



I.I.S.
“E. Ferrari”

PROGRAMMAZIONE PER COMPETENZE

DISCIPLINA: Laboratorio servizi di enogastronomia
SETTORE CUCINA

Classe 1° Sez. G

A.S. 2017/2018

Docente: GIORDANO Fioravante

Presentazione della classe: 1 G

Dopo aver effettuato un primo periodo di osservazione, ed a seguito di una ricognizione diagnostica sulle caratteristiche specifiche dei singoli alunni, è emersa una forte disomogeneità culturale della classe.

Il docente attiverà pertanto le metodologie e le tecniche delle buone pratiche per una didattica inclusiva, al fine di valorizzare le differenze usandole come risorsa.

Si utilizzeranno strumenti compensativi e misure dispensative ove necessario e come previsto dalla redazione di eventuali PEI O PDP.

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 del primo biennio 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 primo biennio, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

- 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 caratteristiche essenziali del sistema socio- economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio

COMPETENZE DI BASE

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel primo biennio. 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 .

- ✓ Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- ✓ Applicare le normative vigenti in materia di igiene e di sicurezza sul posto di lavoro.
- ✓ Controllare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- ✓ Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera enogastronomica.
- ✓ Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- ✓ Intervenire nella valorizzazione, trasformazione e conservazione dei prodotti enogastronomici.

Inoltre l'elevamento dell'obbligo d'istruzione a dieci anni intende favorire il pieno sviluppo della persona nella costruzione del sé, di corrette e significative relazioni con gli altri e di una positiva interazione con la realtà naturale e sociale. (Competenze in chiave di cittadinanza)

1. **Imparare a imparare:** organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo e utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed 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) o 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.

Modulo 1

La figura professionale del cuoco

U.d.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi	Verifiche e valutazioni
1) Le qualità di un buon cuoco. (etica professionale) 2) La divisa professionale 3) La brigata di cucina. 4) Cenni di primo soccorso.	Lo studente conosce le norme di comportamento da seguire nell'ambito professionale. Sa quali sono le figure professionali della brigata di cucina e quali sono gli step della carriera di un cuoco. Conosce le caratteristiche della divisa professionale di cucina.	Lo studente sa comportarsi in modo corretto in un laboratorio. Sa confrontarsi e collaborare con le diverse figure professionali della cucina, rispettando ruoli e mansioni.	Lo studente sa muoversi correttamente in un laboratorio di cucina, rispettando tutte le norme e comportandosi in modo adeguato con tutte le figure professionali.	Settembre - ottobre	Verifica sommativa scritta e/o orale

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 obbiettivi 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
Gli ambienti e le attrezzature di cucina

U.d.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi	Verifiche e valutazioni
1) Gli ambienti della cucina.	Lo studente conosce le caratteristiche strutturali di una cucina professionale. Conosce le caratteristiche delle principali macchine utilizzate in cucina. Conosce gli utilizzi della piccola attrezzatura. Conosce le proprietà dei materiali utilizzati in cucina.	Lo studente sa orientarsi in un laboratorio di cucina. Sa adoperare in modo corretto le macchine e la piccola attrezzatura di cucina. Sa utilizzare la dotazione professionale in funzione del risultato che vuole ottenere.	Lo studente sa operare autonomamente all'interno di una cucina utilizzando correttamente le attrezzature a disposizione.	Ottobre-novemb.	Verifica sommativa scritta e/o orale. Prova pratica in laboratorio.
2) Impianti di aspirazione.					
3) Macchine per la preparazione e per la cottura.					
4) Gli utensili e la coltelleria.					
5) I recipienti e la batteria professionale.					
6) La mise en place del posto di lavoro.					

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 obbiettivi 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
Igiene e sicurezza in cucina

U.d.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi	Verifiche e valutazioni
4) Igiene e sicurezza. 5) Cenni di primo soccorso.	Lo studente conosce le norme di comportamento da seguire nell'ambito professionale. Conosce le principali regole di igiene e sicurezza del settore.	Lo studente sa comportarsi in modo corretto in un laboratorio. Sa quali sono le caratteristiche estetiche igieniche e di sicurezza offerte dalla divisa e la usa sempre.	Lo studente sa muoversi correttamente in un laboratorio di cucina, rispettando tutte le norme e comportandosi in modo adeguato con tutte le figure professionali.	Novemb.	Verifica sommativa scritta e/o orale
<p>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</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F; - dagli obbiettivi prefissati, dalle competenze e conoscenze acquisite, infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore. <p>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</p>					

