| **CLASSI SECONDE****ENOGASTRONOMIA** **UNITA’ DI APPRENDIMENTO N.2** |
| --- |
| ***Denominazione*** | **CUCINA SANA**  |
| ***Compito*** *-* ***prodotto*** | Disegnare la Regione Campagna individuando la produzione degli oli certificati e/o dei prodotti tipici delle varie province, confrontandoli con prodotti nazionali o internazionali. |
| ***Competenza Focus******di******area di indirizzo*** |  N.7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. |
| ***Competenze di area generale*** |  N.1: Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.N.2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.N.4: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e lavoro.N.12: Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi. |
| ***Competenze europee*** | a. Competenza alfabetico funzionaleb. Competenza multilinguisticac. competenza matematica in scienze, tecnologie e ingegneriad. Competenza digitalee. competenza personale, sociale e capacità di imparare ad impararef. Competenza in materia di cittadinanzag. Competenza imprenditorialeh. Competenze in materia di consapevolezza ed espressione culturale |
| **ASSE DEI LINGUAGGI****Competenza generale n.2, 4** |
| **Conoscenze** | **Abilità** |
| **ITALIANO** Il testo descrittivo**.** La frasesemplice. Lessico specifico. | **ITALIANO**Saper realizzare un testo descrittivo relativo alle conoscenze acquisite. |
| **LINGUA** **INGLESE**Aspetti grammaticali relativi ad eventi passati e alle strutture più frequenti nella microlingua dell’ambito professionale di appartenenza; ortografia, fonologia e lessico. Aspetti interculturali. | **LINGUA** **INGLESE**Partecipare a conversazioni o discussioni su argomenti noti attinenti alla sfera personale ed alla microlingua. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti relativi alla sfera personale e professionale. |
| **LINGUA** **FRANCESE**/ **SPAGNOLO**Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell’ambito professionale di appartenenza; ortografia, fonologia e lessico. Aspetti interculturali. | **LINGUA FRANCESE/ SPAGNOLO**Partecipare a conversazioni o discussioni su argomenti noti attinenti alla sfera personale ed alla microlingua. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti relativi alla sfera personale e professionale |
| **SCIENZE MOTORIE**Nozioni anatomiche e fisiologiche del corpo umano: apparato cardiocircolatorio e respiratorio. | **SCIENZE MOTORIE**Applicare nella quotidianità i concetti teorici acquisiti per meglio coniugare sani stili di vita e movimenti finalizzati. |
| **ASSE STORICO SOCIALE****Competenza generale n. 1, 4, 12** |
| **STORIA** Ricercare e descrivere i principali prodotti utilizzati dagli antichi Romani per preparare, condire e conservare i cibi. | **STORIA** Selezionare e ricavare informazioni con un uso attento delle fonti (manuale, enciclopedia, saggio, sito web, portale), per documentarsi su un argomento specifico. |
| **GEOGRAFIA** Il concetto di sostenibilità ambientale. | **GEOGRAFIA** Riconoscere nel territorio gli aspetti relativi all’eco-sostenibilità ambientale.Attuare modalità atte a ridurre gli sprechi nell’ottica della tutela e salvaguardia dell’ambiente. |
| **DIRITTO ED ECONOMIA**La Costituzione italiana | **DIRITTO ED ECONOMIA**Descrivere i principali diritti e doveri del cittadino. |
| **RELIGIONE**Il vino e l’olio nelle varie liturgie. | **RELIGIONE**Saper descrivere l’utilizzo del vino e dell’olio nelle varie liturgie. |
| **ASSE MATEMATICO****Competenza generale n.12** |
| **MATEMATICA**Equazioni e disequazioni di primo grado. | **MATEMATICA** Saper risolvere equazioni e disequazioni di primo grado |
| **ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE****Competenze generale n. 1, 2, 4, 12** |
| **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**Il rapporto tra alimentazione, cultura e società. | **SCIENZA DEGLI ALIMENTI** Indicare i criteri per un’alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute. |
| **CHIMICA**La tavola periodica e i legami chimici.I diversi legami chimici presenti nei grassi saturi e insaturi. | **CHIMICA**Identificare gli elementi della tavola periodica.Descrivere i principali legami chimici presenti nei grassi saturi e insaturi. |
| **LABORATORIO CUCINA** I condimenti di origine animale e vegetale | **LABORATORIO CUCINA**Saper riconoscere le sostanze grasse in cucina. |
| **LABORATORIO SALA /BAR**Il sevizio delle insalate, le salse emulsionate. | **LABORATORIO SALA /BAR** Saper applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base. |
| **LABORATORIO ACCOGLIENZA**Terminologia tecnica di base di settore.Software applicatividi base. | **LABORATORIO ACCOGLIENZA**. Utilizzare i principali software applicativi.Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. |
| **TIC**Software applicativi di baseUtilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore | **TIC**Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l’efficienza |

