

PROGRAMMAZIONE DIPARTIMENTO DI <u>Enogastronomia</u>	Materie	Asse*	Biennio dell'obbligo
	Cucina	Scientifico - tecnologico	

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

1. COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA
<i>Da acquisire al termine del biennio trasversalmente ai quattro assi culturali.</i>
Imparare ad imparare a. Organizzare il proprio apprendimento b. Acquisire il proprio metodo di lavoro e di studio c. Individuare, scegliere ed utilizzare varie fonti e varie modalità di informazioni e di formazione (formale, non formale ed informale) in funzione dei tempi disponibili e delle proprie strategie
Progettare a. Elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro b. Utilizzare le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi, realistici e prioritari e le relative priorità c. Valutare vincoli e possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti
Comunicare a. Comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di diversa complessità b. Rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. c. Utilizzare linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico) e diverse conoscenze disciplinari mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali)
Collaborare e partecipare a. Interagire in gruppo b. Comprendere i diversi punti di vista c. Valorizzare le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità d. Contribuire all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri
Agire in modo autonomo e consapevole a. Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale b. Far valere nella vita sociale i propri diritti e bisogni c. Riconoscere e rispettare i diritti e i bisogni altrui, le opportunità comuni d. Riconoscere e rispettare limiti, regole e responsabilità
Risolvere problemi a. Affrontare situazioni problematiche b. Costruire e verificare ipotesi c. Individuare fonti e risorse adeguate d. Raccogliere e valutare i dati e. Proporre soluzioni utilizzando contenuti e metodi delle diverse discipline, secondo il tipo di problema
Individuare collegamenti e relazioni a. Individuare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari e lontani nello spazio e nel tempo b. Riconoscere la natura sistemica, analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la natura probabilistica c. Rappresentarli con argomentazioni coerenti
Acquisire e interpretare l'informazione a. Acquisire l'informazione ricevuta nei diversi ambiti e attraverso diversi strumenti comunicativi b. Interpretarla criticamente valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni

2. OBIETTIVI COGNITIVO – FORMATIVI DISCIPLINARI

*Gli obiettivi sono declinati per **singola classe del biennio**, riferiti all'asse culturale di riferimento (dei linguaggi, matematico, scientifico–tecnologico, storico–sociale) e articolati in Competenze, Abilità/Capacità, Conoscenze**, come previsto dalla normativa sul nuovo obbligo di istruzione (L. 296/2007) e richiesto dalla certificazione delle competenze di base. I singoli moduli sono allegati alla presente programmazione e costituiscono parte integrante delle programmazioni individuali disciplinari.*

3. OBIETTIVI MINIMI

Il Dipartimento stabilisce i seguenti obiettivi minimi obbligatori in termini di conoscenze e competenze per le singole classi del biennio (anche per il recupero). Per la classe seconda essi corrispondono al livello base della certificazione dell'assolvimento dell'obbligo di istruzione.

	Competenze	Abilità/capacità	Conoscenze
CLASSE PRIMA	-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	-Saper distinguere all'interno di una brigata le figure professionali di un'azienda ristorativa e i ruoli. -Saper identificare le attrezzature più idonee a seconda dei compiti da svolgere. -Saper individuare i coltelli da usare in funzione delle operazioni da compiere Saper nominare correttamente le pentole a seconda della loro forma.	-Le figure professionali che operano nel settore enogastronomico Ruoli, responsabilità e gerarchie nella brigata di cucina -Caratteristiche tecniche e funzionali degli utensili e delle attrezzature.
	- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio	-Sapersi attenere alle regole di igiene personale Saper identificare i requisiti igienici da rispettare durante l'attività di laboratorio Saper riconoscere le possibili fonti di pericolo in cucina. -Saper realizzare i tagli principali delle patate e degli ortaggi Saper individuare le tecniche di cottura più appropriate agli ortaggi proposti.	-Le norme di base igienico sanitarie. -Metodologie di pulizia e programmazione delle pulizie delle attrezzature di laboratorio. Regole di prevenzione antinfortunistica. -Le tecniche di taglio degli ortaggi I sistemi di cottura degli alimenti.
CLASSE SECONDA	-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	-Saper riconoscere i cereali e le diverse tipologie di farine. -Saper valutare la freschezza delle uova. -Saper realizzare semplici piatti a base di uova. -Saper descrivere la produzione del latte e dei suoi derivati. -Realizzare semplici preparazioni a base di carni e pesci. -Saper realizzare preparazioni di pasticceria di base	-I cereali e le farine. -Le caratteristiche delle uova e la loro classificazione -Classificazione del latte e derivati. -Le caratteristiche generali delle carni e dei pesci. -La pasticceria di base

