| **CLASSI SECONDE****ENOGASTRONOMIA** **UNITA’ DI APPRENDIMENTO N.3** |
| --- |
| ***Denominazione*** | **IL CALORE IN CUCINA** |
| ***Compito*** *-* ***prodotto*** | Scheda tecnica: Un piatto in tre o più piatti(Applicare diversi metodi di cottura per un medesimo alimento evidenziando le differenze fisiche che si ottengono utilizzando tecniche diverse) |
| ***Competenza Focus******di******area di indirizzo*** |  N. 10: Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie Revenue Management, perseguendo obbiettivi di redditività attraverso opportuna azione di Marketing.  |
| ***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 nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.N. 5: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.N.10: Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all’economia, all’organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. |
| ***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, 5 |
| **Conoscenze** | **Abilità** |
| **ITALIANO**Tecniche compositive per diverse tipologie di composizione scritta, anche professionale. Riconoscere ed interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma.La frase complessa. | **ITALIANO** Scrivere testi di tipo diverso anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico ed ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coese, adeguate allo scopo.  |
| **LINGUA INGLESE**Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro-lingua dell’ambito professionale di appartenenza. Aspetti interculturali. | **LINGUA INGLESE**Partecipare a conversazioni o discussioni su argomenti noti attinenti all’area personale ed alla microlingua. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti relativi alla sfera personale e professionale. Produrre semplici testi. |
| **LINGUA FRANCESE/ SPAGNOLO**Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro-lingua dell’ambito professionale di appartenenza. Aspetti interculturali. | **LINGUA FRANCESE/ SPAGNOLO**Partecipare a conversazioni o discussioni su argomenti noti attinenti all’area personale ed alla microlingua. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti relativi alla sfera personale e professionale. Produrre semplici testi. |
| **SCIENZE MOTORIE**Conoscere i principi nutritivi per una corretta alimentazione sia nelle attività motorie che sportive e nella quotidianità | **SCIENZE MOTORIE**Capacità di migliorare le proprie condizioni di vita attraverso una sana e corretta alimentazione |
| **ASSE STORICO SOCIALE****Competenza generale n. 1, 10** |
| **STORIA** Conoscere gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. | **STORIA** Saper collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. |
| **DIRITTO ED ECONOMIA**L’ordinamento giuridico e gli organi costituzionali  | **DIRITTO ED ECONOMIA**Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose in Europa. |
| **RELIGIONE**Le varie concezioni della Divinità nelle varie culture religiose e nel tempo. | **RELIGIONE**Saper distinguere le concezioni monoteiste da quelle politeiste. |
| **GEOGRAFIA**Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico- produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali. | **GEOGRAFIA**Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo. |
| **ASSE MATEMATICO****Competenza generale n.10** |
| **MATEMATICA** Quesiti di primo grado  | **MATEMATICA**Saper risolvere quesiti di primo grado relativi a situazioni della vita reale e del settore professionale |
| **ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE****Competenze generale n. 1, 2, 5, 10** |
| **CHIMICA**La propagazione del calore per conduzione, convezione ed irraggiamento. | **CHIMICA**Saper descrivere le diverse modalità di propagazione del calore. |
| **TIC**Software applicativi di base.Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore. | **TIC**Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l’efficienza. |
| **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**Le modifiche chimico-fisiche a carico dei principi nutritivi in seguito a cottura: grammature. | **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**Saper indicare la tecnica di cottura più adeguata per ridurre al minimo la perdita di nutrienti e la modifica dei caratteri organolettici. |
| **LABORATORIO CUCINA**Le principali tecniche e metodologie di cottura degli alimenti. Le grammature: modifica del volume  | **LABORATORIO CUCINA** Saper classificare diversi metodi di cottura e saper valutare le principali modifiche degli alimenti in cottura. |
