

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di CUCINA**

**CLASSE 4° Indirizzo CUCINA Anno scolastico 2022/23**

| **UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA - 1** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| TITOLO | **LA CULTURA E LA SICUREZZA ALIMENTARE** | | |
| **RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO** | | | |
| Competenza in uscita | * Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. * Individuare le componenti culturali della gastronomia * Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alle provenienze territoriale. | | |
| Competenze intermedie | * Collaborare attraverso l’utilizzo di tecniche tradizionali e innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento. | | |
| Assi culturali coinvolti | * Asse storico sociale * Asse scientifico tecnologico e professionale * Asse linguistico | | |
| Raccordi con le competenze degli insegnamenti dell’area generale | * 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) |
| * Gli alimenti: che cosa sono e come si classificano, i novel food, gli alimenti fortificati, funzionali, gli OGM, i prodotti light e gli alimenti dietetici * La qualità alimentare: che cosa s’intende per qualità totale, la produzione biologica, la lotta integrata, prodotti a Km 0 e filiera corta, che cos’è la tipicità | | | * Individuare le componenti culturali della gastronomia e classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle certificazioni della qualità, individuando gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale |
| **Tempi** | | | **MESE** | **settembr** | **ottobre** | **novembr** | **dicembr** | **gennaio** | **febbrai** | **marzo** | **aprile** | **maggio** | **giugno** | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **N. ORE** |  | **4** | **4** | **3** |  |  |  |  |  |  | | |
| **Metodologia** | | * lezione frontale * lezione dialogata e interattiva * ricerca e lettura individuale * lavoro di gruppo * simulazione * conversazione in lingua straniera * esercitazione pratica * costruzione di mappe concettuali, schemi e tabelle * autovalutazione | |
| **Risorse umane**   * **interne** * **esterne** | | * docente interno * inglese (compresenza) | |
| **Strumenti** | | * libri di testo * dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room * estratti da saggi, opere di narrativa * 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**   * interrogazioni orali, anche strutturate e programmate * relazioni alla classe su argomenti approfonditi individualmente o in gruppo * 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)   * osservazioni sistematiche * test   **COMPITO DI REALTÀ**:   * Dal menu proposto trovare i possibili rischi presenti e individuare le misure correttive | |