|  |  |
| --- | --- |
| *Prerequisiti* | Essere in grado di cogliere, nel suo insieme, il tema fondamentale e le diverse parti di un testo ascoltato o letto.Comprendere brevi e semplici testi in lingua straniera.Conoscere i linguaggi di base delle diverse discipline.Conoscere gli ambienti, le attrezzature e le aree di lavoro.Micro e macro nutrienti. |
| *Tempi*  | Primo quadrimestre |
| *Metodologia* | Lezione frontaleAttività laboratorialiLavoro di gruppo ed individualeLezione capovoltaLezione segmentata |
| *Risorse umane* | Tutti i docenti della classe |
| *Strumenti* | Laboratorio informatico, libri di testo, LIM, strumentazione di settore, appunti, materiale autentico (testi e video dal web), materiale di cancelleria e di facile consumo. |
| *Valutazione* | * osservazione sistematica del lavoro in itinere e a conclusione dell’esperienza.
* prove nelle singole discipline
* relazione scritta sull'esperienza laboratoriale
* prova conclusiva

La valutazione avverrà al termine dell’UDA e terrà conto anche del grado di autonomia e responsabilità dimostrato da ogni studente nell’esecuzione del compito. |

**PER GLI ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI**

**(con progettazione curricolare)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Conoscenze minime** | **Abilità minime** |
| **ITALIANO** Il testo descrittivo**.** La frasesemplice. | **ITALIANO** Saper realizzare un testo descrittivo relativo alle conoscenze acquisite |
| **STORIA** Ricercare e descrivere i principali prodotti utilizzati dagli antichi Romani per preparare, condire e conservare i cibi. | **STORIA** Selezionare e ricavare informazioni da diverse fonti. |
| **GEOGRAFIA**Il concetto di sostenibilità ambientale. | **GEOGRAFIA**Riconoscere nel territorio gli aspetti relativi all’eco-sostenibilità ambientale e attuare modalità atte a ridurre gli sprechi nell’ottica della tutela e salvaguardia dell’ambiente. |
| **MATEMATICA**Equazioni di primo grado. | **MATEMATICA**Saper risolvere semplici equazioni di primo grado |
| **LINGUA INGLESE**La microlingua dell’ambito professionale di appartenenza. Nozioni di base di grammatica. Aspetti interculturali. | **LINGUA INGLESE**Partecipare a semplici conversazioni inerenti alla sfera personale ed alla microlingua. |
| **LINGUA FRANCESE/ SPAGNOLO**Le strutture più frequenti nella microlingua dell’ambito professionale di appartenenza. Aspetti interculturali. | **LINGUA FRANCESE/ SPAGNOLO**Partecipare a semplici conversazioni su argomenti noti attinenti alla sfera personale ed alla microlingua.  |
| **DIRITTO ED ECONOMIA** La Costituzione italiana | **DIRITTO ED ECONOMIA**Descrivere i principali diritti e doveri del cittadino. |
| **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**Il rapporto tra alimentazione, cultura e società | **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**Indicare i criteri per un’alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute. |
| **CHIMICA**La tavola periodica e i legami chimici.I diversi legami chimici presenti nei grassi saturi e insaturi. | **CHIMICA**Identificare gli elementi della tavola periodica.Descrivere i principali legami chimici presenti nei grassi saturi e insaturi |
| **LABORATORIO CUCINA**I condimenti di origine animale e vegetale | **LABORATORIO CUCINA** Saper riconoscere le sostanze grasse in cucina |
| **LABORATORIO SALA E VENDITA** Il sevizio delle insalate, le salse emulsionate | **LABORATORIO SALA E VENDITA**Saper applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base. |
| **LABORATORIO ACCOGLIENZA**Terminologia tecnica di base di settore.Software applicatividi base. | **LABORATORIO ACCOGLIENZA**Utilizzare i principali software applicativi.Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. |
| **SCIENZE MOTORIE**Nozioni anatomiche e fisiologiche del corpo umano: apparato cardiocircolatorio e respiratorio | **SCIENZE MOTORIE**Applicare nella quotidianità i concetti teorici acquisiti per meglio coniugare sani stili di vita e movimenti finalizzati. |
| **RELIGIONE** Il vino e l’olio nelle varie liturgie. | **RELIGIONE** Saper descrivere l’utilizzo del vino e dell’olio nelle varie liturgie. |
| **TIC**Software applicativi di base.Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore. |  **TIC**Utilizzare gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l’efficienza. |