

PROGETTAZIONE FORMATIVA DISCIPLINARE

A.S. 2020-2021

ISTITUTO: Istituto superiore Einaudi-Ceccherelli

CLASSI: 1° biennio classe 2° D

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA

ORE SETTIMANALI: 4

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)
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	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 ^o Quadrimestre
	Identificare attrezzature e utensili di uso comune.	Il laboratorio di cucina: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili.	1 ^o Quadrimestre

Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio	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° quadrimestre

E. 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
- x Esperienze di laboratorio con produzione di relazioni scritte/quaderno di laboratorio

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
- Realizzazione di cartelloni con erbe aromatiche, spezie, legumi, cereali.

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