

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “Renato Guttuso” - MILAZZO

□ LICEO ARTISTICO - ISTITUTO STATALE d'ARTE

☒ ISTITUTO PROFESS. SERVIZI COMMERCIALI E SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA
ANNO SCOLASTICO 2023/2024**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE**

Anno scolastico	2023/2024
Classe	V° D
Disciplina	ARTE BIANCA E PASTICCERIA
Settore	PROFESSIONALE - SERVIZI
Indirizzo	ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Ore settimanali	8(COMPRESENZE: 2 ORE SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE)
Ore annuali	264
Docente	PROF.SSA THEA MINUTOLI

PROFILO IN USCITA (PECUP)

La disciplina concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, risultati relativi all'apprendimento della materia, sotto il profilo educativo, culturale e professionale. In particolar modo, i discenti avranno competenze nel riconoscere una evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità

FINALITÀ EDUCATIVE

Il quinto anno, concorre a far conseguire allo studente i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale, fornendo gli strumenti idonei ad affrontare le scelte per il proprio futuro di studio o di lavoro.

Pertanto sono da ritenersi fondamentali:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;

- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

- Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute dei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze, in particolare, la risoluzione dei casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni.

ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA (profilo generale della classe)

La classe è composta da quindici alunni (9 femmine e 6 maschi). Sono presenti tre alunni DSA per i quali è stato redatto apposito piano didattico personalizzato. Per un primo bilancio della situazione di partenza sono state utilizzate, come fonti di rilevazione dati, questionari conoscitivi e di accertamento livelli di competenze, colloqui con gli alunni, tecniche di osservazione. Da tali osservazioni è risultato che buona parte della classe segue con interesse e profitto.

Dal punto di vista disciplinare la classe nel complesso denota un comportamento corretto e la maggior parte degli alunni dimostra attenzione e partecipazione al dialogo educativo ad eccezione di pochi alunni.

LIVELLI DI PARTENZA

LIV. BASE NON RAGGIUNTO < 6	LIVELLO BASE 6	LIVELLO INTERMEDIO 7 – 8	LIVELLO AVANZATO 9 – 10
n.	n.	n. 5	n. 8

Assenti: 3x

COMPETENZE – ABILITÀ – CONOSCENZE

☐ 1° BIENNIO ☐ 3° ANNO 4° ANNO x 5° ANNO

1. COMPETENZE DI CITTADINANZA

X	C1	COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE
X	C2	COMPETENZA MULTILINGUISTICA

	C3	COMPETENZA MATEMATICA E COMPETENZA IN SCIENZE, TECNOLOGIE E INGEGNERIA
X	C4	COMPETENZA DIGITALE
X	C5	COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE A IMPARARE
X	C6	COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA
X	C7	COMPETENZA IMPRENDITORIALE

2. COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI

X	L1	Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.
X	L2	Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.
X	L3	Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.
X	L4	Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.
	L5	Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.
X	L6	Utilizzare e produrre testi multimediali.
	M1	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.
	M2	Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.
X	M3	Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.
	M4	Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.
X	S1	Comprendere il cambiamento e la 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.
	S2	Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.
X	S3	Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.
X	T1	Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.
	T2	Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.
X	T3	Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.
X	SM	SM1 Movimento - SM2 Linguaggi del corpo - SM3 Sport, regole e fair play - SM4 Salute e benessere.
	IRC	Riconoscere come la religione cattolica promuove, attraverso un'adeguata mediazione educativo-didattica, la conoscenza della concezione cristiano-cattolica del mondo e della storia, come risorsa di senso per la comprensione di sé, degli altri e della vita.

3. COMPETENZE DELL'AREA GENERALE

X	G1	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.
X	G2a	Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali.
X	G2b	Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.

	G3	Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati.
X	G4a	Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati.
X	G4b	Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture.
	G5	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testuali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
	G6	Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati.
	G7	Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.
X	G8	Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy.
	G9	Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale.
	G10	Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia.
X	G11	Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.
	G12	Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.

4. COMPETENZE DELL'AREA DI INDIRIZZO – Pasticceria e prodotti da forno

X	IE1	Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.
X	IE2	Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.
X	IE3	Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.
X	IE4	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.
X	IE5	Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.
X	IE6	Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.
X	IE7	Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.
X	IE8	Applicare i principi essenziali dell'ecosostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche.
X	IE9	Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di <i>Hospitality Management</i> , assicurando la conformità delle attività svolte.
X	IE10	Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di <i>budgeting-reporting</i> aziendale sotto supervisione.
X	IE11	Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.

