

PROGETTAZIONE FORMATIVA DISCIPLINARE

A.S. 2019-2020

ISTITUTO: Istituto superiore Enaudi-Ceccherelli

CLASSI: 2° biennio 3° C ENO

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA

ORE SETTIMANALI: 6 ore sett.

DOCENTE: Prof. Musso Davide

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)
• utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. • valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. • applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. • predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. • adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. • correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.	Individuare le componenti culturali della gastronomia. Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu. Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela. Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti. Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti. Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.	Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società. Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale. Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.	1° quadrimestre
	Calcolare i costi di produzione specifici del settore. Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina.	Criteri di elaborazioni di menu e 'carte'. Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva. Costi di produzione del settore cucina.	1° quadrimestre
	Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità	Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione edell'innovazione.	2° quadrimestre
	Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina. Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost).	Organizzazione del personale del settore cucina.	1° quadrimestre

	Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici. Produrre impasti di base, creme e farce di base, torte e dolci al cucchiaio. Produrre impasti lievitati ed evidenziare le varianti regionali.	Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti Programmazione e organizzazione della produzione Tecniche di cucina. Tecniche di pasticceria	2° quadrimestre
--	--	---	-----------------

D. TEMATICHE INTERDISCIPLINARI

In questa sezione si riportano eventuali interventi didattici tra discipline dello stesso asse o di assi diversi

-
- Scienza degli Alimenti
-
-
-

E. METODOLOGIE DIDATTICHE

Le metodologie comunemente utilizzate sono:

- ☐ X Lezione frontale con l'utilizzo degli strumenti didattici tradizionali (libro di testo, lavagna, etc.)
- ☐ Lezione attiva con osservazione di materiali, con l'ausilio di LIM, audiovisivi o con l'utilizzo di mappe concettuali
- ☐ 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 Laboratorio, con risoluzione di problemi
- ☐ Test formativi
- ☐ X Discussioni in Laboratori di cucina su articoli, filmati o materiali di laboratorio
- ☐ X Lezioni sul campo
- ☐ X 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
- Riviste Il Cuoco, La pasticceria , Arte bianca.
- Ricerca web
-
-
-

G. ATTIVITÀ INTEGRATIVE

- _____

- _____

- _____

- _____

- _____

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
- ☒ x 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
- ☐ Altro