



I.I.S. “E. Ferrari”

PROGRAMMAZIONE SVOLTA

DISCIPLINA: LABORATORIO SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA: SETTORE CUCINA

CLASSE V sez. D indirizzo Enogastronomia

DOCENTE: Giuseppe Alfredo Ruggi

Presentazione della classe:

Da una prima analisi gli alunni sono risultati del tutto privi di interesse verso la disciplina. Da una personale indagine è emerso che la quasi totalità degli alunni non ha svolto attività di alternanza. All'interno del gruppo classe sono stati presenti casi particolari cui si è ritenuto opportuno utilizzare una metodologia appropriata.

Nel corso del corrente anno scolastico, ciascuno studente ha subito un processo di trasformazione riuscendo ad acquisire adeguati strumenti per il personale successo formativo. Tuttavia la classe non sembra essere in linea con i livelli di competenze adeguate per un Tecnico della Ristorazione

Argomenti:

IN LABORATORIO, lezioni pratiche

Ogni lezione di laboratorio ha previsto la realizzazione di un menu composto da

- un antipasto,
- primo piatto,
- secondo piatto,
- dessert
- prodotti di panetteria semplice

Cucina Internazionale:

- Europa
- Cucina indiana
- Cucina Africana
- cucina Orientale
- cucina delle Americhe
- cucina Kosher

Invention Test:

realizzazione di piatti originali in totale autonomia:

- con carni e pesci;
- con ortaggi e cereali;
- cucina vegetariana e vegana

IN AULA

Durante le lezioni in aula, l'insegnante ha ripreso, approfondito e sviluppato numerosi altri argomenti riferiti e personalizzati in base alle necessità del gruppo classe.

- Igiene nella ristorazione, igiene personale e sistema HACCP;
- Tecniche di conservazione;
- Alimenti e materie prime:
 - caratteristiche organolettiche,
 - tutela dell'ambiente e della tipicità,
 - prodotti ittici del mediterraneo,
 - utilizzo di erbe aromatiche e spezie
- Il menu e la sua redazione
- Catering e Banqueting: introduzione e sistemi di lavorazione industriale
- Food cost
- Analisi della cucina moderna:
 - guide ristoranti,
 - focus sulla guida Michelin,
 - piatti di cucina regionale rivisitata
- Storia della Gastronomia italiana:
 - cucina regionale
 - cucina Futurista
 - nouvelle cuisine in Italia
 - slow-food ed il concetto di biodiversità

METODI

- lezione frontale con spiegazione del docente
- lavori di gruppo a discrezione del docente
- ricerche a discrezione del docente
- lavori con i docenti di lingua, lettere e alimentazione

METODI PER LE LEZIONI PRATICHE

- esercitazioni singole con contenuti appropriati
- lavori di gruppo.
- stage aziendali
- progetti e collaborazioni con istituti esterni o enti

STRUMENTI

- libro di testo
- appunti a discrezione del docente.
- articoli tratti da giornali, riviste di settore, siti internet.
- blog web personale del docente: RISTORAZIONE CON RUGGI
- materiale di laboratorio.

U.d'A.

Denominazione:

Banqueting e Catering

Compito prodotto:

- Aggiornamento ricettario personale
- Realizzazione di piatti per un evento
- Scheda del piatto realizzato in lingua italiana ed in lingua inglese
- Glossario dei termini specifici
- Relazione individuale

Fase di applicazione

Febbraio - Maggio 2019

Tempi

- Preparazione=> 7 h in classe:
- Presentazione del percorso U.d'A.
- Analisi dei diversi effetti ottenuti sulle materie prime
- Predisporre il glossario specifico in lingua Inglese
- Aggiornamento del ricettario personale

Attività in laboratorio=> 10 h:

- Esecuzione corretta del metodo di cottura attraverso attività in laboratorio eseguendo ricette classiche e moderne con particolare riferimento alla tecnica dei finger -food

Conclusione => 3 h:

- Test di fine U.d'A.

