



# PROGETTAZIONE FORMATIVA DISCIPLINARE

A.S. 2019-2020

ISTITUTO: I.S.I. di BARGA

CLASSI: 1° biennio classi prima 1°E

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA

ORE SETTIMANALI: 2 in codocenza con Sala Vendita

DOCENTE: Prof. Davide Musso

## A. COMPETENZE DI CITTADINANZA

*Tutte le attività concorrono in modo sinergico all'acquisizione delle competenze di cittadinanza, come specificato nelle indicazioni ministeriali*

### 1. IMPARARE AD IMPARARE

organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo e utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e formazione (formale, non formale e informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.

### 2. PROGETTARE

elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.

### 3. COMUNICARE

- *comprendere* messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali)
- *rappresentare* eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).

### 4. COLLABORARE E PARTECIPARE

interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.

### 5. AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE

sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.

### 6. RISOLVERE PROBLEMI

affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.

### 7. INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI

individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.

### 8. ACQUISIRE ED INTERPRETARE L'INFORMAZIONE

acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.

## C. CONOSCENZE, ABILITÀ E COMPETENZE DISCIPLINARI

COMPETENZE DISCIPLINARI	ABILITÀ	CONOSCENZE	PERIODO (TEMPI)
<p>Comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali</p> <p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio</p>	Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomici e le regole fondamentali di comportamento professionale.	Figure professionali che operano nel settore enogastronomico e caratteristiche delle professioni. Ruoli e gerarchia della brigata di cucina. Elementi di deontologia professionale.	1° Quadrimestre
	Identificare attrezzature e utensili di uso comune.	Il laboratorio di cucina: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili.	1° Quadrimestre
	Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature. Rispettare le "buone pratiche" di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio.	Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente. Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso.	1° Quadrimestre
	Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità e conservarle correttamente. Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera.	Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle principali materie prime. Elementi di gastronomia tipica del territorio in cui si opera. Principali tipi di menu e successione dei piatti.	2° quadrimestre

	Distinguere il menu dalla carta. Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e di pasticceria. Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche.	Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura. Principali tecniche di produzione di salse, contorni, uova, primi e secondi piatti. Tecniche di base di pasticceria, principali impasti e creme	2 <sup>o</sup> quadrimestre
--	--	--	-----------------------------

#### METODOLOGIE DIDATTICHE

*Le metodologie comunemente utilizzate sono:*

- x Lezione frontale con l'utilizzo degli strumenti didattici tradizionali (libro di testo, lavagna, etc.)
- x Lezione attiva con osservazione di materiali, con l'ausilio di LIM, audiovisivi o con l'utilizzo di mappe concettuali
- x Organizzazione di lavori di gruppo, con raccolta dati e informazioni su argomenti specifici e/o produzione di testi o documenti multimediali
- x Esercitazione guidata in classe, con risoluzione di problemi
- Test formativi
- Discussioni in classe su articoli, filmati o materiali di laboratorio
- Lezioni sul campo
- Esperienze di laboratorio con produzione di relazioni scritte/quaderno di laboratorio
- Altro .....

#### F. MEZZI DIDATTICI/STRUMENTI

*In questa sezione si riportano le indicazioni del libro di testo ed eventuali sussidi di approfondimento, materiali multimediali, attrezzature e spazi didattici.*

- Libro di testo " Sarò Chef

#### H. TIPOLOGIE DI VERIFICA

*Il docente si avvarrà delle seguenti tipologie diverse di verifica in relazione alle CONOSCENZE E ABILITÀ delle quali si intende accertare il raggiungimento:*

- x Prove scritte tradizionali
- x Prove scritte strutturate (domande a risposta chiusa, singola o multipla)

- x Prove scritte semi strutturate (domande a risposta chiusa e a risposta aperta)
- x Prove orali
- Prove di ascolto
- Esercitazioni pratiche
- Osservazioni sistematiche
- x Prove che si avvalgono di misure dispensative e compensative per alunni/ e con certificazione DSA e per alunni/ e indicati dai Consigli di Classe come studenti con BES
- Schede di autovalutazione