| **CLASSI QUINTE**  **SALA E VENDITA**  **UNITA’ DI APPRENDIMENTO N.2** | | |
| --- | --- | --- |
| ***Denominazione*** | **DIETE E STILI ALIMENTARI** | |
| ***Compito*** *-* ***prodotto*** | Stesura di un menù con particolari esigenze della clientela | |
| ***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 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. 8 Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività dii studio, ricerca e approfondimento | |
| ***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**  **Competenze generali n.2-4** | | |
| **Conoscenze** | | **Abilità** |
| **ITALIANO**  Il manifesto della cucina di Marinetti. | | **ITALIANO**  Saper cogliere la novità dell’opera nel panorama artistico letterario del tempo. |
| **LINGUA INGLESE**  Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell’ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali (etichette, menù, ricette)  Lessico incluso quello specifico della microlingua relativo alla sostenibilità e a specifici regimi dietetici. | | **LINGUA INGLESE**  Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla microlingua dell’ambito professionale di appartenenza  Produrre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell’ambito professionale di appartenenza |
| **LINGUAFRANCESE**/ **SPAGNOLO**  Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell’ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali (etichette, menù, ricette)  Lessico incluso quello specifico della microlingua relativo alla sostenibilità e a specifici regimi dietetici. | | **LINGUA FRANCESE/ SPAGNOLO**  Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla microlingua dell’ambito professionale di appartenenza  Produrre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell’ambito professionale di appartenenza |
| **SCIENZE MOTORIE**  Tipi di alimentazione in funzione della pratica sportiva  Regime alimentare equilibrato | | **SCIENZE MOTORIE**  Riconoscere la varietà degli alimenti per una corretta performance sportiva  Adeguata alimentazione che favorisce  il mantenimento  dello stato di salute e benessere del corpo |
| **ASSE STORICO SOCIALE**  **Competenza generale n.4** | | |
| **STORIA**  Alimentazione di guerra e fine della fame in Europa | | **STORIA**  Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici, politici e sociali, individuarne i nessi con i contesti internazionali. |
| **DTA**  Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche dei bisogni e delle esigenze della clientela | | **DTA**  Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito territoriale |
| **RELIGIONE**  Dieta come pratica di sobrietà alimentare. Il digiuno nella tradizione cristiana | | **RELIGIONE**  Saper individuare una dieta compatibile con i diversi periodi liturgici dell’anno |
| **ASSE MATEMATICO**  **Competenza generale n. 8** | | |
| **MATEMATICA**  La funzione statistica | | **MATEMATICA**  Conoscere le tecniche di indagine.  Fare un’indagine statistica sulla dieta equilibrata |
| **ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE**  **Competenza generale n. 2-4-8** | | |
| **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**  Nuovi prodotti alimentari e prodotti dell’agricoltura biologica. Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG) | | **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**  Progettare attività/ iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio |
| **LABORATORIO CUCINA**  Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari: Allergia e Intolleranze | | **LABORATORIO CUCINA**  Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari: celiachia. |
| **LABORATORIO SALA E VENDITA**  Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari | | **LABORATORIO SALA E VENDITA**  Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela. |

|  |  |
| --- | --- |
| *Prerequisiti* | COMPETENZA DI INDIRIZZO INTERMEDIA:  Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo. |
| *Tempi* | Primo 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**  Il manifesto della cucina di Marinetti. | **ITALIANO**  Saper cogliere la novità dell’opera nel panorama artistico letterario del tempo. |
| **STORIA**  Alimentazione di guerra e fine della fame in Europa | **STORIA**  Saper individuare la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici, politici e sociali. |
| **MATEMATICA**  La funzione statistica | **MATEMATICA**  Conoscere le fasi di una rilevazione.  Saper partecipare in gruppo ad una esperienza di indagine statistica |
| **LINGUA INGLESE**  Lessico specifico della microlingua relativo alla sostenibilità e a specifici regimi dietetici. | **LINGUA INGLESE**  Comprendere in modo globale testi relativi ai regimi dietetici e sostenibili |
| **LINGUA FRANCESE/ SPAGNOLO**  Lessico specifico della microlingua relativo alla sostenibilità e a specifici regimi dietetici. | **LINGUA FRANCESE/ SPAGNOLO**  Comprendere in modo globale testi relativi ai regimi dietetici e sostenibili |
| **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**  Nuovi prodotti alimentari e prodotti dell’agricoltura biologica. Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG) | **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**  Individuare semplici attività/ iniziative atte a valorizzare le tipicità del territorio. |
| **DTA**  Strumenti di rilevazione dei bisogni della clientela | **DTA**  Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito territoriale |
| **LABORATORIO CUCINA**  Allergie intolleranze | **LABORATORIO CUCINA**  saper applicare le procedure per la preparazione di pasti per celiaci |
| **LABORATORIO SALA E VENDITA**  Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari | **LABORATORIO SALA E VENDITA**  Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte al target di clientela |
| **SCIENZE MOTORIE**  Tipi di alimentazione in funzione della pratica sportiva | **SCIENZE MOTORIE**  Adeguata alimentazione che favorisce  il mantenimento  dello stato di salute e benessere del corpo |
| **RELIGIONE**  Il digiuno nella tradizione cristiana | **RELIGIONE**  Individuazione di una dieta che tenga conto delle tradizioni cristiane |