4. CONTENUTI DISCIPLINARI INTERCLASSE

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

Classi Prime	- Igiene e sicurezza alimentare. - Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.
Classi seconde	- Le carni. - I pesci.

5. CONTENUTI RELATIVI A MODULI INTERDISCIPLINARI DI CLASSE	
<i>Il Dipartimento stabilisce i seguenti argomenti da sviluppare e/o approfondire in moduli interdisciplinari di classe:</i>	
Classi Prime	- Igiene e sicurezza alimentare - Cottura e conservazione degli alimenti
Classi seconde	- Le uova - Le carni - I pesci

6. METODOLOGIE			
X	Lezione frontale (presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche)	X	Cooperative learning (lavoro collettivo guidato o autonomo)
X	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		Computer	X	Visite guidate
	Dettatura di appunti	X	Laboratorio di cucina		Stage
X	Videoproiettore/LIM		Biblioteca		Altro _____

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

9. CRITERI DI VALUTAZIONE			
<i>Per la valutazione saranno adottati i criteri stabiliti dal POF d'Istituto, le griglie elaborate dal Dipartimento ed allegate alla presente programmazione. La valutazione terrà conto di:</i>			
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

MONZA, _____

Il coordinatore

I docenti del Dipartimento

Cognome e nome	Firma

ALLEGATI: MODULI DISCIPLINARI N. _____

***	Materia	Asse*	Classe
MODULO N. 1	Cucina	Scientifico - tecnologico	1a

TITOLO: • Professione cuoco			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA Lezione frontale, interattiva, cooperative learning, problem solving, attività di laboratorio	STRUMENTI Libro di testo, dispense e schemi, laboratorio di cucina	VERIFICHE Interrogazioni, prove scritte; prove di laboratorio
Competenze		Abilità/Capacità	Conoscenze
• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.		• Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico. • Comprendere la suddivisione dei compiti all'interno di una cucina. • Essere consapevoli dell'importanza di un corretto comportamento nel luogo di lavoro. • Acquisire un adeguato atteggiamento nei confronti della professione.	Le figure professionali della ristorazione. • La brigata di cucina. • La figura del cuoco. • Le opportunità di lavoro nel settore.

***	Materia	Asse*	Classe
MODULO N. 2	Cucina	Scientifico - tecnologico	1a

TITOLO: • La cucina: i settori e le attrezzature			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA Lezione frontale, interattiva, cooperative learning, problem solving, attività di laboratorio	STRUMENTI Libro di testo, dispense e schemi, laboratorio di cucina	VERIFICHE Interrogazioni, prove scritte; prove di laboratorio
Competenze		Abilità/Capacità	Conoscenze
• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.		• Conoscere le principali caratteristiche strutturali e impiantistiche di una cucina. • Conoscere la suddivisione della cucina in reparti e capirne le funzioni. • Acquisire consapevolezza riguardo all'importanza delle corrette sequenze temporali operative all'interno di una cucina. • Acquisire un lessico adeguato e conoscere la terminologia tecnica professionale. • Conoscere le funzioni delle principali attrezzature e degli utensili.	• Le caratteristiche strutturali di una cucina. • I reparti di cucina. • Le attrezzature di cucina. • L'utensileria di cucina.