SAPERI

I saperi disciplinari sono articolati in **abilità** e **conoscenze** nel **Piano delle Unità di Apprendimento**.

OBIETTIVI SPECIFICI MINIMI

abilità	conoscenze
<p>Saper utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico.</p> <p>Saper i principali impasti di base.</p> <p>Predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in base, alla tipicità, al lavoro e al valore nutrizionale.</p> <p>Saper applicare tecniche e tecnologie di idonee alla preparazione, conservazione degli alimenti idonee e presentazione dei prodotti dolciari.</p> <p>Apportare alle ricette originali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela con particolari esigenze alimentari.</p> <p>.</p>	<p>Conoscere gli ingredienti, le dosi e le fasi di preparazione della pasticceria di base.</p> <p>Rispettare le fasi di lavorazione del prodotto.</p> <p>Conoscere la classificazione degli impasti di base.</p> <p>Eseguire correttamente ricette d tradizione.</p> <p>Conoscere il sistema HACCP e i punti critici di controllo.</p> <p>Conoscere le principali creme di base e salse in uso in pasticceria.</p> <p>Conoscere le principali tecniche di panificazione.</p> <p>Conoscere i principali dolci tipici del territorio.</p>

PIANO DELLE UNITÀ DI APPRENDIMENTO

UdA 0	ACCERTAMENTO LIVELLI DI PARTENZA	Primo trimestre
competenze	Abilità	conoscenze
IE1 IE2 C1 C5	<p>Saper interpretare, descrivere, applicare dati e conoscenze pregresse.</p> <p>Riconoscere il valore storico e culturale della pasticceria.</p> <p>Utilizzare in maniera appropriata le attrezzature professionali e le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti dolciari.</p> <p>Pianificare l'organizzazione e la gestione di un laboratorio di pasticceria.</p>	<p>Accoglienza</p> <p>Test d'ingresso</p> <p>L'analisi sensoriale.</p> <p>Le figure professionali e le attrezzature del settore dolciario.</p> <p>I reparti di pasticceria.</p> <p>Gli ingredienti di pasticceria.</p>
UdA 1	QUALITÀ E SICUREZZA IN PASTICCERIA	Primo trimestre/Secondo trimestre
competenze	Abilità	Conoscenze
IE1 IE3 S2 G4a G4b G11	<p>Saper classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle certificazioni.</p> <p>Saper leggere e interpretare un'etichetta alimentare.</p> <p>Conoscere i marchi di tutela dei prodotti tipici del proprio territorio.</p> <p>Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari e le tradizioni storiche.</p> <p>Conoscere la Sicurezza alimentare, fattori di rischio e misure di prevenzione.</p>	<p>Qualità alimentare.</p> <p>La qualità certificata: le norme ISO 9000.</p> <p>Prodotti biologici.</p> <p>La lotta integrata.</p> <p>Il marchio SQNPI.</p> <p>La filiera corta.</p> <p>Sicurezza degli alimenti e normativa igienico sanitaria. HACCP</p> <p>Obblighi in materia di salute e sicurezza sul lavoro.</p> <p>Fonti di rischio e pericoli per la salute in pasticceria.</p>
UdA 2	ORGANIZZAZIONE E GESTIONE	Secondo trimestre
competenze	Abilità	Conoscenze
IE8 IE5 C5	Saper applicare tecniche idonee alla preparazione, conservazione, presentazione di prodotti dolciari e di panificazione.	Corretto approvvigionamento e stoccaggio delle materie

