

CPS	Modulo di lavoro		Pagina 1 di 4
	ML 2-04 Programma d'insegnamento OSA		Anno scolastico 2018-2019 Vers.: aprile 2017

Formazione OSA			Docente/i di materia: vedi griglie classi	Riferimenti bibliografici / supporti didattici: - fascicolo Dispense conoscenze teoriche e fascicolo applicazioni pratiche - Modulo D - supporto didattico OSA - Modulo C .- supporto didattico OSA - Cartella informatica della classe - beamer e slides P.P. - articoli e dispense forniti dalla docente
Anno di formazione	1° sem	2° sem		
1° <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Ore settimanali: 3 ore comprensive di pasto in comune
2° <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
3°H <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
3°I <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

La classe è suddivisa in due gruppi A e B per permettere di svolgere in condizioni ottimali le esercitazioni e l'attività pratica.
Orario delle lezioni: 10.30 alle 12:45 - materiali per l'uso della cucina didattica (vedi informazioni date dalla docente)

Lezione	Obiettivo didattico	Tema / argomento / contenuti	Eventuali osservazioni Applicazioni previste
7. 1. Pratica	Obiettivo didattico: 5 5.1 - 5.2 -5.3 Modulo D pag. 48-50 Fascicolo parte pratica Preparazione con la frutta cruda Le creme a freddo	Organizzazione in cucina e preparazione del piano di lavoro, igiene e prevenzione infortuni in cucina Pianificare, strutturare il lavoro ed eseguire Applicazione pratica – Preparazione di una merenda con frutta e verdura Bevande (frutta – frutta/verdura - latticini) Preparazione con la frutta cruda	Piccolo Spuntino in comune Il A gr A 29.01.2019 Il A gr B 30.01.2019 Il B gr A 5.02.2019 Il B gr.B 7.02.2019

CPS	Modulo di lavoro		Pagina 2 di 4
	ML 2-04 Programma d'insegnamento OSA	Anno scolastico 2018-2019	Vers.: aprile 2017

8 2. Pratica	Obiettivo didattico: I piatti completi Utilizzazione dei vegetali Fascicolo parte pratica	Pulizia delle insalate I piatti unici La frutta cotta	Insalata verde Panizza ricca Preparazione con la frutta cotta II A gr A 12.02.2019 II A gr B 13.02.2019 II B gr A 19.02.2019 II B gr B 21.02.2019
09 3.Senza P.	Obiettivo didattico: 4.3.2 - 4.3.3 Modulo D pag. 46-47 Dispense	Verifica scritta II A gr A 26.02.2019 II A gr B 27.02.2019 II B gr A 12.03.2019 II B gr B 14.03.2019	Contenuti verifica: <ul style="list-style-type: none"> • I lipidi e gli alimenti lipidici • Fabbisogno energetico e BMI • Sovrappeso- obesità e comportamenti anomali legati all'obesità • I disturbi alimentari psicogeni • Piani giornalieri secondo le varie situazioni e varie fasce d età
		Allergie e intolleranze: Intolleranza al lattosio Intolleranza al glutine	Modulo C pag. 38 Modulo D pag. 46 e 47 Dispense riassuntive Esercizi di piani giornalieri adeguati
10 4.Pratica	Obiettivo didattico: Ricapitolazione dell'utilizzo dei vegetali Utilizzazione delle insalate ev. come piatto unico La paste pronte del commercio La pasta morbida Fascicolo parte pratica	La pasta foglia Utilizzo della pasta sfoglia per preparazioni dolci <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzo della pasta morbida per preparazioni dolci 	Pranzo veloce: Insalata di stagione con preparazione di salse light e senza lattosio Preparazioni salate e dolci con la sfoglia e la pasta morbida anche senza glutine

CPS	Modulo di lavoro		Pagina 3 di 4
	ML 2-04 <i>Programma d'insegnamento OSA</i>	Anno scolastico 2018-2019	Vers.: aprile 2017

	<p>Obiettivo didattico:</p> <p>Utilizzazione di alimenti senza glutine e senza lattosio</p>	<p>Pulizia, taglio e cottura al vapore delle verdure e Preparazione di insalate come piatto unico Utilizzo e cottura delle uova Creme senza cottura</p>	<p><i>Il A gr A 16.04.2019 (attenzione cade 19.3)</i> <i>Il A gr B 20.03.2019</i></p> <p><i>Il B gr A 26.03.2019</i> <i>Il B gr B 28.03.2019</i></p>
11 5.Pratica	<p>Obiettivo didattico:</p> <p>La lessatura e la preparazione di sughi di condimento Fascicolo parte pratica</p>	<p>Preparazione di un aperitivo analcolico (boûle) Pinzimonio di verdure in bicchiere Lessatura dei farinacei Preparazione di sughi stagionali e di un umido di carne</p>	<p><i>Il A gr A 14.05.2019</i> <i>Il A gr B 17.04.2019</i></p> <p><i>Il B gr A 09.04.2019</i> <i>Il B gr B 11.04.2019</i></p> <p>Utilizzazione del ricettario per la preparazione di un'applicazione individuale a sorteggio</p>
12 6.Pratica	<p>Obiettivo didattico:</p> <p>Gli umidi e le creme a caldo Fascicolo parte pratica</p>	<p>Gli umidi di cereali con e senza glutine Le creme al cucchiaino</p>	<p><i>Carpaccio di verdure cotte</i> <i>Bis di risotti stagionali</i> <i>Creme a caldo</i></p> <p><i>Il A gr A 04.06.2019 (supplente)</i> <i>Il A gr B 15.05.2019</i></p> <p><i>Il B gr A 30.04.2019</i> <i>Il B gr B 02.05.2019</i></p>

CPS	Modulo di lavoro		Pagina 4 di 4
	ML 2-04 Programma d'insegnamento OSA	Anno scolastico 2018-2019	Vers.: aprile 2017

13 7. Pratica	Conoscenza degli alimenti alternativi per scelte/bisogni nutrizionali particolari Fascicolo parte pratica	Buffet Vegetariano	Buffet - Applicazioni individuali Il A gr A - Il A gr B 5.06.2019 (supplente) Il B gr A 21.05.2019 Il B gr B 23.05.2019
------------------	--	---------------------------	--

Metodi di valutazione:

- Verifica scritta e possibili interrogazioni
- Valutazione dell'attività pratica: capacità di eseguire un piano di lavoro, organizzazione, precisione-ritmi di lavoro, ordine, affidabilità, attuazione e rispetto delle consegne date
- Grado di attenzione, applicazione, partecipazione e collaborazione durante le lezioni (subordinati alla valutazione scritta e pratica)

Attenzione:

- Se l'apprendista per motivi personali programmati non può presentarsi alla verifica deve avvisare per tempo la docente.
- L'eventuale recupero delle verifiche **è da concordare con la docente.**
- Si raccomanda di attenersi responsabilmente alle misure disciplinari dell'istituto scolastico e di non superare il limite consentito di assenze

Data: 03.09.2018	Firma:
-------------------------	---------------