***	Materia	Asse*	Classe
MODULO N. 3	Cucina	Scientifico - tecnologico	1a

TITOLO: • Igiene, qualità alimentare e sicurezza

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
	Lezione frontale, interattiva, cooperative learning, problem solving, attività di laboratorio	Libro di testo, dispense e schemi, laboratorio di cucina	Interrogazioni, prove scritte; prove di laboratorio
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.	• Acquisire competenze professionali atte a prevenire casi di contaminazioni microbiche e incidenti sul lavoro. • Mantenere pulito e ordinato il laboratorio di cucina. • Leggere e interpretare le etichette alimentari. • Riconoscere le diverse qualità degli alimenti. • Utilizzare i dispositivi di sicurezza personali richiesti. • Conoscere i fondamenti base del primo soccorso in cucina.	• L'igiene e la salute in cucina. • Il piano di autocontrollo HACCP. • La legislazione specifica di settore. • Le buone pratiche igieniche e di sicurezza sul lavoro. • La qualità alimentare. • I marchi di tutela alimentare.	

***	Materia	Asse*	Classe
MODULO N. 4	Cucina	Scientifico - tecnologico	1a

TITOLO: • L'organizzazione del lavoro

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
	Lezione frontale, interattiva, cooperative learning, problem solving, attività di laboratorio	Libro di testo, dispense e schemi, laboratorio di cucina	Interrogazioni, prove scritte; prove di laboratorio
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera. • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.	• Saper operare in un contesto operativo volto a raggiungere i massimi livelli qualitativi del settore. • Compilare la modulistica di reparto. • Redigere ricette nel rispetto delle regole. • Saper organizzare e gestire, a livello basilare, il processo produttivo orientato alla soddisfazione del cliente. • Relazionarsi positivamente con i colleghi e operare nel rispetto del proprio ruolo. • Presentare i piatti e i prodotti enogastronomici nel rispetto delle regole tecniche	• Il concetto di qualità della ristorazione. • La modulistica di reparto: la ricetta e la comanda. • I software applicativi di settore. • Il ciclo cliente e le sue fasi. • I principali menu e la successione delle portate. • Modulistica e metodi di comunicazione in presenza e a distanza. • L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie. • La disposizione delle vivande nei piatti. • Il servizio dei prodotti enogastronomici.	

***	Materia	Asse*	Classe
MODULO N. 5	Cucina	Scientifico - tecnologico	1a

TITOLO: • Cottura, conservazione e condimenti

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA Lezione frontale, interattiva, cooperative learning, problem solving, attività di laboratorio	STRUMENTI Libro di testo, dispense e schemi, laboratorio di cucina	VERIFICHE Interrogazioni, prove scritte; prove di laboratorio
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
• 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 e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.	• Applicare correttamente ai diversi alimenti le principali tecniche di cottura e di conservazione. • Realizzare piatti e preparazioni semplici di prodotti enogastronomici. • Riconoscere e descrivere gli aspetti fisici e chimici degli alimenti conseguenti alle varie manipolazioni. • Comprendere le trasformazioni chimico-fisiche che avvengono nella manipolazione e nella cottura degli alimenti.	• Le tecniche di cottura degli alimenti. • Le tecniche di base di cucina e di pasticceria. • Le tecniche di conservazione degli alimenti. • L'influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica. • Le modalità fisiche di trasmissione del calore. • I condimenti, gli oli e i grassi in cucina.	

***	Materia	Asse*	Classe
MODULO N. 6	Cucina	Scientifico - tecnologico	1a

TITOLO: • I vegetali in cucina. Ortaggi, legumi e funghi

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA Lezione frontale, interattiva, cooperative learning, problem solving, attività di laboratorio	STRUMENTI Libro di testo, dispense e schemi, laboratorio di cucina	VERIFICHE Interrogazioni, prove scritte; prove di laboratorio
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera. • Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.	• Eseguire le principali tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici di origine vegetale. • Realizzare piatti e preparazioni semplici di prodotti enogastronomici. • Elaborare con buona autonomia operativa piatti a base di vegetali. • Rispettare le fasi di lavorazione del piatto a base di vegetali. • Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza.	• La classificazione e le caratteristiche dei vegetali. • Le tecniche di preparazione e cottura dei vegetali. • Il rispetto delle sequenze e delle regole igieniche nella preparazione dei vegetali. • Le tecniche di conservazione dei vegetali. • La presentazione e il servizio dei vegetali.	

