

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE di CUCINA/PASTICCERIA**

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

| **UNITÀ DI APPRENDIMENTO PROGRAMMATA 4** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| TITOLO | **UNITA' DI APPRENDIMENTO - Arte bianca e basi enogastronomiche secondo i piatti della tradizione enogastronomica italiana** | | |
| **RISULTATI DI APPRENDIMENTO PROFILO DI INDIRIZZO** | | | |
| Competenza in uscita | Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. | | |
| Competenze intermedie | Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.  Lo studente sa riconoscere le più comuni intolleranze alimentari, è in grado di utilizzare prodotti sostitutivi nella produzione di dolci tradizionali.  Lo studente deve essere in grado di riconoscere gli alimenti sostitutivi, essere in grado di riuscire a realizzare un prodotto simile all’originale nell’aspetto e nel gusto. | | |
| 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. | | |
| Conoscenze/contenuti (sapere) | | | Abilità (saper fare) |
| * Tipologie delle intolleranze alimentari * Tecniche di produzione di prodotti dolciari destinati a diete speciali * Tipologie di dolci da proporre in grado di soddisfare le esigenze dell’utenza * Riconoscere e classificare i prodotti sostitutivi nella pasticceria vegetariana * Riconoscere e classificare i prodotti da sostituire nella pasticceria vegana * La produzione di prodotti di base (creme, pan di spagna, pasta frolla, pata choux) | | | * Riconoscere alimenti sostitutivi nella produzione di prodotti dolciari per chi soffre di intolleranze alimentari * Essere in grado di riconoscere le giuste pratiche di lavorazione in grado di offrire soluzioni per tutte le necessità * Essere in grado di proporre attraverso la pasticceria tradizionale le variazioni da apportare per soddisfare le esigenze dell’utenza * Identificare le caratteristiche chimico-fisiche degli ingredienti che compongono i dolci vegani e vegetariani * Riuscire a sostituire, integrare e lavorare i prodotti in modo da realizzare un prodotto il più vicino possibile all’originale * Saper realizzare le preparazioni di base |
| **Tempi** | | | **MESE** | **settembr** | **ottobre** | **novembr** | **dicembr** | **gennaio** | **febbraio** | **marzo** | **aprile** | **maggio** | **giugno** | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **N. ORE** |  |  |  |  |  |  |  |  | **3** | **1** | | |
| **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 | |