C1 S2 G11 G12	Saper predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano/produzione/conservazione/presentazione del prodotto dolciario. Saper calcolare i costi di produzione specifici.	prime. I metodi di conservazione in pasticceria. I metodi fisici. I metodi chimici. I metodi chimico-fisico e biologici. Il Food coast
UdA 3	LA SALUTE IN PASTICCERIA	Terzo trimestre
competenze	Abilità	Conoscenze
IE1 IE2 IE11 G11	Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni. Applicare correttamente il sistema HACCP la normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro.	La contaminazione degli alimenti I principali rischi per i prodotti di pasticceria freschi, refrigerati, secchi, surgelati. La pasticceria per le intolleranze alimentari
UdA 4	LA PASTICCERIA ITALIANA	Terzo trimestre
competenze	Abilità	Conoscenze
IE3 IE4 C7 C5 L3 G4a G4b C7	Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso commercializzazione/lavorazione, promuoverne la valorizzazione. Riconoscere le componenti culturali dell'arte bianca e pasticceria anche in relazione al proprio territorio. Predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciandole in base al prodotto finito. Conoscere marchi di qualità e sistema di tutela dei prodotti dolciari di eccellenza. Apportare alle ricette tradizionali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali in funzione all'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze alimentari della clientela.	Le caratteristiche della Pasticceria regionale italiana. Preparazioni di base di pasticceria, panificazione e pizzeria riferite alle tradizioni regionali e nazionali. Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare del territorio. La pasticceria dell'Italia settentrionale centrale-meridionale. La pasticceria Siciliana e le sue eccellenze.
UdA 5	LE CREME LA GELATERIA E LA CIOCCOLATERIA	Terzo trimestre
Competenze	Abilità	Conoscenze
M3 G11 IE9 IE2 C5 IE6 S1	Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari. Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato. Decorazione e presentazione degli elaborati di pasticceria Valorizzare preparazioni dolciarie attraverso una adeguata spiegazione al cliente.	Le salse e le creme I meringaggi La gelateria La cioccolateria e il cioccolato. Le guarnizioni e le decorazioni.

UNITA' DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI

(redatta/e in concertazione con le componenti del c.d.c.)

UDA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	PRODOTTO	MONTE ORE
UDA N°1 Cibo e cultura nel mondo	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti locali nazionali e internazionali.	Saper riconoscere la provenienza territoriale dei prodotti. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti eno-gastronomici.	Le nozioni fondamentali di qualità, sicurezza e salute in cucina. Le caratteristiche della qualità alimentare. Conoscenza delle varie culture gastronomiche nel mondo.	Realizzazione di un piatto utilizzando come ingrediente principale un prodotto internazionale ..	3 ORE II trimestre
UDA N°2 Qualità alimentare e salute	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione dei prodotti enogastronomici , promuovendo le nuove tendenze alimentari. Progettare eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali.	Applicare le principali norme igienico-sanitarie. Riconoscere le caratteristiche degli alimenti come i cereali, gli ortaggi formaggi e uova. Applicare le tecniche più idonee nel recupero degli scarti.	Le principali norme igienico-sanitarie. Gli ortaggi ed i legumi: classificazione conservazione, aspetti igienici, stagionalità, caratteristiche merceologiche.	Realizzazione di piatti a scarto zero e workshop fotografico delle fasi di preparazione	3 ore Terzo trimestre

UNITA' DI APPRENDIMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

Nodo concettuale: Lo sviluppo sostenibile ambientale.

	UDA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
	Turismo responsabile Tour enogastronomico Le tradizioni regionali	Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e ambiti di contrasto	Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e	Principali forme di cucina e caratteristiche che la differenziano. Caratteristiche di base della gastronomia delle regioni italiane. Principali piatti	4 ore Secondo trimestre

		<p>ai comportamenti che non rispettano l' ambiente.</p> <p>Compiere le scelte di partecipazione alla vita economica coerentemente agli obiettivi di sostenibilità a livello comunitario attraverso l' Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</p> <p>Rispettare l' ambiente, curarlo, conservarlo, assumendo il principio di responsabilità, adottando i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell' ambiente.</p> <p>Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese.</p> <p>Essere in grado di individuare le tecniche produttive orientate alla tutela della eco-sostenibilità.</p> <p>Riconoscere e promuovere le attività sportive eco-compatibili.</p>	<p>ambiti di contrasto ai comportamenti che non rispettano l' ambiente.</p> <p>Compiere le scelte di partecipazione alla vita economica coerentemente agli obiettivi di sostenibilità a livello comunitario attraverso l' Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</p> <p>Rispettare l' ambiente, curarlo, conservarlo, assumendo il principio di responsabilità, adottando i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell' ambiente.</p> <p>Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese.</p>	<p>delle diverse regioni.</p>	
--	--	---	---	-------------------------------	--

METODOLOGIE

Si indicano sinteticamente le metodologie di lavoro più frequentemente utilizzate:

<p>[X] lezione frontale</p> <p>[X] lezione interattiva lezione multimediale</p> <p>[X] videolezione cooperative learning</p>	<p>[x] flipped classroom</p> <p>[] debate</p> <p>[X] attività di gruppo</p>
--	--