*** MODULO N. 7	Materia Cucina	Asse* Scientifico - tecnologico	Classe 1a
---------------------------	-------------------	------------------------------------	--------------

TITOLO: • La pasticceria: le basi			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA Lezione frontale, interattiva, cooperative learning, problem solving, attività di laboratorio	STRUMENTI Libro di testo, dispense e schemi, laboratorio di cucina	VERIFICHE Interrogazioni, prove scritte; prove di laboratorio
Competenze		Abilità/Capacità	Conoscenze
• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera. • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera. • Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.		• Conoscere gli ingredienti, le dosi e le fasi di preparazione della pasticceria di base. • Rispettare le fasi di lavorazione del piatto. • Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza. • Realizzare preparazioni di pasticceria di base.	• La classificazione delle preparazioni di pasticceria di base. • Le tecniche di preparazione e cottura delle preparazioni di pasticceria. • Il rispetto delle sequenze e delle regole igieniche e la corretta conservazione delle preparazioni di pasticceria. • La presentazione e il servizio dei dolci

*** MODULO N. 1	Materia	Asse*	Classe
	Cucina	Scientifico - tecnologico	2a

TITOLO: • I fondi e le salse

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
	Lezione frontale, interattiva, cooperative learning, problem solving, attività di laboratorio	Libro di testo, dispense e schemi, laboratorio di cucina	Interrogazioni, prove scritte; prove di laboratorio
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera. • Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.	• Applicare le principali tecniche di cottura. • Eseguire le principali tecniche di base nella produzione e nel servizio dei fondi e delle salse. • Realizzare piatti e preparazioni semplici di prodotti enogastronomici. • Elaborare con buona autonomia operativa piatti a base di fondi e salse. • Rispettare le fasi di lavorazione del piatto a base di fondi e salse. • Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza.	• La classificazione e le caratteristiche dei fondi, delle salse e dei leganti. • Le tecniche di preparazione e cottura di fondi, salse e relativi leganti. • Il rispetto delle sequenze e delle regole igieniche nella preparazione dei fondi e delle salse. • Le tecniche di conservazione dei fondi e delle salse. • La presentazione e il servizio dei fondi e delle salse.	

*** MODULO N. 2	Materia	Asse*	Classe
	Cucina	Scientifico - tecnologico	2a

TITOLO: • I primi piatti

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
	Lezione frontale, interattiva, cooperative learning, problem solving, attività di laboratorio	Libro di testo, dispense e schemi, laboratorio di cucina	Interrogazioni, prove scritte; prove di laboratorio
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera. • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera. • Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici	• Conoscere gli ingredienti, le dosi e le fasi di preparazione dei primi piatti. • Lavorare in collaborazione con colleghi e superiori. • 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 i piatti nel rispetto delle regole tecniche.	• La classificazione dei primi piatti all'italiana. • Le tecniche di preparazione e cottura dei primi piatti all'italiana. • 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.	

***	Materia	Asse*	Classe
MODULO N. 3	Cucina	Scientifico - tecnologico	2a

TITOLO: • Le uova			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
	Lezione frontale, interattiva, cooperative learning, problem solving, attività di laboratorio	Libro di testo, dispense e schemi, laboratorio di cucina	Interrogazioni, prove scritte; prove di laboratorio
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
• 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 e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	• Lavorare in collaborazione con colleghi e superiori. • Rispettare le fasi di lavorazione del piatto. • Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza. • Realizzare piatti a base di uova. • Presentare e servire piatti nel rispetto delle regole tecniche.	• La classificazione delle uova. • Le caratteristiche organolettiche delle uova. • Le tecniche di cottura delle uova. • Le regole igieniche e la corretta conservazione degli alimenti. • Il servizio e la presentazione dei piatti a base di uova.	

***	Materia	Asse*	Classe
MODULO N. 4	Cucina	Scientifico - tecnologico	2a

TITOLO: • Le carni: preparazioni e cotture di base			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
	Lezione frontale, interattiva, cooperative learning, problem solving, attività di laboratorio	Libro di testo, dispense e schemi, laboratorio di cucina	Interrogazioni, prove scritte; prove di laboratorio
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera. • Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici	• Conoscere gli ingredienti, le dosi e le fasi di preparazione delle carni. • Lavorare in collaborazione con colleghi e superiori. • Rispettare le fasi di lavorazione del piatto a base di carne. • Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza. • Realizzare piatti a base di carne in abbinamento a guarnizioni e contorni. • Presentare e servire piatti a base di carne nel rispetto delle regole tecniche.	• La classificazione e le caratteristiche delle carni. • Le tecniche di preparazione e cottura delle carni. • Il rispetto delle sequenze, delle regole igieniche e la corretta conservazione delle carni. • La presentazione e il servizio delle carni.	

