| **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 funzionale  b. Competenza multilinguistica  c. competenza matematica in scienze, tecnologie e ingegneria  d. Competenza digitale  e. competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare  f. Competenza in materia di cittadinanza  g. Competenza imprenditoriale  h. 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 comunicazione  Micro e macronutrienti. Sicurezza e igiene degli alimenti. |
| *Tempi* | Secondo quadrimestre |
| *Metodologia* | Lezione frontale  Attività laboratoriali  Lavoro di gruppo ed individuale  Lezione capovolta  Lezione 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 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. 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 bevande  grammature. |
| **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. |