Competenza n. 8 Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.  -Competenza n. 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.  - 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) |
| * CRITERI -GUIDA SULLA PROGETTAZIONE DEL LABORATORIO DI PASTICCERIA * IMPIANTI TECNICI E OPERE MURARIE * CRITERI DI SCELTA DELLE ATTREZZATURE * LA GRANDE ATTREZZATURA * LA PICCOLA ATTREZZATURA * LA GESTIONE DEI RISCHI IN PASTICCERIA: RISCHI E REGOLE COMPORTAMENTALI | | | * RIUSCIRE A COMPRENDERE L’IMPORTANZA DELLA CORRETTA PROGETTAZIONE DI UN LABORATORIO DI PASTICCERIA * RIUSCIRE A SCEGLIERE LE GIUSTE ATTREZZATURE IN BASE AI CRITERI TECNICI E ORGANIZZATIVI * RIUSCIRE A PROVVEDERE AL CORRETTO FUNZIONAMENTO DELLE ATTREZZATURE * RICONOSCERE E MANTENERE UN COMPORTAMENTO CORRETTO NEL LABORATORIO AI FINI DELLA SICUREZZA |
| **Tempi** | | | **MESE** | **settembr** | **ottobre** | **novembr** | **dicembr** | **gennaio** | **febbrai** | **marzo** | **aprile** | **maggio** | **giugno** | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **N. ORE** | **2** | **4** |  |  |  |  |  |  |  |  | | |
| **Metodologia** | | * lezione frontale * lezione dialogata e interattiva * class-room * lavoro di gruppo * simulazione * esercitazione pratica * tutoring * autovalutazione * visita guidata | |
| **Risorse umane**   * **interne** * **esterne** | | DOCENTE INTERNO  INTERVENTI DI ESPERTI DEL SETTORE DOLCIARIO | |
| **Strumenti** | | * libri di testo * dispense e fotocopie * dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room * testi di consultazioni * interventi di esperti * audiovisivi * strumenti e materiali multimediali * GSuite for education * laboratori * spazi all’aperto | |
| **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 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)   **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 uno schema con i comportamenti corretti e non corretti riguardo l’etica professionale, l’igiene personale e la sicurezza in cucina | |