

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di CUCINA/PASTICCERIA**

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA - 3** | | | |
| TITOLO | **PREPARAZIONI DI BASE NELLA PASTICCERIA CLASSICA E MODERNA** | | |
| **RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO** | | | |
| Competenza in uscita | **Competenza in uscita n° 5:** Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative | | |
| Competenze intermedie | Utilizzare procedure tradizionali per l’elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una  modifica del proprio operato  Imparare ad imparare: organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione. | | |
| Assi culturali coinvolti | Asse scientifico tecnologico e professionale  Asse storico sociale | | |
| 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 vari contesti: sociali, colturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.*  ***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.*  ***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.* | | |
| Conoscenze/contenuti (sapere) | | | Abilità (saper fare) |
| * Ricette della tradizione * Tecniche di base * Tecniche di bilanciamento delle ricette * Le fasi dei diversi sistemi di lievitazione * Tecniche di base di presentazione e decorazione * Tecniche di base e tecnologie per la preparazione di prodotti dolciari e di panificazione * Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti * Merceologia, standard di qualità e sicurezza delle materie prime alimentari * Preparazioni di base di pasticceria, panificazione e pizzeria riferite alle tradizioni regionali, nazionali e internazionali. * Cenni di programmazione e organizzazione della produzione | | | * Classificare gli impasti di base * Eseguire le tecniche di base e i principali composti della produzione dolciaria * Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti dolciari * Realizzare autonomamente le principali ricette di pasticceria * Valorizzare il prodotto finito dal punto di vista estetico * Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione * Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione/conservazione/ presentazione * Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti * Applicare procedure di ordinaria manutenzione di attrezzi e macchinari di settore e rilevazione di eventuali malfunzionamenti |
| **Tempi** | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **MESE** | **settembr** | **ottobre** | **novembr** | **dicembre** | **gennaio** | **febbraio** | **marzo** | **aprile** | **maggio** | **giugno** | | **N. ORE** |  |  |  |  | **3** | **4** | **3** | **3** |  |  | | |
| **Metodologia** | | * lezione frontale * lezione dialogata e interattiva * video lezione in modalità sincrona * video lezione in modalità asincrona * class-room * ricerca e lettura individuale * lavoro di gruppo * simulazione * esercitazione pratica * visita guidata | |
| **Risorse umane**   * **interne** * **esterne** | | DOCENTE INTERNO | |
| **Strumenti** | | * libri di testo * dispense e fotocopie * dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room * interventi di esperti * 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   **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 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**:  UTILIZZARE CON BUONA PADRONANZA LE TECNICHE DI LAVORAZIONE NELLA PRODUZIONE DOLCIARIA | |