***	Materia	Asse*	Classe
MODULO N. 5	Cucina	Scientifico - tecnologico	2a

TITOLO: • I pesci: pulizia, preparazioni e cotture di base

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA Lezione frontale, interattiva, cooperative learning, problem solving, attività di laboratorio	STRUMENTI Libro di testo, dispense e schemi, laboratorio di cucina	VERIFICHE Interrogazioni, prove scritte; prove di laboratorio
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera. - Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.	- Saper classificare i prodotti ittici - Saper applicare le tecniche di conservazione dei prodotti ittici	- Le caratteristiche delle carni dei pesci - I tagli dei pesci - La pulitura dei crostacei e dei molluschi	

***	Materia	Asse*	Classe
MODULO N. 6	Cucina	Scientifico - tecnologico	2a

TITOLO: • La pasticceria: le basi

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA Lezione frontale, interattiva, cooperative learning, problem solving, attività di laboratorio	STRUMENTI Libro di testo, dispense e schemi, laboratorio di cucina	VERIFICHE Interrogazioni, prove scritte; prove di laboratorio
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera. - Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera. - Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.	- Conoscere gli ingredienti, le dosi e le fasi di preparazione della pasticceria di base. - Lavorare in collaborazione con colleghi e superiori. - Rispettare le fasi di lavorazione del piatto. - Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza. - Realizzare preparazioni di pasticceria di base. - Presentare e servire dolci nel rispetto delle regole tecniche.	- La classificazione delle preparazioni di pasticceria di base. - Le tecniche di preparazione e cottura delle preparazioni di pasticceria. - Il rispetto delle sequenze e delle regole igieniche e la corretta conservazione delle preparazioni di pasticceria. - La presentazione e il servizio dei dolci	

MONZA _____

Il docente

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 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.

Griglia di osservazione per valutazione pratica di laboratorio

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

* Legenda Assi Culturali:

Asse dei linguaggi:	
Asse matematico:	
Asse scientifico – tecnologico	
Asse storico – sociale:	

** Legenda terminologia (Quadro europeo delle Qualifiche e dei Titoli: EQF):

Competenze: Indicano la comprovata capacità di usare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e/o metodologiche, in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e/o personale; le competenze sono descritte in termini di responsabilità e autonomia.

Abilità: Indicano le capacità di applicare conoscenze e di usare know-how per portare a termine compiti e risolvere problemi; le abilità sono descritte come cognitive (uso del pensiero logico, intuitivo e creativo) e pratiche (che implicano l'abilità manuale e l'uso di metodi, materiali, strumenti).

Conoscenze: Indicano il risultato dell'assimilazione di informazioni attraverso l'apprendimento. Le conoscenze sono l'insieme di fatti, principi, teorie e pratiche, relative a un settore di studio o di lavoro; le conoscenze sono descritte come teoriche e/o pratiche.

*** Legenda compilazione modulo:

MODULO N.	Materia	Asse*	Classe
			Indicare se la 1 ^a o la 2 ^a

TITOLO: Scrivere il titolo			
DURATA / PERIODO Indicare il numero di ore complessive e/o il mese in cui viene svolto il modulo.	METODOLOGIA Elencare le strategie didattiche progettate per il modulo (frontalità, lavoro di gruppo, simulazione, attività di laboratorio, ecc.).	STRUMENTI Elencare i principali strumenti: libri di testo, appunti, dispense, LIM, computer, videoproiezione, ecc.	VERIFICHE Indicare la tipologia: orali, scritte, test, ecc.
Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze	
Sono indicate dagli assi culturali.	Elementi di conoscenza applicati operativamente: cosa bisogna saper fare con i contenuti appresi in questo modulo.	Contenuti disciplinari: cosa si deve conoscere e sapere in questo modulo.	