

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE
Classe

IIS ENZO FERRARI
Battipaglia
ANNO SCOLASTICO

2022-2023

DISCIPLINA:	ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA
ASSE*:	TECNICO SCIENTIFICO
DOCENTE:	GRECO STEFANO
CLASSE e SEZIONE:	CORSO SERALE (3-4)
ORE SETTIMANALI DISCIPLINA:	5
DATA PRESENTAZIONE:	30/11/2022

1 - SITUAZIONE DI PARTENZA		
Livello della classe	Comportamento	N.° ALLIEVI Osservazioni :
<input type="checkbox"/> Medio-alto <input checked="" type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Medio-basso <input type="checkbox"/> Basso	<input type="checkbox"/> Vivace <input checked="" type="checkbox"/> Tranquillo <input type="checkbox"/> Passivo <input type="checkbox"/> Problematico	
Strumenti utilizzati per l'analisi <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div> <input type="checkbox"/> test d'ingresso <input type="checkbox"/> questionari </div> <div> <input checked="" type="checkbox"/> osservazione <input checked="" type="checkbox"/> Dialogo </div> <div> verifiche alla lavagna <input type="checkbox"/> Altro _____ </div> </div>		

LIVELLI DI PROFITTO IN INGRESSO – ARGOMENTI le basi della cucina classica

1° Livello (> 7,4) (ottimo)	2° Livello (da 6,5 a 7,4) (buono)	3° Livello da 5,5 a 6,4 (sufficiente)	4° Livello da 4,5 a 5,4 (mediocre)	5° Livello 4,5< (insufficiente)	6° Livello NC
Alunni N. _____	Alunni N. tutti i presenti	Alunni N. _____	Alunni N. _____	Alunni N. _____	Alunni N. _____
%	100%	%	%	%	%

2. QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA

2.1 COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI

Nella tabella che segue ciascun docente indichi l'asse culturale cui appartiene la propria disciplina e le competenze che si intendono sviluppare per l'anno scolastico in corso.

COMPETENZE IN AMBITO DISCIPLINARE

☐ ASSE CULTURALE DEI LINGUAGGI

☐ ASSE CULTURALE MATEMATICO

☒ ASSE CULTURALE SCIENTIFICO TECNOLOGICO ☐ ASSE CULTURALE STORICO-SOCIALE

ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE IN ABILITA' E CONOSCENZE

(Per ciascuna competenza esplicitare le corrispondenti conoscenze e abilità)

Modulo 1:

- Classificazione degli alimenti e uso in cucina:
- I cereali e le farine;
- Le uova;
- La carne ;
- Il pesce;
- Gli ortaggi e la frutta;
- Conoscenza degli alimenti sotto l'aspetto merceologico;
- Elementi di eco-gastronomia e conoscenza delle principali tecniche per evitare gli sprechi alimentari (educazione civica)
- Tecniche per la preparazione ed il servizio di prodotti per i principali disturbi alimentari;
- Normativa igienico sanitaria e procedure di autocontrollo HACCP;
- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi alimentari;

Modulo 2:

- Tecniche di taglio;
- Tecniche di cottura;
- Riconoscere le principali tecniche di taglio delle verdure;
- Presentazione di un piatto;
- Conoscere le tecniche di preparazione di un pasto;
- Saper comporre un piatto secondo le giuste tecniche di cottura e conoscenza degli stili alimentari.

Modulo 3:

- Preparazioni di base e tecniche base di pasticceria;
- Fondi di cucina, le salse e brodi;
- Impasti di base (pasta all'uovo, l'impasto del pane e della pizza);
- Impasti e preparazioni base di pasticceria (pasta frolla, Pasta chiux, crema pasticciera)
- La cucina regionale italiana;

Modulo 4:

- I prodotti del territorio;
- Marchi di qualità (dop, igp, pat, stg);
- La rintracciabilità e tracciabilità dei prodotti agroalimentari
- Il km 0 e i prodotti ecosostenibili

Nota: aggiungere una tabella per ogni ulteriore competenza

3 - OBIETTIVI COGNITIVO - FORMATIVI DISCIPLINARI

(Si adottano gli obiettivi in termini di competenze, abilità/capacità, conoscenze già definiti dal Dipartimento Disciplinare e declinati all'interno di ciascun Modulo).

MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO

Nel seguente modulo verranno effettuate 2 UDA previste una nel primo trimestre e una nel secondo trimestre.

UDA di riferimento:

I CEREALI E LE TRADIZIONI A TAVOLA (primo trimestre)

SUA MAESTÀ ORO BIANCO LA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA (secondo trimestre)

MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO

Modulo 2. (titolo)

UDA di riferimento: ENERGIA E RISPARMIO ENERGETICO

MODULI DISCIPLINARI E U.D.A. DI RIFERIMENTO

Modulo 3. (titolo)

UDA di riferimento: CUCINA E SCARTO ZERO

Ecc...ecc....

4 - OBIETTIVI MINIMI PER ALLIEVI BES/DSA



Avere rispetto di se e degli altri.



Rispettare le regole più elementari della buona educazione.



Saper ascoltare l'altro. Collaborare con i compagni.



Imparare a intervenire nel momento opportuno.

Acquisire termini e convenzioni proprie della materia.

Prendere sicurezza di se nell'ambito della disciplina e della futura professione.

