

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di CUCINA/PASTICCERIA**

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

| **UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA - 2** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| TITOLO | **UNITA’ DI APPRENDIMENTO: GLI INGREDIENTI DI PASTICCERIA E LE LORO PROPRIETA’ CHIMICO FISICHE** | | |
| **RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO** | | | |
| Competenza in uscita | ESSERE IN GRADO DI RICONOSCERE E CONTROLLARE I PRODOTTI SOTTO IL PROFILO ORGANOLETTICO, MERCEOLOGICO , CHIMICO FISICO , NUTRIZIONALE E GASTRONOMICO | | |
| 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 |  | | |
| Conoscenze/contenuti (sapere) | | | Abilità (saper fare) |
| * CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI INGREDIENTI DI PASTICCERIA * PROPRIETA’ TECNOLOGICHE DEGLI INGREDIENTI DI PASTICCERIA * TECNICHE DI CONSERVAZIONE DEGLI INGREDIENTI DI PASTICCERIA | | | * DISTINGUERE I PRODOTTI IN BASE ALL’USO * SCEGLIERE LE MATERIE PRIME IN BASE ALLE PROPRIETA’ ORGANOLETTICHE, AL VALORE NUTRIZIONALE E BILANCIARLE IN BASE AL PRODOTTO FINITO * CONSERVARE CORRETTAMENTE I PRODOTTI |
| **Tempi** | | | **MESE** | **settembr** | **ottobre** | **novembr** | **dicembr** | **gennaio** | **febbrai** | **marzo** | **aprile** | **maggio** | **giugno** | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **N. ORE** |  |  | **4** | **3** |  |  |  |  |  |  | | |
| **Metodologia** | | * lezione frontale * lezione dialogata e interattiva * class-room * lavoro di gruppo * esercitazione pratica * autovalutazione * visita guidate | |
| **Risorse umane**   * **interne** * **esterne** | | DOCENTE INTERNO | |
| **Strumenti** | | * libri di testo * dispense e fotocopie * dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room * testi di con * 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 * espressione di opinioni pertinenti * condivisione di riflessioni * rispetto delle regole del dialogo   **VALUTAZIONE DI PRODOTTO**   * 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)   * osservazioni sistematiche * test   **COMPITO DI REALTÀ**:  UTILIZZARE CON BUONA PADRONANZA LE TECNICHE DI LAVORAZIONE NELLA PRODUZIONE DOLCIARIA | |