

**MODELLO RIMODULAZIONE DELLA PROGRAMMAZIONE  
DIDATTICA DIPARTIMENTALE**

a seguito della sospensione dell'attività didattica in presenza

**Classi: III ENOGASTRONOMIA**

**Disciplina: SETTORE CUCINA**

Lo schema di programmazione delle attività tiene conto di ciò che è stato definito a livello di curricolo d'istituto e di quanto è inserito nel PTOF per questo Anno Scolastico. Il Dipartimento procederà alla rimodulazione delle competenze, delle abilità e delle conoscenze fissate per disciplina, come da programmazione di curricolo di Istituto per come formulato a inizio d'anno scolastico.

Il Dipartimento riporterà eventuali adattamenti introdotti a seguito dell'attivazione della didattica a distanza iniziata il giorno **05 marzo 2020** a seguito delle decretazioni del Governo connesse alla pandemia da Coronavirus.

Il Dipartimento delibera che per tutto il periodo della sospensione dell'attività didattica in presenza è sospeso il lavoro relativo alle UDA interdisciplinari, salvo la messa in atto di eventuali, future e condivise modalità di gestione. La delibera deriva dal fatto che la lavorazione di tali UDA prevede un lavoro costante e strutturato tra studenti e docenti appartenenti ad assi culturali diversi e a classi diverse.

**Competenze, abilità e conoscenze modificati rispetto alla programmazione prevista nel curriculum** (per lo più le competenze dovrebbero rimanere invariate mentre le abilità e le conoscenze potrebbero essere diverse)

UDA n° 3 ( marzo /aprile)

**Titolo TECNICHE DI CONSERVAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI**

**Competenze:** Orientarsi nell'ambito delle diverse attività concernenti le operazioni di stoccaggio, preparazione e cottura degli alimenti, ai fini della produzione di ricette regionali italiane o classiche internazionali.

**Conoscenze:** : Le tecniche di cottura degli alimenti. Le principali tecniche di conservazione degli alimenti. Essere in grado di applicare le principali tecniche di cottura e conservazione su alimenti e preparazioni di ogni tipo

**Abilità:** Applicare le principali tecniche di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici e dolciari. Operare secondo principi organizzativi tradizionali. Scegliere i mezzi e organizzare gli spazi operativi a seconda della produzione in essere. Determinare il costo piatto. Interpretare la scheda tecnica di cucina. Procedere nella produzione delle preparazioni secondo lo schema del ciclo di produzione.

**Contenuti:** *Le tecniche di cottura degli alimenti, con particolare riguardo alle carni e ai prodotti ittici*  
*Le tecniche di conservazione degli alimenti.*  
*La pasticceria: preparazioni classiche e moderne.*

UDA n° 4 ( aprile/maggio/giugno)

**Titolo :** *la cucina regionale Italiana*

**Competenze:** : Orientarsi nell'ambito del panorama gastronomico Italiano , cogliendo le peculiarità di ogni regione

**Conoscenze:** i principali piatti della cucina italiana.

**Abilità:** realizzare in piena autonomia principali primi piatti della cucina italiana.

**Contenuti:** *elaborazione e rivisitazione di menu di cucina regionale italiana*

**Indichi, qui, il Dipartimento, quali materiali di studio intende proporre** (nello specifico abbia cura di elencare e motivare la scelta tra queste ipotesi e altre liberamente scelte: visione di filmati, documentari, Treccani, libro di testo parte digitale, schede, lezioni registrate dalla RAI, materiali prodotti dai docenti, YouTube)

Lezioni registrate, dispense fornite dal docente , video lezioni , visioni di filmati in rete

---

---

**Indichi, qui, il Dipartimento, quali strumenti digitali di studio intende proporre** (gli strumenti didattici digitali sono notevolmente aumentati, negli ultimi decenni. Il Dipartimento individui, se lo ritiene, quelli realmente utili alla didattica a distanza: App case editrici, libro digitale messo a disposizione dalla casa editrice e modalità di accesso da parte dell'alunno. A tal riguardo abbia cura di indicare, anche, il percorso e la modalità per accedere, on line o scaricando i contenuti sul pc, smartphone)

Smartphone, pc, tablet , app go to meeting , screencast,

---

---

---

---

---

---

**Come si intende gestire l'interazione, anche emozionale, con gli alunni specificando, al contempo, anche con quale frequenza ciò debba avvenire** (chiamate vocali di gruppo, chiamate vocali di classe, videolezioni in differita o in diretta, audio lezione differita o in diretta, chat, restituzione degli elaborati corretti tramite posta elettronica o su registro elettronico o utilizzando, dopo avere acquisito ogni liberatoria un WhatsApp Broadcast appositamente costituito)

L'aspetto educativo emozionale avviene tramite il continuo contatto, seppur tramite smartphone, video lezioni, gruppi chat whatsapp.) La continua interazione tra docente e discente è proiettata allo sviluppo del valore alla cura della salute, intesa come bene individuale e risorsa sociale. E sviluppare la capacità di resistere agli urti della vita (resilienza).

---

---

---

**Si indichino, qui, tutte le piattaforme e gli strumenti canali di comunicazione che vengono utilizzate dai docenti** (WhatsApp, Trello, Skype, e-mail – aule virtuali del RE, GoToMeeting, Discord didattica del RE - Google education, Moodle, WeChat, Weschool, Teams di office 365, CISCO WebEx, Twitch, Telegram, Edmodo, Zoom, Google Suite, Google team.)

Whatsapp, app varie ( go to meeting, hub scuola, registro elettronico, genius board impair . google class room , mail ecce cc)

---

---

---

**Si indicano, a seguire, prioritariamente le modalità di verifica formativa e, a seguire, i materiali utilizzati per la verifica delle competenze e la conseguente valutazione dei processi, delle competenze, delle abilità e delle conoscenze** (individuare come restituire gli elaborati

corretti; come restituire la valutazione sugli elaborati corretti; livello di interazione; test on line; quali tipologie di colloquio intende promuovere con attenzione, in via di principio prioritario alle piattaforme per le quali si dispone di liberatoria o, in alternativa ai colloqui via Skype o Zoom Cloud Meetings, rispetto dei tempi di consegna da considerare e da auspicare (molto distesi e poco perentori)

**Gli elaborati e le verifiche orali verranno restituiti tramite mail, whatsapp, video chat . Vengono effettuate foto su eventuali preparazioni fatte a casa.**

---

---

---

---

---

Inoltre, visto che non tutti gli studenti hanno a disposizione un computer o una connessione internet, nella valutazione prevalentemente saranno tenuti in considerazione la frequenza dell'interazione e la produzione di lavori che testimonino l'impegno e l'applicazione degli alunni, anche se con tempi dilatati e modalità diversificate.

**Per quanto concerne le forme di personalizzazione della didattica a distanza riservata agli allievi Bes si rimanda, eventualmente, ai singoli consigli di classe, in particolare ai docenti di sostegno.**

*Luogo e data*

---

*Firma*

---

*Per presa visione*  
**Il Dirigente Scolastico**

---