<input type="checkbox"/> problem based learning <input type="checkbox"/> project based learning <input checked="" type="checkbox"/> role playing <input type="checkbox"/> digital storytelling <input type="checkbox"/> EAS - episodi di apprendimento situato	<input checked="" type="checkbox"/> attività di laboratorio <input checked="" type="checkbox"/> esercitazioni pratiche <input type="checkbox"/> altro:
--	--

STRUMENTI

Le risorse generalmente impiegate includono:

<input checked="" type="checkbox"/> libro di testo: Laboratorio di Pasticceria-I Prodotti, le tecniche, la Sicurezza. PLAN-ELi <input type="checkbox"/> lezioni registrate <input type="checkbox"/> aule multimediali <input checked="" type="checkbox"/> laboratori <input checked="" type="checkbox"/> sussidi didattici <input checked="" type="checkbox"/> strumenti digitali	<input checked="" type="checkbox"/> risorse didattiche online <input type="checkbox"/> visite didattiche <input type="checkbox"/> attività integrative <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> interventi di esperti <input checked="" type="checkbox"/> materiale prodotto dall'insegnante <input type="checkbox"/> altro:
---	--

MODALITÀ DI VALUTAZIONE E DI RECUPERO	
TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA	NUMERO E SCANSIONE TEMPORALE'
<input type="checkbox"/> prove scritte strutturate <input checked="" type="checkbox"/> prove scritte semi-strutturate <input checked="" type="checkbox"/> interrogazioni orali <input checked="" type="checkbox"/> prove pratiche-laboratoriali	- Prove Laboratoriali n. 2 per ciascun trimestre - Prove orali n. 1 per ciascun trimestre Il recupero si effettuerà in orario curriculare e durante le pause didattiche. La valutazione sarà di tipo formativo e sommativo. Si terrà conto non soltanto dei risultati ottenuti nelle prove scritte e orali, ma anche della fattiva partecipazione e coinvolgimento individuale alle lezioni in presenza e, se necessario, in DDI, della puntualità nel rispetto delle scadenze e della cura nello svolgimento e nella consegna del compito prodotto.
MODALITÀ DI RECUPERO	
<input type="checkbox"/> Riproposizione dei contenuti in forma diversificata; <input type="checkbox"/> Attività guidate a crescente livello di difficoltà; <input type="checkbox"/> Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro; <input checked="" type="checkbox"/> Recupero in itinere attraverso studio autonomo; <input checked="" type="checkbox"/> Recupero durante la pausa didattica; <input type="checkbox"/> Sportello didattico; <input type="checkbox"/> Corsi di recupero pomeridiani	

NODI CONCETTUALI

(redatti in concertazione con le componenti del c.d.c.)

NODI CONCETTUALI	
IL CIOCCOLATO IN PASTICCERIA	Lavorazione del cioccolato: dalla pianta, in riferimento alle origini, alla composizione, fino alle varie modalità di utilizzo e lavorazione in laboratorio di pasticceria.
IGIENE E SICUREZZA IN LABORATORIO	Uno degli obiettivi didattici degli alunni dell'indirizzo di enogastronomia, consiste nella conoscenza del sistema HACCP e dei meccanismi di controllo in materia di sicurezza alimentare, nonché degli accorgimenti fondamentali per evitare la contaminazione degli alimenti, delle regole fondamentali nell'utilizzo dell'attrezzatura di laboratorio. Conoscenze queste, tutte spendibili nel mercato del lavoro.

L'EVOLUZIONE DELLA PASTICCERIA NEL TEMPO	La conoscenza della pasticceria dal passato al presente, la sua evoluzione, i personaggi che hanno rivoluzionato la storia della pasticceria. Conoscere i grandi pasticceri italiani e stranieri, metterne a confronto le caratteristiche, delineare una breve storia della pasticceria.
A TAVOLA CON LE RELIGIONI	Quali sono i fattori che influenzano i consumi alimentari in conseguenza alla religione professata ed alle nuove filosofie.
LA PIRAMIDE ALIMENTARE MEDITERRANEA: “Viaggio tra i sapori della Sicilia”	Conoscere i principi nutritivi fondamentali per creare una dieta adatta alle esigenze di ognuno e menù equilibrati che si basino sui principi della piramide alimentare, al fine di comprendere l'importanza del mangiar sano, riscoprendo i prodotti locali e a km 0, per adottare dei corretti stili di vita e contrastare la globalizzazione alimentare.

Prof.ssa Minutoli Thea

Milazzo, 12/10/2023