1) Finalità dell'insegnamento e Obiettivi di Apprendimento (triennio finale)

Fornire un campo reale laboratoriale (in linea con le normative di sicurezza ed igienico sanitarie) di applicazione delle conoscenze teoriche, delle varie abilità, diverse tra gli allievi e competenze acquisite nelle materie di indirizzo; partendo da semplici simulazioni e provando, durante lo svolgersi dell'anno, a simulare realtà sempre più complesse anche, quando possibile, in collaborazione con le altre materie di studio, in modo da preparare l'allievo al mondo variegato e mutevole dell'enogastronomia nel proprio territorio e nei paesi esteri.

Educare alla resilienza partendo dagli errori compiuti per riformulare una realtà possibile positiva.

Sviluppare la capacità di imparare e trasmettere conoscenze ai pari (compagni di classe o di altre classi adesso e colleghi in futuro) lavorando in gruppo e comprendendo le proprie potenzialità/limiti nel ruolo assegnato. (Alcuni progetti si svolgono in contemporanea con altre classi per permettere di sviluppare questa capacità).

Motivarsi ed essere motivatori di una realtà gastronomica comprendendo la realtà in maniera dinamica con un inizio ed uno scopo finale, un risultato a cui tendere.

Esercitare la capacità di estrarre da una situazione reale, schemi e soluzioni applicabili in altri contesti enogastronomici.

Diventare ambasciatori del "made in Italy" enogastronomico attraverso la valorizzazione e la tutela dei prodotti tipici.

Obiettivi di apprendimento specifici della materia sono:

- 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;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del

servizio e il coordinamento con i colleghi;

- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi promuovendo le nuove tendenze alimentari
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione
- Applicare correttamente il sistema h.a.c.c.p. la normativa sulla sicurezza e sulla salute sui luoghi di lavoro
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti col contesto e le esigenze del cliente, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

2) Modalità d'insegnamento e metodologie didattiche

Lezioni frontali per la comprensione delle nozioni di base
Lezioni laboratoriali anche con altre classi di allievi per favorire l'insegnamento tra pari.
Link you tube con la possibilità di vedere video ricette.
Visione di film, documentari e trasmissioni televisive di settore (prevalentemente da svolgere a casa)
Partecipazione ad avvenimenti all'interno e al di fuori dell'Istituto
Progetti che presuppongano un risultato finale determinato in progettazione
Degustazioni guidate di prodotti e loro valorizzazione

3) Materiali didattici e libri di testo

Divisa da cucina completa e in ordine
Blocco notes/quaderno per gli appunti in laboratorio
Libro di testo: Chef e pastry chef TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA triennio
ALMA PLAN 97888949883149
Laboratori scolastici di cucina, panificazione, pasticceria

Classroom App di Google: classe virtuale per seguire gli argomenti teorici.
Google drive per l'allestimento di un quaderno di classe condiviso

4) Tipologia e numero di verifiche

Test scritto con domande a scelta multipla, vero/falso, a completamento, a risposta aperta.
Almeno uno per ogni argomento o unità di apprendimento con la possibilità di recupero orale.
Verifica orale continua degli argomenti pregressi subito prima dello svolgimento di nuovi argomenti.
Prova pratica valutativa, in itinere e ogni fine periodo (trimestre o pentamestre) per controllare l'evolversi delle abilità tecniche acquisite
Verifica sommativa a fine periodo (trimestre o pentamestre)

5) Attività di recupero / individualizzazione e personalizzazione

Nel lavoro di gruppo gli allievi più predisposti vengono impiegati come coordinatori del gruppo a cui appartengono in modo da valorizzare le eccellenze. Attività di recupero avvengono alla fine di ogni periodo scolastico durante lezioni di laboratorio riassuntive e riepilogative dei contenuti svolti.
La personalizzazione avviene e si concretizza nella scelta della sede di P.C.T.O.

6) Pianificazione temporale delle unità didattiche (conoscenze, abilità, competenze)

MACROAREA Materie prime e preparazioni di cucina e pasticceria	Conoscenze	Abilità	Competenze	Mesi
Unità 01 RIPASSO Gli sfarinati I funghi Gli animali da cortile	Cosa sono gli sfarinati Quali sono le sostanze che caratterizzano gli impasti di farine Come si impastano i prodotti lievitati	Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per i compiti assegnati. • Eseguire con sicurezza le principali preparazioni lievitate, salate e di	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera	Settembre Ottobre

		pasticceria. • Elaborare prodotti di gastronomia e pasticceria lievitati. • Selezionare la tecnica di lavoro più efficace per il raggiungimento del risultato prefissato.		
Unità 02 La ristorazione Approfondimenti sul beverage	Caratteristiche generali Nutrizionali L'impiego in sala bar Criteri di elaborazione di menù e carte	Eseguire le principali tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici. Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menù Progettare un catalogo di menù Elaborare menù e carte in funzione di tipicità, stagionalità, necessità dietologiche e nutrizionali della clientela	Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.	Novembre Dicembre
Unità 04 Le alghe e il novel food	Quali sono caratteristiche	Conoscere gli ingredienti, le dosi e le fasi di preparazione dei piatti a base di carne. • Rispettare le fasi di lavorazione dei piatti a base di carne.	Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.	Gennaio Febbraio

		• 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		
Unità 05 I prodotti ittici	Cosa sono Uso in cucina	Conoscere gli ingredienti, le dosi e le fasi di preparazione dei piatti a base di pesce. • Rispettare le fasi di lavorazione dei piatti a base di pesce. • Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza. • Realizzare piatti a base di pesce in abbinamento a guarnizioni e contorni. • Presentare e servire piatti a base di pesce nel rispetto delle regole tecniche	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Marzo
Unità 06 Il cacao,	Impieghi Produzione	Conoscere gli ingredienti, le dosi e	Intervenire nella valorizzazione,	Aprile

semifreddi mousse bavaresi		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	produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.	
Unità 07 P.T.C.O.	Secondo la sede individuata personalizzata per ogni allievo	• Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza. • 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	Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici	Maggio Giugno

		professione.		

