

PROGRAMMAZIONE DIPARTIMENTO DI	Materie	Asse*	Triennio
	Cucina e pasticceria	Scientifico - tecnologico	

COORDINATORE	Fenda Enrica
--------------	--------------

1. OBIETTIVI EDUCATIVO - DIDATTICI TRASVERSALI

Stabilita l'acquisizione delle competenze di cittadinanza al termine del biennio dell'obbligo, sono individuati i seguenti obiettivi comuni che l'alunno deve consolidare nel corso del triennio.

Costruzione di una positiva interazione con gli altri e con la realtà sociale e naturale

- Conoscere e condividere le regole della convivenza civile e dell'Istituto.
- Assumere un comportamento responsabile e corretto nei confronti di tutte le componenti scolastiche.
- Assumere un atteggiamento di disponibilità e rispetto nei confronti delle persone e delle cose, anche all'esterno della scuola.
- Sviluppare la capacità di partecipazione attiva e collaborativa.
- Considerare l'impegno individuale un valore e una premessa dell'apprendimento, oltre che un contributo al lavoro di gruppo.

Costruzione del sé

- Utilizzare e potenziare un metodo di studio proficuo ed efficace, imparando ad organizzare autonomamente il proprio lavoro.
- Documentare il proprio lavoro con puntualità, completezza, pertinenza e correttezza.
- Individuare le proprie attitudini e sapersi orientare nelle scelte future.
- Conoscere, comprendere ed applicare i fondamenti disciplinari.
- Esprimersi in maniera corretta, chiara, articolata e fluida, operando opportune scelte lessicali, anche con l'uso dei linguaggi specifici.
- Operare autonomamente nell'applicazione, nella correlazione dei dati e degli argomenti di una stessa disciplina e di discipline diverse, nonché nella risoluzione dei problemi.
- Acquisire capacità ed autonomia d'analisi, sintesi, organizzazione di contenuti ed elaborazione personale.
- Sviluppare e potenziare il proprio senso critico.

2. OBIETTIVI COGNITIVO – FORMATIVI DISCIPLINARI

*Gli obiettivi sono declinati per singola classe del triennio, riferiti all'asse culturale di riferimento (dei linguaggi, matematico, scientifico–tecnologico, storico–sociale) e articolati in Competenze, Abilità/Capacità, Conoscenze**. I singoli moduli sono allegati alla presente programmazione e costituiscono parte integrante delle programmazioni individuali disciplinari.*

3. CONTENUTI DISCIPLINARI MINIMI

Il Dipartimento stabilisce i seguenti contenuti minimi obbligatori per le singole classi (anche per il recupero):

Classe Terza	Classe Quarta
- Saper riconoscere le principali tipologie di ristorazione, le figure professionali correlate al settore enogastronomico	- Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti
- Progettare menù rispettando le regole gastronomiche	- Progettare menù rispettando le regole gastronomiche in relazione al target di clientela
- Controllare ed utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico/commerciologico	- Controllare ed utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico/commerciologico

Classe Quinta
- Applicare il sistema Haccp
- Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti
- Conoscere le norme in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità

4. CONTENUTI DISCIPLINARI INTERCLASSE

Il Dipartimento stabilisce i seguenti argomenti da sviluppare e/o approfondire tra classi in parallelo:

Classi Terze	- - classificazione di carni e prodotti ittici - gli impasti di base di cucina e pasticceria - le principali tecniche di cottura e conservazione degli alimenti
Classi Quarte	- classificazione degli alimenti - certificazione di qualità alimentare - etichetta alimentare - il menù: progettazione - approvvigionamento
Classi Quinte	- le varie forme di ristorazione: catering e banqueting - il sistema HACCP - sicurezza sul lavoro - allergie e intolleranze : accorgimenti operativi

5. CONTENUTI RELATIVI A MODULI INTERDISCIPLINARI DI CLASSE

Il Dipartimento stabilisce i seguenti argomenti da sviluppare e/o approfondire in moduli interdisciplinari di classe

Classi Terze	- tecniche di cottura e conservazione - la classificazione degli alimenti
Classi Quarte	- le frodi alimentari - HACCP - l'etichetta alimentare -tracciabilità e rintracciabilità
Classi Quinte	- i contratti - le certificazioni alimentari e ISO - il sistema HACCP - gli stili alimentari e le diete nelle religioni - allergie ed intolleranze

