| **UNITA’ DI APPRENDIMENTO**  **CLASSI SECONDE** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Denominazione*** | | UdA n.5: **A FUOCO LENTO** | |
| ***Compito - prodotto*** | | Scheda tecnica dei vari metodi di cottura | |
| ***Competenze attese***  Assi culturali | | **COMPETENZE ASSE DEI LINGUAGGI**  Utilizzare le lingue per i principali scopi operativi e comunicativi.  Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche ed antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati.  **COMPETENZE ASSE STORICO SOCIALE**  Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed  internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della  mobilità di studio e di lavoro.  **COMPETENZE ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO**  Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.  Saper valutare in modo obiettivo un infortunio e intervenire in modo tempestivo attivando procedure convenzionali di primo soccorso.  Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.  Padroneggiare l’uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell’ambiente e del territorio  Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.  **COMPETENZE ASSE MATEMATICO**  Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell’asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati. | |
| Competenze chiave | | Alfabetica-funzionale  Multilinguistica  Matematica, in Scienze, Tecnologia  Digitale | |
| Competenze  di Cittadinanza e Costituzione | | Personale  Sociale  Civica | |
| Competenze  di area generale | | Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.  Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.  Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.  Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell’ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo. | |
| Competenze di area di indirizzo | | Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.  Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.  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.  Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. | |
| **Conoscenze** | | | **Abilità** |
| **ITALIANO**  Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali. La frase complessa. Strumenti per l’analisi e l’interpretazione dei testi letterari. | | | **ITALIANO**  Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all’argomento e alla situazione. Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere. |
| **STORIA**  La diffusione della specie umana nel pianeta ; le diverse tipologie di civiltà; le periodizzazioni fondamentali della storia. | | | **STORIA**  Saper collocare l’evoluzione dei metodi di cottura e degli strumenti utilizzati nella storia dell’uomo**.** |
| **LINGUA INGLESE**  Aspettigrammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua 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. |
| **MATEMATICA**  Equazioni lineari. | | | **MATEMATICA**  Saper determinare le soluzioni di un’equazione lineare e rappresentare graficamente, nel Piano Cartesiano, l’insieme delle soluzioni.  Saper cogliere informazioni da grafici lineari di situazioni reali. |
| **DIRITTO ED ECONOMIA**  Il mercato del lavoro. | | | **DIRITTO ED ECONOMIA**  Riconoscere le caratteristiche essenziali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative in linea con la propria formazione. |
| **GEOGRAFIA**  Il territorio fisico e politico della Campania e dell’Italia, la loro struttura in Enti locali e il sistema economico. L’Italia e la Campania come destinazione turistica. | | | **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. |
| **SCIENZE MOTORIE**  Conoscere norme per la prevenzione ed i relativi interventi in caso di infortunio. | | | **SCIENZE MOTORIE**  Assumere comportamenti funzionali alla sicurezza ed elaborare strategie in caso di infortunio. |
| **RELIGIONE**  Le tecniche di preparazione e di cottura dei cibi nelle diverse culture religiose. | | | **RELIGIONE**  Saper applicare le conoscenze teoriche alla pratica in cucina |
| **LINGUA FRANCESE/ SPAGNOLO**  Aspettigrammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua 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. |
| **CHIMICA**  Le modifiche chimiche che intervengono durante la cottura. | | | **CHIMICA**  Saper descrivere le modifiche chimiche che intervengono durante la cottura. |
| **TIC**  Software applicativi di base  Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie di 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. | | | **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. | | | **LABORATORIO CUCINA**  Saper classificare diversi metodi di cottura e saper valutare le principali modifiche degli alimenti in cottura. |