Modulo 4

Alimenti di origine vegetale: Gli ortaggi

u.d.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi	Verifiche e valutazioni
<p>1) Gli ortaggi in cucina : ortaggi da bulbo, da fiore, da foglia, da frutto, da radice da seme o legumi, da germoglio, da fusto, da tubero</p> <p>2) le principali tecniche di taglio per frutta e verdura: tagliare a julienne tritate, tagliare in mirepoix tagliare a fiammiferi tagliare in brunoise tagliare in macedonia tagliare in giardiniera tornire frutta e verdura</p> <p>3) i contorni</p> <p>4) Realizzazione di un menu in laboratorio.</p>	<p>Lo studente è in grado di classificare, conservare e usare in cucina i principali tipi di ortaggi e legumi.</p> <p>È in grado di scegliere i prodotti per realizzare un minestrone.</p>	<p>Lo studente individua i diversi tipi di ortaggio e conosce il loro utilizzo in cucina.</p>	<p>Lo studente sa usare i principali ortaggi e abbinarli fra loro.</p> <p>Sa abbinare gli ortaggi e i legumi ai vari cibi in modo da esaltarne i sapori.</p>	<p>Gennaio</p>	<p>Verifica sommativa scritta e/o orale</p> <p>Prova pratica in laboratorio.</p>
<p>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</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F; - dagli obbiettivi prefissati, dalle competenze e conoscenze acquisite, infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore. <p>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</p>					

Modulo 4
Alimenti di origine vegetale: I Cereali

u.d.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi	Verifiche e valutazioni
1) Dal chicco alla farina. 2) lavorazioni di base con i cereali (pane, pasta, gli gnocchi). 3) Impasti con farina di grano tenero e acqua, farina e uova, semolino e acqua. 4) I cereali in tavola : cuocere la pasta il riso I primi piatti brodosi. 5) Realizzazione di un menu in laboratorio. (Vedi allegato)	Lo studente conosce le principali caratteristiche dei cereali più usati e delle farine derivate, sa come vengono prodotte, classificate e impiegate in cucina. Conosce le tipologie di pasta presenti in commercio.	Lo studente usa correttamente i vari cereali e le farine derivate. Sa preparare i principali piatti a base di cereali.	Lo studente sa preparare i principali primi piatti scegliendo i cereali e le farine più adatti in funzione del risultato che vuole ottenere.	Febbraio	Verifica sommativa scritta e/o orale Prova pratica in laboratorio.
<p>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</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>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</p>					

Modulo 5

Gli aromi e i condimenti

u.d.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi	Verifiche e valutazioni
<p>1) le erbe aromatiche in cucina.</p> <p>2) I condimenti più usati: i grassi vegetali,i grassi animali,le margarine,i condimenti non grassi.</p> <p>3) Le salse di accompagnamento. (dressing)</p> <p>4) Realizzazione di un piatto in laboratorio. Vedi programmazione allegata</p>	<p>Lo studente conosce le principali erbe aromatiche e il loro uso in cucina.</p> <p>Conosce le principali spezie e il loro uso in cucina.</p> <p>Conosce i principali tipi di condimento e il loro uso in cucina.</p>	<p>Lo studente sa usare le principali erbe aromatiche e proporle per abbinamenti con il cibo.</p> <p>Sa distinguere le principali spezie e usarle abbinate ai vari cibi.</p> <p>Sa usare i principali condimenti con i tipi di cibo diversi per creare nuove preparazioni ed esaltarne il sapore.</p>	<p>Lo studente sa riconoscere, classificare ,usare e conservare le erbe aromatiche e le spezie.</p> <p>Sa riconoscere e usare le spezie.</p> <p>Sa classificare e conservare i principali tipi di condimento</p> <p>Sa utilizzare i dressing.</p>	Marzo	<p>Verifica sommativa scritta e/o orale.</p> <p>Prova pratica in laboratorio.</p>
<p>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</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - le prove oggettive e le prove strutturate e semi-strutturate a risposta aperta, multipla, V e F; - dagli obbiettivi prefissati , dalle competenze e conoscenze acquisite ,infine dalla padronanza di linguaggio specifico del settore. <p>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</p>					

Modulo 6
I fondi e le salse

u.d.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi	Verifiche e valutazioni
1)conoscere i fondi di cucina. 2)fondi bianchi e fondi bruni. 3)i court buillon 4)gli estratti 5)i roux e le sostanze leganti. 6)le salse madri calde. 7)le salse di base. 8)le salse derivate brune 9)Le salse derivate bianche. 10)Le salse derivate dalla salsa al pomodoro 11)le salsa emulsionate 12) realizzazione di piatti in laboratorio. Vedi programmazione allegata	Lo studente conosce le dosi dei fondi e delle principali salse di cucina. Conosce le salse madri e alcune salse derivate. Conosce l'uso dei fondi di cucina.	Lo studente se preparare i principali fondi e salse di cucina. Sa legare correttamente una salsa.	Lo studente sa valutare la quantità di una salsa. Sa classificare i fondi e le salse di cucina. Sa abbinare in modo corretto le salse principali ai piatti.	Aprile	Verifica sommativa scritta e/o orale. Prova pratica in laboratorio.

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 obbiettivi 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
Cuocere e conservare gli alimenti

U.d.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi	Verifiche e valutazioni
1) Perché cuocere gli alimenti? 2) Come si scaldano gli alimenti. 3) I metodi di cottura. 4) La conservazione degli alimenti: a caldo, a freddo, disidratazione, sottovuoto, con additivi chimici, con metodi biologici e misti. 5) Raccordo con il modulo (le tecniche di taglio degli ortaggi).	Lo studente conosce il modo con cui il calore si trasmette agli alimenti e le caratteristiche dei metodi di cottura più utilizzati. Conosce i principali metodi di conservazione degli alimenti.	Lo studente sa adoperare correttamente i metodi di cottura principali. Impiega correttamente i principali metodi di conservazione.	Lo studente sa scegliere fra i principali metodi di cottura e conservazione da usare secondo il prodotto che ha a disposizione e in base al risultato che vuole ottenere.	Dicembre	Verifica sommativa scritta e/o orale Prova pratica in laboratorio

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 obbiettivi 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
I primi piatti

U.d.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi	Verifiche e valutazioni
1)Classificazione e caratteristiche generali dei primi piatti: minestre, piatti a base di riso, primi piatti asciutti. 2)Fasi di lavorazione della produzione della pasta alimentare e i diversi formati di questa	<ul style="list-style-type: none"> ✓ La classificazione dei primi piatti ✓ Le tecniche di preparazione e cottura dei primi piatti ✓ L'abbinamento gastronomico con le salse e le farce ✓ Il rispetto delle sequenze, delle regole igieniche e la corretta conservazione dei primi piatti ✓ La presentazione e il servizio dei primi piatti 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere gli ingredienti, le dosi e le fasi di preparazione dei primi piatti ✓ Rispettare le fasi di lavorazione del piatto ✓ Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza ✓ Realizzare primi piatti in abbinamento a farce e salse ✓ Presentare e servire piatti nel rispetto delle regole tecniche 	Gli allievi riconoscono le tipologie di primi piatti; inoltre cuociono in modo corretto la pasta alimentare e realizzano altre preparazioni in base alle peculiari tradizioni del territorio	Marzo	<p>Verifica sommativa scritta e/o orale</p> <p>Prova pratica in laboratorio</p>

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 obbiettivi 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 9
Alimenti di origine animale: Il latte

u.d.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi	Verifiche e valutazioni
1) Tanti tipi di latte. 2) I latticini e il loro uso in cucina. 3) Dalla lavorazione del latte all'utilizzo in cucina 5) Realizzazione di piatti in laboratorio.	Lo studente conosce i vari tipi di latte ed i suoi derivati (panna, burro, yogurt e formaggio). Conosce le principali tappe della caseificazione. Conosce gli aspetti dietetici e merceologici dei formaggi.	Lo studente sa usare i principali tipi di latte. Sa proporre i derivati del latte nei vari momenti della giornata e negli utilizzi in cucina. Sa distinguere i principali tipi di formaggio.	Lo studente è in grado di classificare, conservare, e usare il latte, il burro, la panna, lo yogurt e il formaggio.	Aprile	Verifica sommativa scritta e/o orale. Prova pratica in laboratorio.
<p>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</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>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</p>					

Modulo 10

Alimenti di origine animale: le uova

U.d.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi	Verifiche e valutazioni
1) Le caratteristiche delle uova.	Lo studente conosce la struttura e la composizione delle uova.	Lo studente sa riconoscere la freschezza di un uovo.	Lo studente utilizza le uova in base alle esigenze della clientela.	Marzo	Verifica sommativa scritta e/o orale.
2) Igiene e conservazione delle uova.	Conosce la classificazione commerciale delle uova.	Sa manipolare correttamente le uova e cuocerle in modi diversi.	Sa applicare le normative sulla sicurezza igienica.		Prova pratica in laboratorio.
3) I sistemi di cottura delle uova.					
4) Realizzazione di piatti in laboratorio.	Conosce gli aspetti igienici del lavoro con le uova.				
<p>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</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>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</p>					

Modulo 11
Le basi della pasticceria

u.d.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi	Verifiche valutazioni e
1) Gli impasti di base: pan di spagna, pasta frolla, 2) Le creme di base : crema pasticcera e chantilly. 3) Le bagne alcoliche di pasticceria. 4) Realizzazione di dolci in laboratorio.	Lo studente conosce gli impasti di base, le principali creme, le bagne e il loro utilizzo in cucina.	Lo studente sa usare gli impasti di base e le creme e sa abbinarli ai cibi per esaltarne i sapori.	Lo studente è in grado di classificare gli impasti di base e le creme. Sa conservare i principali impasti crudi, i principali tipi di bagne e di creme.	Aprile Maggio	Verifica sommativa scritta e/o orale. Prova pratica in laboratorio.

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

LIBRO DI TESTO: NUOVO CHEF CON MASTER LAB

EDITORE: Le Monnier Scuola

AUTORE: Frangini Gianni

CODICE : ISBN 978-8800-34953-6

LIVELLO COMPETENZE ed ipotesi di valutazione (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>Insufficiente</u> Voto 5	<u>Discreto</u> Voto 7	<u>Ottimo</u> Voto 9	
<u>Scarso</u> Voto 3-4	<u>Sufficiente</u> Voto 6	<u>Buono</u> Voto 8	<u>Eccellente</u> Voto 10	

Il docente

Giordano Fioravante