6. METODOLOGIE

X	Lezione frontale (presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche)	X	Cooperative learning (lavoro collettivo guidato o autonomo)
	Lezione interattiva (discussioni sui libri o a tema, interrogazioni collettive)	X	Problem solving (definizione collettiva)
X	Lezione multimediale (utilizzo della LIM, di PPT, di audio video)	X	Attività di laboratorio (esperienza individuale o di gruppo)
	Lezione / applicazione	X	Esercitazioni pratiche
	Lettura e analisi diretta dei testi		Altro _____

7. MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

X	Libri di testo		Registratore		Cineforum
	Altri libri		Lettore DVD		Mostre
X	Dispense, schemi	X	Computer	X	Visite guidate
X	Dettatura di appunti	X	Laboratorio di cucina	X	Stage
X	Videoproiettore/LIM		Biblioteca		Altro _____

8. TIPOLOGIA DI VERIFICHE

TIPOLOGIA				1°periodo	2°periodo	NUMERO
	Analisi del testo	X	Test strutturato	2	2	Interrogazioni
	Saggio breve		Risoluzione di problemi			Simulazioni colloqui
	Articolo di giornale	X	Prova grafica / pratica	2	2	Prove scritte
	Tema - relazione	X	Interrogazione			Test (di varia tipologia)
X	Test a risposta aperta		Simulazione colloquio	2	2	Prove di laboratorio
X	Test semistrutturato		Altro	2		Altro

9. CRITERI DI VALUTAZIONE

Per la valutazione saranno adottati i criteri stabiliti dal POF d'Istituto e le griglie elaborate dal Dipartimento ed allegate alla presente programmazione. La valutazione terrà conto di:

x	Livello individuale di acquisizione di conoscenze	x	Impegno
x	Livello individuale di acquisizione di abilità e competenze	x	Partecipazione
x	Progressi compiuti rispetto al livello di partenza	x	Frequenza
x	Interesse	x	Comportamento

10. OSSERVAZIONI

Necessità dell' abbigliamento professionale
applicazione delle norme etico igieniche/ sanitarie

MONZA _____

Il coordinatore

I docenti del Dipartimento

Cognome e nome	Firma
BIANCHI PAOLA	
BUTTICE' VINCENZO	
CARDAMONE DANIELE	
CUPONE ALESSANDRO	
DE PAOLA ROCCO	
IAPOZZUTO CARMINE	
MOLARO IVAN	
SAPORITO GIUSEPPE	
SCIORTINO ALFOLSO	
STEFANELLI CLEMENTE	

TABELLA VALUTAZIONE CLASSI IV/ V : Questa tabella viene utilizzata dai docenti nelle verifiche curriculari e nelle simulazioni di terza prova

Indicatori	Punteggio max	Livelli	Punteggio
CONOSCENZE Correttezza e pertinenza dei contenuti	6	Mancante	1
		Lacunosa	2
		Parziale	3
		Essenziale	4
		Quasi completa	5
		Completa	6
COMPETENZE ESPOSITIVE Applicazione di procedure Uso del linguaggio specifico Proprietà morfosintattica e lessicale	6	Mancante	1
		Lacunosa	2
		Parziale	3
		Essenziale	4
		Quasi completa	5
		Completa	6
COMPETENZE RIELABORATIVE Analisi e sintesi Organizzazione	3	Limitate	1
		Semplici e lineari	2
		Arricchite da studio personale	3
Totale			/15

TABELLA DI VALUTAZIONE ESERCITAZIONI PRATICHE

Decimi	1-4	5	6	7	8	9	10
Livello	Scarso	Mediocre	Sufficiente	Discreto	Buono	Distinto	Ottimo