Livelli di profitto

Fascia di recupero (2-3-4)	Fascia di consolidamento (5-6)	Fascia di potenziamento (7-8)	Fascia di eccellenza (9-10)
Alunni che manifestano partecipazione e impegno spesso superficiale, non ancora autonomi nello studio, con conoscenze e competenze insufficienti.	Alunni che sono per lo più partecipi, a volte superficiali nell'impegno, sufficientemente autonomi nello studio ed in possesso di un livello sufficiente di competenze e conoscenze	Alunni che partecipano regolarmente, manifestano un impegno adeguato e un livello discreto di conoscenze e competenze	Alunni che manifestano partecipazione costruttiva, impegno serio ed assiduo e alto livello di conoscenze e competenze
%	%	%	%

In codesta programmazione, dopo la valutazione diagnostica della classe, sono elencate le competenze, le conoscenze e le abilità che l'allievo dovrà acquisire a conclusione della prima e della seconda annualità del secondo biennio e del quinto anno del percorso di studi.

Inoltre, sono descritti i contenuti da trattare, la metodologia d'insegnamento, il criterio di valutazione e una griglia per misurare i livelli di competenza raggiunti dagli allievi al termine di ciascuna Unità di Apprendimento espletata.

Il docente di "Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore cucina" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, dell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

COMPETENZE DI BASE

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di Classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenze (ad un *livello intermedio* nel secondo biennio e ad un *livello avanzato* nel quinto anno).

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali ed 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 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.

LIBRO DI TESTO

Chef con Master Lab

- EDITORE: Le Monnier scuola
- AUTORE: Gianni Frangini
- CODICE: ISBN 978-88-0022879-4

MODULO 1
IL MONDO DELLA RISTORAZIONE (CONSOLIDAMENTO DEGLI ARGOMENTI TRATTATI IN QUARTA)

U.D.	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	VERIFICHE E VALUTAZIONI	TEMPI
1. Il tecnico dei servizi ristorativi e il mondo della ristorazione 2. Gli stili alimentari attuali e le nuove tendenze. 3. L'evoluzione delle abitudini alimentari nel tempo. 4. Il consumo dei pasti fuori casa. 5. Tipologie dei servizi ristorativi. 6. La situazione del mercato ristorativo. 7. Il mondo dell'enogastronomia	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza delle principali formule ristorative presenti nel mercato e delle tendenze del settore ristorazione nel nostro paese. • Conoscenza delle differenze organizzative tra ristorazione sociale, tradizionale, neo-ristorazione. • Conoscenza dell'evoluzione della gastronomia. 	<ul style="list-style-type: none"> • Distinguere la ristorazione di necessità da quella di svago/piacere. • Conoscenza delle tendenze attuali della cucina ed i suoi fattori caratterizzanti e distinzione delle diverse forme di cucina creativa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper classificare i locali ristorativi nei comparti previsti dalla legge ed in base al tipo di organizzazione. 	Verifica sommativa scritta e/o orale.	Settembre

Nota metodologica e strumenti:

Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo (in aula e in laboratorio) lavori grafici su cartelloni, mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo

Verifiche e criteri di Valutazione

Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso:

- Le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;
- Dagli obiettivi prefissati, dalle competenze e conoscenze acquisite, infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore.

Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (*Principi di Alimentazione, Laboratorio dei servizi di Sala e Bar, Scienze della terra ecc.*), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi.

MODULO 2
IL SISTEMA HACCP E LE REGOLE DI BUONA PRASSI IGIENICA.

U.D.	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	VERIFICHE E VALUTAZIONI	TEMPI
1. La legislazione alimentare. 2. I rischi nelle lavorazioni. 3. Le regole di una buona prassi igienica. 4. Le regole di una corretta prassi di lavorazione. 5. Il piano autocontrollo.	<ul style="list-style-type: none"> • Il sistema HACCP e il piano di autocontrollo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper applicare la corretta prassi igienica. • Simulare il piano di autocontrollo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Classificare i diversi tipi di contaminazione e applicare il giusto metodo di conservazione. • Comprendere l'importanza dell'autocontrollo sul processo. 	Verifica sommativa scritta e/o orale.	Ottobre

Nota metodologica e strumenti:

Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo (in aula e in laboratorio) lavori grafici su cartelloni, mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo

Verifiche e criteri di Valutazione

Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso:

- Le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;
- Dagli obiettivi prefissati, dalle competenze e conoscenze acquisite, infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore.

Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (*Principi di Alimentazione, Laboratorio dei servizi di Sala e Bar, Scienze della terra ecc.*), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi.

MODULO 3
SICUREZZA E SALUBRITÀ SUL POSTO DI LAVORO.