| **LABORATORIO SALA E VENDITA**Classificazione delle bevande in base alla temperatura di servizio: grammature  | **LABORATORIO SALA E VENDITA**Saper servire a temperatura corretta varie bevande. |
| **LABORATORIO ACCOGLIENZA**Tipologia di documenti contabili: loro caratteristiche e procedura per l’elaborazione e la registrazione. | **LABORATORIO ACCOGLIENZA**Effettuare semplici operazioni di calcolo e rendicontazione in riferimento al costo dei prodotti e servizi. |

|  |  |
| --- | --- |
| *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.Conoscere le tecniche di base relative alla preparazione del servizio e alla mise en place e delle Tecnologie dell’informazione e della comunicazioneMicro e macronutrienti. Sicurezza e igiene degli alimenti. |
| *Tempi*  | Secondo 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**Tecniche compositive per diverse tipologie di composizione scritta, anche professionale. Riconoscere testi della tradizione letteraria di vario tipo. | **ITALIANO** Scrivere semplici testi di tipo diverso anche in formato digitale, con scelte lessicali appropriate, adeguate allo scopo.  |
| **STORIA** Conoscere gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. | **STORIA** Saper collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. |
| **LINGUA INGLESE**Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro-lingua dell’ambito professionale di appartenenza. Aspetti  | **LINGUA INGLESE**Partecipare a semplici conversazioni o discussioni su argomenti noti attinenti all’area personale ed alla microlingua. Comprendere i punti principali di brevi testi orali e scritti. |
| **LINGUA FRANCESE/ SPAGNOLO**Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella micro-lingua dell’ambito professionale di appartenenza. Aspetti interculturali. | **LINGUA FRANCESE/ SPAGNOLO**Partecipare a semplici conversazioni o discussioni su argomenti noti attinenti all’area personale ed alla microlingua. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti. |
| **MATEMATICA** Quesiti di primo grado.  | **MATEMATICA**Saper risolvere semplici quesiti di primo grado relativi a situazioni della vita reale e del settore professionale. |
| **DIRITTO ED ECONOMIA**L’ordinamento giuridico e gli organi costituzionali. | **DIRITTO ED ECONOMIA**Saper riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nazionali. |
| **GEOGRAFIA**Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali. | **GEOGRAFIA**Essere in grado di comprendere le relazioni tra i diversi sistemi politico-istituzionali. |
| **SCIENZE MOTORIE**Conoscere i principi nutritivi per una corretta alimentazione sia nelle attività motorie che sportive e nella quotidianità. | **SCIENZE MOTORIE**Capacità di migliorare le proprie condizioni di vita attraverso una sana e corretta alimentazione. |
| **RELIGIONE**Le varie concezioni della Divinità nelle varie culture religiose e nel tempo. | **RELIGIONE**Saper distinguere le concezioni monoteiste da quelle politeiste. |
| **CHIMICA**La propagazione del calore per conduzione, convezione ed irraggiamento. | **CHIMICA**Saper descrivere le diverse modalità di propagazione del calore. |
| **TIC**Software applicativi di base.Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore | **TIC**Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l’efficienza. |
| **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**Le principali modifiche chimico-fisiche a carico dei principi nutritivi in seguito a cotturagrammature. | **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**Saper indicare la tecnica di cottura più adeguata per ridurre al minimo la perdita di nutrienti e la modifica dei caratteri organolettici. |
| **LABORATORIO CUCINA**Le principali tecniche e metodologie di cottura degli alimenti. e la modifica del volume grammature | **LABORATORIO CUCINA** Saper classificare i principali metodi di cottura e saper valutare le principali modifiche degli alimenti in cottura ; dosi . |
| **LABORATORIO SALA E VENDITA**Classificazione delle bevande in base alla temperatura di servizio. grammature | **LABORATORIO SALA E VENDITA**Saper servire a temperatura corretta varie bevandegrammature. |
| **LABORATORIO ACCOGLIENZA**Tipologia di documenti contabili: loro caratteristiche e procedura per l’elaborazione e la registrazione. | **LABORATORIO ACCOGLIENZA**Effettuare semplici operazioni di calcolo e rendicontazione in riferimento al costo dei prodotti e servizi. |