

**MODELLO RIMODULAZIONE DELLA PROGRAMMAZIONE
DIDATTICA DIPARTIMENTALE**

a seguito della sospensione dell'attività didattica in presenza

Classi: IV 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 Prodotti enogastronomici, la loro classificazione e il loro impiego
Competenze: Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, tecnologico e gastronomico
Conoscenze: : qualità degli alimenti.Marchi di qualità, certificazioni e tutela dei prodotti tipici.-Il significato di prodotto biologico-Analisi sensoriale degli alimenti-I congelati e i surgelati

Abilità: Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base a criteri economici, gastronomici e organizzativi-Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti-Utilizzare correttamente i prodotti congelati e surgelati

Contenuti:

IL settore food certificato

IL settore food nelle forme ristorative

UDA n° 4 (Aprile/ maggio/giugno)

Titolo : la cucina regionale Italiana , la cucina europea, cenni sulla cucina mondiale

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

Conoscenze: i principali piatti della cucina regionale italiana ed europea

Abilità: realizzare in piena autonomia principali primi piatti della cucina italiana, realizzare i piatti più rappresentativi della cucina europea

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

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 ecc ecc)

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
