

PATTO FORMATIVO A.S. 2014/2015

DOCENTE _Farassino Laura_

MATERIA _Cucina_

CLASSE _2_

SEZIONE _B_

INDIRIZZO _Servizi Enogastronomici (SEN)_

2. OBIETTIVI MINIMI CHE L'ALLIEVO/A DEVE RAGGIUNGERE IN TERMINI DI ABILITÀ, CONOSCENZE E COMPETENZE

- Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomico e le regole fondamentali di comportamento professionale
- Identificare attrezzature e utensili di uso comune.
- Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature
- Rispettare le "buone pratiche" di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio.
- Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità e conservarle correttamente
- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio

3. ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ:

3.1 CONTENUTI DA SVILUPPARE NEL 1° QUADRIMESTRE (Moduli e UDA):

Q. UF 2 A.1: Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni (ore 12)

Argomenti: Saperi:

Attrezzature di servizio

Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore

Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti

Principali terminologie tecniche di settore

Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo

Tecniche di comunicazione organizzativa

Tecniche di pianificazione Attrezzature per aspirare, per cuocere, per preparare e per conservare

D. Lgs- 81/2008; HACCP: il metodo, l'autocontrollo, ccp,

Glossario tecnico di cucina

L'organizzazione della postazione di lavoro e sviluppo dei diversi momenti lavorativi

Comportamenti corretti e scorretti della professione, la mise en place

Q. UF 2 A.2: Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività' sulla base delle procedure previste e del risultato atteso (ore 8)

Argomenti: Saperi:

Metodi e tecniche del servizio ristorativo e di sala bar

Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo ristorativo

Tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti, del processo ristorativo Gli stili di servizio

Utilizzo dei macchinari di cucina

Q. UF 2 A.3: Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività' di manutenzione ordinaria (ore 8)

Argomenti: Saperi:

Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchine

Procedure e tecniche di monitoraggio

Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento Monitoraggio delle attrezzature di cucina

Lettura e compilazione delle schede tecniche di manutenzione

Q. UF 2 A.4: Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali (ore 4)

Argomenti: Saperi:

Elementi di ergonomia

Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino

Prodotti per sanificazione, disinfezione e le regole di disinfestazione igienico-sanitaria Giusti comportamenti in ambito lavorativo

Procedure di pulizia e sanificazione, i presidi medico-chirurgici

Q. UF 2 A.5: Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie (ore 10)

Argomenti: Saperi:

Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari

Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti

Tecniche e sistemi di conservazione e stoccaggio degli alimenti La contaminazione degli alimenti e malattie alimentari
I principali sistemi di conservazione

3.2 CONTENUTI DA SVILUPPARE NEL II° QUADRIMESTRE (Moduli e UDA):

Q. UF 2 A.6: Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti (ore 8)

Argomenti: Saperi:

Elementi di gastronomia

Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi

Standard di qualità dei prodotti alimentari

Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina

Utensili per la preparazione dei cibi Le preparazioni di base di cucina

Caratteristiche e proprietà degli alimenti

La qualità in cucina

La mise en place degli ingredienti

Gli utensili di cucina

Q. UF 2 A.7: Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti (ore 8)

Argomenti: Saperi:

Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari, malattie metaboliche

Protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza

Tecniche di cottura classica I vari modelli alimentari, i macronutrienti, malattie alimentari

HACCP

Gli effetti di cottura sugli alimenti

Q. UF 2 A.8: Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa (ore 2)

Argomenti: Saperi:

Direttive e normative sulla qualità di settore

Principi ed elementi di base di un sistema qualità Concetti portanti della materia

Q. UF 2 A.8b: Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per se', per altri e per l'ambiente (ore 6)

Argomenti: Saperi:

D.Lsg. 81/2008

Dispositivi di protezione individuale e collettiva

Nozioni di primo soccorso

Segnali di divieto e prescrizioni correlate Principi generali e finalità della normativa

DPI specifici del comparto

Infortuni e nozioni di primo soccorso

4. METODOLOGIE, STRUMENTI E STRUTTURE:

4.1 METODO D'INSEGNAMENTO

Si prevedono lezioni in laboratorio e alcune pause in classe per preparare le lezioni pratiche e per rilevare il grado di apprendimento degli alunni. Le lezioni di laboratorio prevedono la trasformazione semplice di alcuni alimenti secondo la programmazione.

-Lezioni frontali

-Lezioni partecipate

4.2 STRUMENTI DI LAVORO

- Libro di testo

- Fotocopie

- Biblioteca

- Attrezzature e strumenti del laboratorio di cucina

- Sussidi audiovisivi e informatici

4.3 STRUTTURE CHE S'INTENDONO UTILIZZARE

-Laboratorio di cucina; laboratorio di informatica; biblioteca interna; aula Magna; aula video

-Visite ad aziende

-Visite a fiere

5. CONTROLLO E VALUTAZIONE DEL PROFITTO

5.1 STRUMENTI PER LA VERIFICA FORMATIVA (controllo in itinere del processo di apprendimento)

Domande flash

- Prove orali

5.2 STRUMENTI PER LA VERIFICA SOMMATIVA (controllo del profitto scolastico ai fini della valutazione)

- Prove orali
- Prove pratiche
- Prove semistrutturate

5.3 NUMERO DELLE VERIFICHE SOMMATIVE PREVISTE PER QUADRIMESTRE

- a) scritte/grafiche _2_
- b) orali _1_
- c) pratiche _1_
- d) _ (0)_

5.4 CRITERI DI VALUTAZIONE

Alla valutazione del profitto concorrono i seguenti elementi: responsabilità personale (impegno, organizzazione e attenzione) conoscenze, competenze ed abilità (adozione del prospetto riassuntivo e della griglia di valutazione definiti dal Collegio dei docenti)

6. VALUTAZIONE INTERMEDIA

Nell'ambito dei Consigli di classe il docente dovrà fornire ai colleghi, ai genitori e agli studenti, precise informazioni sui seguenti aspetti:

- comportamento degli alunni (assenze, condotta, impegno, partecipazione)
- grado di apprendimento degli alunni (carenze e lacune)
- difficoltà individuate ed interventi correttivi proposti.

L'adeguamento del percorso formativo (modifiche ed integrazioni del P.f.), opportunamente motivato, va reso noto al Dirigente Scolastico tramite compilazione dell'apposito modello.

Per attivare interventi di recupero al di fuori dell'orario didattico il docente deve presentare richiesta al Dirigente Scolastico indicando, sull'apposita scheda, il nominativo degli allievi interessati, le carenze riscontrate, gli obiettivi minimi da raggiungere e la metodologia d'intervento (data e orario di svolgimento, numero di ore totali richieste, tipologia delle verifiche previste).

Data, _03/11/2014_

firma del docente _____