

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di CUCINA**

**CLASSE** **1°** **Indirizzo ENOGASTRONOMIA** **Anno scolastico 2022/23**

| **UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA: 1** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| TITOLO | **IL CUOCO NELLA CUCINA MODERNA NEL RISPETTO DELL’IGIENE E DELL’ANTINFORTUNISTICA** | | |
| **RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO** | | | |
| Competenza in uscita | Lo studente sa muoversi correttamente all’interno di un laboratorio di cucina, rispettando tutte le norme di igiene  Lo studente sa muoversi correttamente in un laboratorio di cucina, rispettando tutte le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni Lo studente sa muoversi correttamente all’interno di un laboratorio di cucina, confrontandosi in modo adeguato con tutte le figure professionali. Lo studente sa muoversi autonomamente all’interno del laboratorio di cucina e dei locali annessi, utilizzando correttamente tutte le attrezzature a disposizione e agendo in modo autonomo e responsabile | | |
| Competenze intermedie | Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti riguardo l’igiene e la sicurezza | | |
| 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, 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 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. - 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) |
| * L’igiene nella ristorazione: igiene della persona, dei prodotti alimentari, dei processi di lavoro, della pulizia delle attrezzature e dell’ambiente * Lo chef e la brigata di cucina: etica, attitudini, ruoli e la divisa di cucina * La salute e la sicurezza sul lavoro: fattori di rischio e regole comportamentali | | | * Riconoscere e tenere comportamenti corretti ai fini della sicurezza alimentare * Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti all’igiene personale e alla pulizia dei laboratori * Mantenere pulito il posto di lavoro e la propria postazione * Riconoscere le principali figure professionali * Riconoscere le regole fondamentali di comportamento professionale * Relazionarsi con i colleghi in modo professionale * Utilizzare correttamente il linguaggio specialistico * Comprendere ed applicare in laboratorio i principi della deontologia professionale l’importanza del rispetto delle regole, il rispetto della clientela * Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature * Utilizzare attrezzature e utensili nel rispetto delle disposizioni in materia * Riconoscere e tenere comportamenti corretti ai fini della sicurezza |
| **Tempi** | | | **MESE** | **settembr** | **ottobre** | **novembr** | **dicembr** | **gennaio** | **febbrai** | **marzo** | **aprile** | **maggio** | **giugno** | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **N. ORE** |  | **4** | **4** | **3** |  |  |  |  |  |  | | |
| **Metodologia** | | * lezione frontale * lezione dialogata e interattiva * class-room * lavoro di gruppo * esercitazione pratica | |
| **Risorse umane**   * **interne** * **esterne** | | * docente interno | |
| **Strumenti** | | * libri di testo * dispense e fotocopie * dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room * 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**   * prove strutturate, prove semi-strutturate, prove a domande aperte * esercitazioni pratiche di laboratorio   **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 | |