|  |  |
| --- | --- |
| **A.S.2020-2021** | **Disciplina cucina** |
| **Docente Tomati Mario** | **Classe 1Ceno** |
| **Libro di testo: protagonisti in cucina** | |
| **Strumenti: lezioni frontali, lezioni tecnico pratiche, lezioni in didattica integrata a distanza.** | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Modulo 1-** | | | | | |
| **Competenze** | **Conoscenze** | **Abilità** | **Contenuti** | **Tempi e periodo dell’anno scolastico** | **Tipologie di verifiche** |
| **Saper riconoscere le figure professionali la divisa e le basi di cucina** | **La sicurezza nei luoghi di lavoro, la divisa professionale, la brigata di cucina ,i tagli delle verdure** | **Saper rispettare i processi lavorativi, usare Utilizzare la divisa professionale utilizzare le piccola attrezzatura** | Unità1: figura professionale del cuoco: Lavorare in cucina | **Primo quadrimestre** | **Verifiche scritte e verifiche tecnico pratiche** |
| **Modulo 2-** | | | | | |
| **Competenze** | **Conoscenze** | **Abilità** | **Contenuti** | **Tempi e periodo dell’anno scolastico** | **Tipologie di verifiche** |
| **Saper rapportarsi con le figure professionali. e utilizzare la piccola attrezzatura** | **Organizzazione nei luoghi di lavoro ,impianti macchinari, la piccola e grande attrezzatura** | **Saper gestire la piccola attrezzatura e utilizzarla, riconoscere i tagli di cucina e i loro impieghi** | Unità 2: Gli ambienti e le attrezzature in cucina | **Primo quadrimestre** | **Verifiche scritte e verifiche tecnico pratiche** |
| **Modulo 3-** | | | | | |
| **Competenze** | **Conoscenze** | **Abilità** | **Contenuti** | **Tempi e periodo dell’anno scolastico** | **Tipologie di verifiche** |
| **Saper classificare le varie tipologie di alimenti**  **.** | **Riconoscere i prodotti certificati e saper il loro uso specifico.** | **Riconoscere le derrate di qualita e saper stabilire l’uso appropriato in cucina** | Unità1: La salute in cucina | **Primo Quadrimestre** | **Verifiche scritte e verifiche tecnico pratiche**  **Verifiche scritte e verifiche tecnico pratiche** |
| **Modulo 4-** | | | | | |
| **Competenze** | **Conoscenze** | **Abilità** | **Contenuti** | **Tempi e periodo dell’anno scolastico** | **Tipologie di verifiche** |
| **Stabilire quando e perché cuocere e conservare le derrate alimentari** | **Conoscere le varie tipologie di cottura degli alimenti e i vari metodi di conservazione** | **Saper applicare i metodi di cottura per espanzione o per riduzione e applicare i metodi conservativi piu adatti agli alimenti** | Cuocere e conservare gli alimenti | **Primo quadrimestre** | **Verifiche scritte e tecnico pratiche** |
| **Modulo 5-** | | | | | |
| **Competenze** | **Conoscenze** | **Abilità** | **Contenuti** | **Tempi e periodo dell’anno scolastico** | **Tipologie di verifiche** |
| **Saper riconoscere i vari tipi di cereali e frumento e il loro utilizzo in cucina** | **Cereali e frumento,le lavorazioni di base e come utilizzare i cereali in tavola** | **Utilizzare i cereali e derivati nelle preparazioni di base, riconoscere il loro impiego piu adatto** | Cereali frumento | **secondo quadrimestre** | **Verifiche scritte e verifiche tecnico pratiche** |
| **Modulo 6-** | | | | | |
| **Competenze** | **Conoscenze** | **Abilità** | **Contenuti** | **Tempi e periodo dell’anno scolastico** | **Tipologie di verifiche** |
| **Riconoscere i vari tipi di spezie, erbe aromatiche e insaporitori e modalità di impiego** | **Come dare sapore ai piatti con erbe aromatiche e spezie** | **Saper dosare le spezie ed erbe aromatiche e riconoscerne le varie caratteristiche** | **Sapori profumi in cucina** | **secondo quadrimestre** | **Verifiche scritte e verifiche tecnico pratiche** |
| **Modulo 7-** | | | | | |
| **Competenze** | **Conoscenze** | **Abilità** | **Contenuti** | **Tempi e periodo dell’anno scolastico** | **Tipologie di verifiche** |
| **Saper classificare le uova,** | **conoscere le classificazioni delle uova, i metodi di cottura piu adeguati** | **Applicare i metodi di cottura piu adatti e saperli utilizzare nelle preparazioni di base** | Le uova in cucina | **Secondo quadrimestre** | **Verifiche scritte e verifiche tecnico pratiche** |
| **Modulo 8-** | | | | | |
| **Competenze** | **Conoscenze** | **Abilità** | **Contenuti** | **Tempi e periodo dell’anno scolastico** | **Tipologie di verifiche** |
| **Riconoscere le salse madri calde e fredde e i fondi di cucina** | **Conoscere le salse di base salse madri e i fondi bruni chiari le bisque e i fumetti** | **Saper preparare le salse madri i fondi i brodo e conoscere le varie applicazioni in cucina** | I fondi e le salse | **Secondo quadrimestre** | **Verifiche scritte e tecnico pratiche** |