Saper coordinare il proprio lavoro sequenzialmente e in maniera ordinata.

Collaborare con il gruppo.

Portare sempre il materiale necessario (divisa completa, libro - ricettario, eccetera)

Utilizzare in modo appropriato gli strumenti di lavoro.

Mantenere in ordine e pulita la propria postazione di lavoro.

Portare avanti e a termine individualmente e/o in gruppo un lavoro programmato.

Coordinare il lavoro pratico con il proprio gruppo.

Organizzare e tenere in ordine costantemente il proprio ricettario.

5 - TIPOLOGIA DI GESTIONE DELL'INTERAZIONE CON GLI ALUNNI NELLA DIDATTICA A DISTANZA

(specificare la modalità di interazione, possono essere barrate più modalità e più voci)

- **Modalità asincrona** (*trasmissione dei materiali, delle indicazioni di studio, delle esercitazioni da parte dell'insegnante in un dato momento e fruizione da parte degli studenti in un tempo a loro scelta, ma in un arco temporale indicato dall'insegnante*)
 - Registro elettronico Argo scuola next
 - Videolezioni
 - Audiolezioni
 - X Gruppo Whatsapp di classe
 - Piattaforma G-suite For Educational;
 - Piattaforme collegate con i libri di testo;
 - Restituzione elaborati corretti
 - Altro (specificare)

- ❖ **Modalità sincrona** (*interazione immediata tra l'insegnante e gli alunni di una classe, previo accordo sulla data e sull'ora del collegamento*).
 - Piattaforma suggerita dall'Istituto : Hangouts Meet – G. Suite
 - Altro (specificare)

TEMPI

(indicare la frequenza con cui si tengono le attività nella DaD)

- tutti i giorni
- una o due a settimana
- x secondo l'orario ordinario delle lezioni
- altro

6 - METODOLOGIA

Mediazione didattica (metodi)	Soluzioni organizzative (Mezzi)	Spazi
Flipped Classroom	Testi	Aula
Debate	Lavagna	Aula virtuale
Peer To Peer	Vocabolari	Aula multimediale
Cooperative Learning	Materiale in fotocopia	Spazi laboratoriali
Didattica breve	Giornali	Azienda Istituto
Lezione Frontale	Supporti multimediali	Visite guidate
Lettura ed interpretazione del testo	Stage	Altro (specificare)
Lezione introduttiva	Altro (specificare)	
Approfondimento disciplinare con contestualizzazione del problema		
Attività laboratoriale		
Costruzione di mappe/schemi		
Utilizzo delle fonti (indicare quali)		
Analisi critica		
Lavori di gruppo		
- Eterogenei al loro interno		
- Per fasce di livello		
Tutoraggio		

Altro: specificare		

6 STRUMENTI DI LAVORO	
Libro di Testo	No
Risorse digitali libro di testo	No
Risorse digitali in rete (link, videolezioni, mappe)	Si
App Google: (specificare quali)	Si
Testi didattici di supporto	No
Chat WhatsApp	Si
Stampa specialistica	Si
Materiali autoprodotti dall'insegnante	Si
Scheda predisposta dall'insegnante	Si
App Case Editrici	No
Personale Computer	Si
Tablet	No
Sussidi audiovisivi	No
Film	Si
Documentario	Si
Filmato didattico	Si
Video-registrazioni	No
Altro: (specificare)	

7 - Valutazione e verifica

7.1 – Strumenti di verifica

- ⤴ Prove pratiche
- ⤴ Esercitazioni di gruppo

Verifiche scritte

non sono previste prove scritte ma solo pratiche e orali

Verifiche orali

- ☐ Interrogazione
- ☒ Intervento
- ☒ Dialogo
- ☐ Discussione
- ☒ Ascolto
- ☐ Altro

8 – Rubriche valutative degli apprendimenti

Competenze dell'asse

Rubriche valutative dell'asse

STRATEGIE DI RECUPERO		<ul style="list-style-type: none"> • Valutazione ed analisi dei test d'ingresso, di quelli intermedi del I e II periodo • Corsi di recupero e rafforzamento • Rallentamento didattico • Studio assistito in classe • Sportello didattico
BES (Bisogni Educativi Speciali)		Saranno individuati Piani Educativi Personalizzati dai Consigli di classe, così come definito nel Piano di Inclusione previsto dal dlgs 66/2017
Misure dispensative/compensative Ove dovesse occorrere un caso di DSA L.170		<p>Si adotteranno (a seconda del caso) le seguenti misure:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dispensare dai compiti a casa o in classe; • Dispensare dalla lettura in classe ad alta voce; • Dispensare dall'esercizio scritto; • Dispensare da test a tempo; • Compensare assegnando un maggior tempo per lo svolgimento di una prova; • Compensare con materiale predisposto dal docente; • Compensare con l'ausilio del compagno affidabile e generoso (peer to peer); • Compensare esigendo solo risposta orale; • Compensare con adeguati mezzi multimediali; • Sintonizzatore vocale, domande con risposte a scelta o vero/falso, mappe concettuali, utilizzo di Lim in tutte le sue applicazioni.

La presente programmazione è suscettibile di modifiche o integrazioni nel corso dell'anno scolastico, in considerazione dei ritmi di apprendimento, degli interessi emersi e del tempo effettivamente a disposizione.

DATA
Battipaglia 29/11/2022

FIRMA
Greco Stefano