| **LABORATORIO SALA E VENDITA**  Tecniche di base per la realizzazione dei prodotti e del relativo servizio: applicazione di stili di servizio. | | | **LABORATORIO SALA E VENDITA**  Eseguire le tecniche di base nel taglio e nel servizio di dessert e applicare i diversi stili di servizio. |
| **LABORATORIO ACCOGLIENZA**  Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all’assistenza clienti. | | | **LABORATORIO ACCOGLIENZA**  Individuare all’interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici . |
|  | | |  |
| ***Utenti destinatari*** | Alunni CLASSI SECONDE | | |
| ***Prerequisiti*** | Conoscere le tecniche di base relative alla preparazione del servizio e alla mise en place.  Conoscenze di base delle Tecnologie dell’informazione e della comunicazione.  Micro e macronutrienti. Sicurezza e igiene degli alimenti. | | |
| ***Tempi*** | Marzo-Aprile | | |
| ***Esperienze da attivare*** | Dirette, resoconti, ricerche, visione di filmati e consultazione di riviste di settore. | | |
| ***Metodologia*** | Lezione frontale  Attività laboratoriali  Lavoro di gruppo ed individuale | | |
| ***Risorse umane*** | Tutti i docenti della classe | | |
| ***Strumenti*** | PC, libri di testo, LIM, fotocopie, strumentazione di settore, appunti, materiale autentico, 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, attraverso l’utilizzo della griglia di osservazione | | |

**PER GLI ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI**

**(con progettazione curricolare)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Conoscenze minime** | **Abilità minime** |
| **ITALIANO**  Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali. | **ITALIANO**  Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all’argomento e alla situazione. |
| **STORIA**  La diffusione della specie umana nel pianeta ; le diverse tipologie di civiltà; le periodizzazioni fondamentali della storia. | **STORIA**  Saper collocare l’evoluzione dei metodi di cottura e degli strumenti utilizzati nella storia dell’uomo**.** |
| **LINGUA INGLESE**  Aspettigrammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell’ambito professionale di appartenenza. Aspetti interculturali. | **LINGUA INGLESE**  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 relativi alla sfera personale e professionale. |
| **MATEMATICA**  Equazioni lineari. | **MATEMATICA**  Saper determinare le soluzioni di semplici equazioni lineari e rappresentare graficamente, nel Piano Cartesiano, l’insieme delle soluzioni. |
| **DIRITTO ED ECONOMIA**  Il mercato del lavoro. | **DIRITTO ED ECONOMIA**  Riconoscere le caratteristiche essenziali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative in linea con la propria formazione. |
| **GEOGRAFIA**  Il territorio fisico e politico della Campania e dell’Italia. L’Italia e la Campania come destinazione turistica. | **GEOGRAFIA**  Essere in grado di riconoscere alcune relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo. |
| **SCIENZE MOTORIE**  Conoscere norme per la prevenzione ed i relativi interventi in caso di infortunio. | **SCIENZE MOTORIE**  Assumere comportamenti funzionali alla sicurezza ed elaborare strategie in caso di infortunio. |
| **RELIGIONE**  Le tecniche di preparazione e di cottura dei cibi nelle diverse culture religiose. | **RELIGIONE**  Saper applicare le conoscenze teoriche alla pratica in cucina |
| **LINGUA FRANCESE/ SPAGNOLO**  Aspettigrammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua 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 relativi alla sfera personale e professionale. |
| **CHIMICA**  Le principali modifiche chimiche che intervengono durante la cottura. | **CHIMICA**  Saper descrivere le semplici modifiche chimiche che intervengono durante la cottura. |
| **TIC**  Software applicativi di base  Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie di 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. | **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. | **LABORATORIO CUCINA**  Saper classificare i principali metodi di cottura e saper valutare le principali modifiche degli alimenti in cottura. |
| **LABORATORIO SALA E VENDITA**  Tecniche di base per la realizzazione dei prodotti e del relativo servizio: applicazione di stili di servizio. | **LABORATORIO SALA E VENDITA**  Eseguire le principali tecniche di base nel taglio e nel servizio di dessert e applicare i principali stili di servizio. |
| **LABORATORIO ACCOGLIENZA**  Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all’assistenza clienti. | **LABORATORIO ACCOGLIENZA**  Individuare all’interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici . |