

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di CUCINA/PASTICCERIA**

**CLASSE 4C Indirizzo PASTICCERIA Anno scolastico 2022/23**

| **UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA 1** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| TITOLO | **UNITA' DI APPRENDIMENTO – I dolci nella regionale nord e centro** | | |
| **RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO** | | | |
| Competenza in uscita | Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative | | |
| Competenze intermedie | Lo studente sa muoversi correttamente in un laboratorio di cucina, rispettando tutte le norme di igiene e di sicurezza e prevenzione degli infortuni | | |
| Assi culturali coinvolti | Asse scientifico tecnologico e professionale | | |
| 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.  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. | | |
| Conoscenze/contenuti (sapere) | | | Abilità (saper fare) |
| * La sicurezza operativa: fattori di rischio e regole comportamentali; * La gestione dei rischi in cucina; * Accenni sul primo soccorso; * Rischio di incendi e ustioni; * Rischio di ferite da taglio; * L’igiene nella ristorazione: igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell’ambiente * Il lavaggio delle mani * Il lavaggio di utensili e macchinari | | | * 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 * 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 * Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature * Riconoscere le regole fondamentali di comportamento professionale. * Predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito. * Curare l’aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni gastronomiche, di arte bianca artigianali e di alta qualità |
| **Tempi** | | | **MESE** | **settembr** | **ottobre** | **novembr** | **dicembr** | **gennaio** | **febbraio** | **marzo** | **aprile** | **maggio** | **giugno** | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **N. ORE** |  | **4** | **3** |  |  |  |  |  |  |  | | |
| **Metodologia** | | * lezione frontale * lavoro di gruppo * simulazione * esercitazione pratica | |
| **Risorse umane**   * **interne** * **esterne** | | Docente interno | |
| **Strumenti** | | * libri di testo * dispense condivise attraverso il registro elettronico e/o class-room * strumenti e materiali multimediali * 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 * 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)   * test   **COMPITO DI REALTÀ**:  Elaborazione di uno schema settimanale dei dessert in riferimento ai prodotti della tradizione. | |