NORME IGIENICO - SANITARIE	1-4	Non capisce e non applica assolutamente le norme di corretta prassi igienica
	5	Non applica assolutamente le norme di corretta prassi igienica
	6	Applica in parte le norme di igiene del lavoro
	7	Applica sia le norme di igiene personale che del posto di lavoro
	8	Applica e comprende l'importanza delle regole di igiene personale, degli alimenti e degli utensili
	9	Applica correttamente le norme di corretta prassi igienico sanitaria
	10	Applica correttamente le norme di corretta prassi igienico sanitaria anche sulle preparazioni
ORGANIZZAZIONE E AUTONOMIA	1-4	Non capisce i tempi, le azioni, le priorità di lavorazione
	5	Non capisce e applica i tempi nonostante cerchi di organizzare le azioni
	6	Sufficiente impegno nelle operazioni di organizzazione del piano di lavoro
	7	Gestisce in parziale autonomia il lavoro in partita senza spirito di collaborazione
	8	Gestisce correttamente il lavoro in partita con limitato spirito di collaborazione
	9	Gestisce correttamente il lavoro in partita con spirito di collaborazione e autonomia
COMPORTEMENTO	1-4	Non sa tenere comportamenti adeguati
	5	Tiene in parte comportamenti adeguati
	6	Sa tenere comportamenti di civile convivenza
	7	Sa tenere discreti comportamenti nel contesto classe
	8	Tiene ottimi comportamenti con i docenti e i compagni
	9	Sa comportarsi con piena maturità
CONOSCENZE	1-4	Non sa cogliere e rielaborare gli elementi caratterizzanti di una lavorazione semplice
	5	Non sa cogliere gli elementi caratterizzanti di una lavorazione semplice
	6	Sa cogliere gli elementi caratterizzanti di una lavorazione semplice
	7	Sa cogliere e rielaborare gli elementi caratterizzanti di una lavorazione semplice
	8	Sa cogliere e rielaborare gli elementi caratterizzanti di una lavorazione complessa
	9	Sa cogliere e rielaborare gli elementi caratterizzanti di più lavorazioni semplici
MANUALITA'	1-4	Non sa usare semplici utensili di quotidiano utilizzo
	5	Non sa usare semplici macchinari di largo utilizzo
	6	Sa usare semplici utensili di quotidiano utilizzo, applica correttamente alcuni metodi di cottura
	7	Sa usare semplici utensili di quotidiano utilizzo, applica correttamente i metodi di cottura
	8	Conosce le nuove metodologie di lavoro proposte nel corso
	9	Conosce e applica in modo ottimale le nuove metodologie di lavoro proposte nel corso
	10	Conosce, applica e divulga le nuove metodologie di lavoro proposte nel corso

INDICATORI VALUTATIVI

TABELLA DI VALUTAZIONE DEL PROFITTO

V O T O	DESCRITTORI		
	CONOSCENZE (teoriche e pratiche)	ABILITÀ (cognitive e pratiche)	COMPETENZE
1	Nessuna	Non dimostrate	Non è in grado di gestire nessun tipo di situazione
2	Praticamente assenti	Non dimostrate	Non è in grado di applicare le scarsissime conoscenze al compito ed alle situazioni anche semplici
3	Frammentarie e gravemente lacunose	Non utilizza le conoscenze minime nemmeno in situazioni note. Non è in grado di effettuare analisi e sintesi. Si esprime in modo totalmente scorretto e improprio.	Non è in grado di applicare o applica con notevoli difficoltà le poche conoscenze anche in contesti noti
4	Parziali e lacunose.	Effettua analisi e sintesi solo parziali. Organizza le conoscenze minime solo se guidato, ma con errori. Si esprime in modo scorretto	Applica in modo disordinato e confuso e gestisce con difficoltà le conoscenze apprese anche in contesti noti.
5	Limitate e superficiali	Organizza le conoscenze con qualche imprecisione. Compie analisi e sintesi limitate ed ha un approccio superficiale al ruolo richiesto. Si esprime in modo impreciso.	Esegue compiti semplici. Applica le conoscenze solo se guidato e le gestisce con una certa difficoltà in contesti nuovi
6	Sostanzialmente sufficienti	Organizza le conoscenze senza commettere errori sostanziali. Si esprime in modo semplice ma corretto, anche nella terminologia tecnico-settoriale. Sa individuare elementi e relazioni con sufficiente correttezza.	Applica in modo corretto le informazioni e le gestisce in modo adeguato in contesti noti e in modo accettabile in contesti nuovi
7	Complete e, se guidato, sa approfondire gli aspetti basilari	Organizza le conoscenze autonomamente pur con qualche imperfezione. Si esprime in modo corretto e appropriato. Compie analisi coerenti. Interpreta adeguatamente il ruolo richiesto.	Applica e rielabora in modo corretto le informazioni e gestisce le situazioni nuove in modo adeguato.
8	Complete con qualche approfondimento autonomo	Organizza autonomamente le conoscenze. Si esprime in modo corretto e con proprietà linguistica. Compie analisi corrette e complete; coglie implicazioni e individua relazioni. Interpreta adeguatamente il ruolo richiesto	Applica e rielabora in modo corretto e completo le conoscenze. Gestisce le situazioni nuove in modo autonomo.
9	Complete, organiche, articolate e con approfondimenti autonomi	Organizza le conoscenze in modo corretto e autonomo. Si esprime in modo fluido e utilizza i linguaggi specifici. Compie analisi approfondite e individua con precisione correlazioni. Interpreta adeguatamente il ruolo richiesto	Applica e rielabora le conoscenze in modo completo, approfondito ed articolato. Gestisce le situazioni nuove, anche di una certa complessità, in modo autonomo.
10	Organiche, articolate, approfondite ed ampliate in modo personale	Organizza le conoscenze in modo corretto ed autonomo. Si esprime in modo fluido, utilizzando un lessico ricco ed appropriato. Compie analisi approfondite, anche su problematiche complesse e trova da solo soluzioni migliorative ed originali da applicare anche in ambito lavorativo. Interpreta adeguatamente il ruolo richiesto	Applica e rielabora in modo approfondito, articolato e personale le conoscenze. Gestisce le situazioni nuove, anche di una certa complessità, con la massima responsabilità ed autonomia.