7) Obiettivi minimi

Capacità di indossare in autonomia la divisa in maniera corretta e completa
Saper riconoscere i settori di lavorazione del laboratorio di cucina
Saper riconoscere il ruolo assegnato e svolgerlo lavorando in collaborazione con i colleghi
Riconoscere i principali ingredienti della cucina nazionale.
Riconoscere i principali ingredienti della cucina nazionale e saperli impiegare in semplici piatti.
Saper eseguire lavorazioni preliminari e i tagli delle verdure
Saper scegliere, preparare e utilizzare gli ingredienti per la preparazione di una ricetta base
Comprendere, eseguire e portare a compimento il compito assegnato compreso il riassetto finale e la pulizia del posto di lavoro, secondo le norme vigenti e in sicurezza

Noventa Padovana (PD), 31/10/2022

Il Docente
Cazzin Pierangelo

PROVA SCRITTA CLASSE _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ENOGASTRONOMIA settore CUCINA

Indicatori di valutazione	**Descrittori di misurazione**	**Punteggio Domande chiuse**	**Punteggio Domande aperte**	**Punteggio** Terzo test
1	Conoscenze nulle *(la conoscenza dell'argomento risulta assente)*	0.5	1	1
2	Conoscenze frammentarie e confuse *(la conoscenza è fortemente lacunosa e/o gravemente scorretta)*	1	2	2
3	Conoscenze manualistiche e generiche *(la conoscenza pur se lacunosa e superficiale e/o parzialmente errata; alcuni aspetti sono stati individuati)*	1,5	3	4
4	Conoscenze sufficienti *(conoscenza essenziale, pur con qualche imprecisione, gli aspetti nodali sono stati individuati)*	2	4	6
5	Conoscenze esaurienti *(conoscenza ampia e corretta)*	2,5	5	8
6	Conoscenze ampie e approfondite *(conoscenza approfondita, rielaborata in modo personale ed esauriente)*	5	7	9

0	Competenza del linguaggio nulla *(assenza di termini tecnici e gravi errori lessicali)*	0.5	0,5	0,5
1	Competenza del linguaggio scarsa *(errori rilevanti nell'uso di termini tecnici che rende difficile la comprensione e il significato)*	1	1	1
2	Competenza del linguaggio sufficiente *(la risposta risulta comprensibile)*	1,5	1,5	1,5
3	Competenza del linguaggio approfondita *(con pochi non rilevanti errori)*	3	3	3
Totale ...../10				

PROVA COLLOQUIO ORALE CLASSE
GRIGLIA DI VALUTAZIONE ENOGASTRONOMIA settore CUCINA

allievo_____ DATA_____

argomento proposto dal candidato:_____
_____
_____

primo quesito argomento recente e/o semplice:
_____
_____
_____

secondo quesito complesso e possibilmente di argomento pregresso:
_____
_____
_____

Indicatori di valutazione	Descrittori di misurazione	Punteggio argomento	Punteggio primo quesito	Punteggio secondo quesito
1	Conoscenze inadeguate limitate *(la conoscenza dell'argomento risulta superficiale)*	1	1	1
2	Conoscenze frammentarie e confuse *(la conoscenza è lacunosa, guidata)*	1,5	1,5	1,5
3	Conoscenze sufficienti *(conoscenza essenziale, pur con qualche imprecisione, gli aspetti nodali sono stati individuati)*	2	2	2
4	Conoscenze esaurienti *(conoscenza ampia e corretta)*	2.5	2.5	3
5	Conoscenze ampie e approfondite *(conoscenza approfondita, rielaborata in modo personale ed esauriente collegando gli argomenti)*	3	3	4

Totale ...../10				

PROVA **PRATICA** CLASSE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE pratica di laboratorio ENOGASTRONOMIA settore CUCINA

Elementi valutati	**Descrittori di misurazione**	**Allievo 1**	**Allievo 2**	**Allievo 3**	**Allievo 4**	**Allievo 5**	**Allievo 6**	**Allievo 7**	**Allievo 8**	**Allievo 9**	**Allievo 10**
DIVISA ED IGIENE PERSONALE	*Incompleta/inadeguata 5 punti* *sufficiente ma incompleta 8 punti* *adeguata 10 punti* *completa adeguata ottimale 12 punti*										
POSTAZIONE DI LAVORO	*Scelta delle attrezzature e spazi inadeguata 5* *scelta delle attrezzature e spazi sufficiente 8* *scelta delle attrezzature e spazi adeguata 10* *scelta delle attrezzature e spazi ottimale 12*										
MISE EN PLACE SEMILAVORATI	*Lavorazione lenta e inadeguata 5* *lavorazione sufficiente 8* *lavorazione adeguata 10* *lavorazione adeguata veloce ottimale 14*										
IL PIATTO	*Non eseguito 5* *eseguito con molti errori 10* *eseguito in modo sufficiente 15* *eseguito a regola d'arte 20*										
CONOSCENZA DEI PRODOTTI DESCRIZIONE DEL PIATTO	*Insufficiente 5* *Descrittiva ma vaga 10* *Sufficiente e descrittiva 15* *Ottima e completa 22*										
IGIENE e SICUREZZA	*Inapplicata 5* *parziale 10* *sufficiente 15* *secondo la normativa 20*										
TOTALE	TOT 100										