U.D.	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	VERIFICHE E VALUTAZIONI	TEMPI
1. IL TUSL 2. I dispositivi di sicurezza individuale. 3. I rischi lavorativi nella ristorazione. 4. I rischi di varia natura.	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere gli obblighi dell'imprenditore e del lavoratore. • Conoscere i principali pericoli nell'ambiente di lavoro. • Conoscere l'evoluzione della normativa sulla sicurezza sul lavoro. • Conoscere le principali norme di prevenzione antinfortunistica. • Conoscere le linee guida per una corretta progettazione dell'economato; 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori nel settore ristorativo. • Applicare i principi e gli strumenti idonei a garantire la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro. 	<ul style="list-style-type: none"> • Avere cura della propria salute in ambito lavorativo. • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. • Regole di base per la prevenzione degli infortuni 	Verifica sommativa scritta e/o orale.	Novembre

Nota metodologica e strumenti:

Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo (in aula e in laboratorio) lavori grafici su cartelloni, mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo

Verifiche e criteri di Valutazione

Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso:

- Le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;
- Dagli obiettivi prefissati, dalle competenze e conoscenze acquisite, infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore.

Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (*Principi di Alimentazione, Laboratorio dei servizi di Sala e Bar, Scienze della terra ecc.*), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi.

MODULO 4
ALIMENTI E QUALITÀ ALIMENTARE

U.D.	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	VERIFICHE E VALUTAZIONI	TEMPI
<ol style="list-style-type: none"> 1. Le certificazioni di qualità. 2. I valori del cibo. 3. La tutela dei prodotti di qualità. 4. I prodotti ecologici e i nuovi alimenti. 5. I prodotti eco-compatibili. 6. I nuovi prodotti alimentari. 7. Le gamme alimentari. 8. Frodi e contraffazioni alimentari. 	<ul style="list-style-type: none"> • Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni. • Principali categorie di prodotti alimentari disponibili sul mercato. 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere i marchi di qualità. • Utilizzare sistemi di tutela e certificazione. • Distinguere le differenti gamme di alimenti. 	<ul style="list-style-type: none"> • Prodotti agroalimentari di qualità e certificazioni a livello comunitario e nazionale. 	Verifica sommativa scritta e/o orale.	Dicembre\Gennaio

Nota metodologica e strumenti:

Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo (in aula e in laboratorio) lavori grafici su cartelloni, mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo

Verifiche e criteri di Valutazione

Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso:

- Le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;
- Dagli obiettivi prefissati, dalle competenze e conoscenze acquisite, infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore.

Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (*Principi di Alimentazione, Laboratorio dei servizi di Sala e Bar, Scienze della terra ecc.*), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi.

MODULO 5 APPROVVIGIONAMENTO

U.D.	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	VERIFICHE E VALUTAZIONI	TEMPI
<ol style="list-style-type: none"> 1. La gestione dell'economato. 2. L'organizzazione e del reparto. 3. La pianificazione degli acquisti. 4. Ordini, ricevimento, stoccaggio delle merci. 5. La gestione delle scorte e la valorizzazione delle giacenze. 6. I software gestionali. 	<ul style="list-style-type: none"> • Programmazione e organizzazione degli acquisti. • Costi di reparto. • Software di settore. 	<ul style="list-style-type: none"> • Organizzare gli acquisti. • Utilizzare tecniche di approvvigionamento. • Calcolare i costi di produzione ed i prezzi di vendita. 	<ul style="list-style-type: none"> • Coordinamento con il reparto economato e tecniche di acquisto. 	Verifica sommativa scritta e/o orale.	Dicembre \ Gennaio

Nota metodologica e strumenti:

Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo (in aula e in laboratorio) lavori grafici su cartelloni, mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo

Verifiche e criteri di Valutazione

Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso:

- Le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;
- Dagli obiettivi prefissati, dalle competenze e conoscenze acquisite, infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore.

Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (*Principi di Alimentazione, Laboratorio dei servizi di Sala e Bar, Scienze della terra ecc.*), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi.

MODULO 6
I MENU, IL FOOD COST E LA CORRETTA NUTRIZIONE

U.D.	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	VERIFICHE E VALUTAZIONI	TEMPI
<ol style="list-style-type: none"> 1. L'evoluzione del menu. 2. Le abitudini alimentari e l'offerta. 3. La selezione dei piatti e le tendenze recenti. 4. Il food & beverage cost. 5. Il calcolo dei prezzi. 6. Alimenti, principi nutritivi e calorie. 7. Le intolleranze oggi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Criteri di elaborazione del menu. • Tipologie di intolleranze alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> • Progettare menu per la ristorazione tradizionale. • Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> • Occasioni di servizio. • Classificazioni del menu. • Regole di elaborazione delle diverse carte. 	Verifica sommativa scritta e/o orale.	Gennaio\ Febbraio

Nota metodologica e strumenti:

Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo (in aula e in laboratorio) lavori grafici su cartelloni, mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo

Verifiche e criteri di Valutazione

Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso:

- Le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;
- Dagli obiettivi prefissati, dalle competenze e conoscenze acquisite, infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore.

Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (*Principi di Alimentazione, Laboratorio dei servizi di Sala e Bar, Scienze della terra ecc.*), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi.

MODULO 7 CATERING E BANQUETING

U.D.	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	VERIFICHE E VALUTAZIONI	TEMPI
1. Tecniche di catering e banqueting. 2. La normativa di riferimento e la gestione. 3. Ristorazione collettiva. 4. I menu della ristorazione sociale e la ristorazione viaggiante.	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di catering e banqueting 	<ul style="list-style-type: none"> • Progettare il menu per tipologie di eventi. • Organizzare il servizio attraverso la programmazione ed il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. • Simulare eventi di catering e banqueting. 	<ul style="list-style-type: none"> • Organizzazione del reparto cucina e caratteristiche essenziali dei servizi di catering e banqueting. 	Verifica sommativa scritta e/o orale.	Marzo

Nota metodologica e strumenti:

Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo (in aula e in laboratorio) lavori grafici su cartelloni, mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo

Verifiche e criteri di Valutazione

Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso:

- Le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;
- Dagli obiettivi prefissati, dalle competenze e conoscenze acquisite, infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore.

Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (*Principi di Alimentazione, Laboratorio dei servizi di Sala e Bar, Scienze della terra ecc.*), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi.

MODULO 8 LA CUCINA OGGI

U.D.	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	VERIFICHE E VALUTAZIONI	TEMPI
<ol style="list-style-type: none"> 1. La cucina regionale italiana. 2. I prodotti a marchio di tutela. 3. La cucina classica e la cucina moderna. 4. Le tecniche d'avanguardia 5. Le cucine alternative. 	<ul style="list-style-type: none"> • I marchi di qualità europei. • Terminologia di cucina. • I nuovi prodotti in cucina. 	<ul style="list-style-type: none"> • Selezionare e saper interpretare le ricette della tradizione. • Utilizzare le principali nuove tecniche in cucina. • Produrre piatti con specifiche caratteristiche. • Ricercare la storicità di numerose preparazione e materie prime. 	<ul style="list-style-type: none"> • Esecuzione in autonomia di ricette. 	Verifica sommativa scritta e/o orale.	Aprile

Nota metodologica e strumenti:

Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale audio-visivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo (in aula e in laboratorio) lavori grafici su cartelloni, mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo

Verifiche e criteri di Valutazione

Il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno nell'ambito della disciplina deve essere tradotto alla fine di ogni Modulo in una valutazione che è la sintesi di tutte le informazioni reperite nell'ambito del suo processo formativo, dalla situazione di partenza accertata, fino ai risultati effettivamente raggiunti al momento della verifica attraverso:

- Le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F;
- Dagli obiettivi prefissati, dalle competenze e conoscenze acquisite, infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore.

Quando gli argomenti lo consentono è opportuno fare collegamenti con altre discipline (*Principi di Alimentazione, Laboratorio dei servizi di Sala e Bar, Scienze della terra ecc.*), al fine di stimolare le capacità logico-cognitive degli allievi.

LIVELLO COMPETENZE ed ipotesi di valutazione adottata (voto in decimi)				
LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO	LIVELLO BASE *	LIVELLO INTERMEDIO **	LIVELLO AVANZATO ***	LIVELLO MINIMO **** (art. 15 comma 3 O.M. n.90 del 21/5/2001)
Lo studente non svolge compiti semplici. Non partecipa al lavoro in classe e rifiuta il dialogo educativo. Non riesce a produrre elaborati comprensibili.	Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.	Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.	Lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli.	Le reali competenze raggiungibili devono essere concordate in relazione al soggetto ed alla patologia.
<u>Assolutamente insufficiente</u> Voto 1-2 <u>Scarso</u> Voto 3-4	<u>Insufficiente</u> Voto 5 <u>Sufficiente</u> Voto 6	<u>Discreto</u> Voto 7 <u>Buono</u> Voto 8	<u>Ottimo</u> Voto 9 <u>Eccellente</u> Voto 10	

Il docente

Giuseppe Alfredo Ruggi