Voto	Conoscenze (teoriche e pratiche)	competenza	capacità
1	Nulle	Non rilevabili per rifiuto	Non rilevabili
2	Praticamente assenti	Non è in di applicare le scarsissime conoscenze al compito e alle situazioni anche semplici	Non dimostrate
3	Frammentarie e gravemente lacunose	Non è in grado di applicare o applica con notevoli difficoltà le poche conoscenze anche in contesti noti	Non utilizza le conoscenze minime nemmeno in situazioni note. Non è in grado di effettuare analisi e sintesi. Si esprime in modo totalmente scorretto ed improprio
4	Parziali e lacunose	Applica in modo parziale e disordinato e gestisce con difficoltà le conoscenze apprese anche in contesti noti	Effettua analisi e sintesi solo parziali. Organizza le conoscenze minime solo se guidato ma con errori. Si esprime in modo scorretto
5	Limitate e superficiali	Segue compiti semplici. Applica le conoscenze solo se guidato e le gestisce con una certa difficoltà in contesti nuovi	Organizza le conoscenze con qualche imprecisione. Compie analisi e sintesi limitate ed ha un approccio superficiale al ruolo richiesto. Si esprime in modo impreciso
6	Sostanzialmente sufficienti	Applica in modo corretto le informazioni e le gestisce in modo adeguato in contesti noti e in modo accettabile in contesti nuovi	Organizza le conoscenze senza commettere errori sostanziali. Si esprime in modo semplice ma sostanzialmente comprensibile, anche nella terminologia tecnico settoriale. Sa individuare elementi e relazioni con sufficiente correttezza
7	Complete e, se guidato, sa approfondire gli aspetti basilari	Applica e rielabora in modo corretto le informazioni e gestisce le situazioni nuove in modo adeguato	Organizza le conoscenze autonomamente pur con qualche imperfezione. Si esprime in modo sostanzialmente corretto. Compie analisi coerenti. Interpreta adeguatamente il ruolo richiesto
8	Complete con qualche approfondimento autonomo	Applica e rielabora in modo corretto e completo le conoscenze. Gestisce le situazioni nuove in modo autonomo	Organizza autonomamente le conoscenze. Si esprime in modo corretto e con proprietà linguistica. Compie analisi corrette e complete; coglie implicazioni ed individua relazioni. Interpreta adeguatamente il ruolo richiesto
9	Complete, organiche, articolate e con approfondimenti autonomi	Applica e rielabora le conoscenze in modo completo, approfondito ed articolato. Gestisce le nuove situazioni, anche di una certa complessità, in modo autonomo	Organizza le conoscenze in modo corretto ed autonomo. Si esprime in modo fluido ed utilizza linguaggi specifici. Compie analisi approfondite ed individua con precisione correlazioni. Interpreta adeguatamente il ruolo richiesto
10	Organiche, articolate, approfondite ed ampliate in modo personale	Applica e rielabora in modo approfondito, articolato e personale le conoscenze. Gestisce le situazioni nuove, anche di una certa complessità, con la massima responsabilità ed autonomia	Organizza le conoscenze in modo corretto ed autonomo. Si esprime in modo fluido, utilizzando un lessico ricco ed appropriato. Compie analisi approfondite, anche su problematiche complesse e trova da solo soluzioni migliorative ed originali da applicare anche in ambito lavorativo. Interpreta adeguatamente il ruolo richiesto

