| **CLASSI SECONDE****ENOGASTRONOMIA** **UNITA’ DI APPRENDIMENTO N.4** |
| --- |
| ***Denominazione*** | **LA CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI** |
| ***Compito*** *-* ***prodotto*** | Il ricettario delle principali conserve con riferimento alle abitudini alimentari sostenibili: metodi di conservazione naturali  |
| ***Competenza Focus******di******area di indirizzo*** | N. 4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati |
| ***Competenze di area generale*** | 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.3: Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell’ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.N.7: Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.N.8: Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. |
| ***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, 7** |
| **Conoscenze** | **Abilità** |
| **ITALIANO** Le diverse tipologie testuali. | **ITALIANO**Saper distinguere testi in prosa da testi in versi. Saper riconoscere le tecniche di scrittura e gli stili poetici. |
| **LINGUA** **INGLESE**Aspetti grammaticali relativi ad eventi presenti e futuri 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**Conoscere le principali sostanze dopanti e gli effetti negativi sulla salute umana. | **SCIENZE MOTORIE**Consapevolezza della problematica con relativa capacità di attuare contromisure adeguate. |
| **ASSE STORICO SOCIALE****Competenza generale n. 3** |
| **STORIA** La storia come memoria dell’uomo. | **STORIA**.Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici in riferimento alla memoria come sapere. |
| **GEOGRAFIA** Il territorio fisico e politico dell’Europa e l’organizzazione dell’UE. | **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. |
| **DIRITTO ED ECONOMIA**La storia delle istituzioni. | **DIRITTO ED ECONOMIA**Saper rapportare la storia delle istituzioni civili allo sviluppo della società e della cultura. |
| **RELIGIONE**La storia delle istituzioni religiose. | **RELIGIONE**Saper rapportare la storia delle istituzioni religiose allo sviluppo della società e della cultura. |
| **ASSE MATEMATICO****Competenza generale n.8** |
| **MATEMATICA**Sistemi di equazioni lineari | **MATEMATICA** Saper applicare le tecniche di base di risoluzione di sistemi di equazioni lineari e decodificare quesiti reali. Saper cogliere informazioni da grafici lineari di situazioni reali |
| **ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE****Competenze generale n. 2, 3, 7, 8** |
| **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**Cause di alterazione degli alimenti e tecniche di conservazione. Struttura dell’etichetta alimentare e nutrizionale. | **SCIENZA DEGLI ALIMENTI** Saper applicare pratiche inerenti all’igiene personale, alla preparazione, alla cottura e alla conservazione dei prodotti, alla cura degli ambienti e delle attrezzature. |
| **CHIMICA**I principi chimici alla base dei principali metodi di conservazione degli alimenti.I principi della raccolta differenziata. | **CHIMICA**Saper effettuare un corretto smaltimento dei principali rifiuti. |
| **LABORATORIO CUCINA** Tecniche di base di conservazione degli alimenti. | **LABORATORIO CUCINA**Saper applicare pratiche inerenti all’igiene personale, alla preparazione, alla cottura e alla conservazione dei prodotti, alla cura degli ambienti e delle attrezzature. |
| **LABORATORIO SALA /BAR**Tecniche di base di conservazione di alimenti e bevande. | **LABORATORIO SALA /BAR** Saper applicare pratiche inerenti all’igiene personale, alla preparazione, alla cottura e alla conservazione dei prodotti, alla cura degli ambienti e delle attrezzature. |
| **LABORATORIO ACCOGLIENZA** Il concetto di bene culturale e ambientale. | **LABORATORIO ACCOGLIENZA**Saper applicare i principi fondamentali della comunicazione pubblicitaria |
| **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 |

|  |  |
| --- | --- |
| *Prerequisiti* | Essere in grado di cogliere, nel suo insieme, il tema fondamentale e le diverse parti di un testo ascoltato o letto. Saper produrre brevi testi funzionali alle diverse situazioni, saper riassumere e sintetizzare. Comprendere brevi e semplici testi in lingua straniera.Conoscere i linguaggi di base delle diverse discipline.Conoscere il territorio e i prodotti legati ad esso.Conoscere i micro e macronutrienti. |
| *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** Le diverse tipologie testuali | **ITALIANO** Saper distinguere testi in prosa da testi in versi. |
| **STORIA** La storia come memoria dell’uomo. | **STORIA** Saper confrontare alcuni fatti o fenomeni storici, sociali ed economici in riferimento alla memoria come sapere. |
| **GEOGRAFIA**Il territorio fisico e politico dell’Europa. | **GEOGRAFIA**Essere in grado di cogliere semplici relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le trasformazioni nel tempo. |
| **MATEMATICA**Semplici sistemi di equazioni lineari | **MATEMATICA**Saper applicare le tecniche di base di risoluzione di semplici sistemi di equazioni lineari. Saper cogliere informazioni da grafici lineari di situazioni reali |
| **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 storia delle istituzioni. | **DIRITTO ED ECONOMIA**Saper rapportare la storia delle istituzioni civili allo sviluppo della società e della cultura. |
| **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**Principali cause di alterazione degli alimenti e tecniche di conservazione. Struttura dell’etichetta | **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**Saper applicare pratiche inerenti alla cottura e alla conservazione dei prodotti. |
| **CHIMICA**I fondamentali principi chimici alla base dei principali metodi di conservazione degli alimenti.I principi della raccolta differenziata. | **CHIMICA**Saper effettuare un corretto smaltimento dei principali rifiuti. |
| **LABORATORIO CUCINA**Tecniche di base di conservazione degli alimenti. | **LABORATORIO CUCINA** Saper applicare pratiche inerenti alla cottura e la conservazione dei prodotti. |
| **LABORATORIO SALA E VENDITA** Tecniche di base di conservazione di alimenti e bevande. | **LABORATORIO SALA E VENDITA**Saper applicare pratiche inerenti alla cottura e la conservazione dei prodotti |
| **LABORATORIO ACCOGLIENZA**Il concetto di bene culturale e ambientale. | **LABORATORIO ACCOGLIENZA**Saper applicare i principi fondamentali della comunicazione pubblicitaria. |
| **SCIENZE MOTORIE**Conoscere le principali sostanze dopanti e gli effetti negativi sulla salute umana. | **SCIENZE MOTORIE**Consapevolezza della problematica con relativa capacità di attuare contromisure adeguate |
| **RELIGIONE** La storia delle istituzioni religiose. | **RELIGIONE**Saper rapportare la storia delle istituzioni religiose allo sviluppo della società e della cultura. |
| **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. |