

IPSEEC A.OLIVETTI
a.s.
PROGRAMMAZIONE UDA

CLASSE 3[^] Accoglienza turistica

DISCIPLINA: Scienza e cultura dell'alimentazione

UDA “CHIMICA GASTRONOMICA”

MAPPA DELLE COMPETENZE			
DISCIPLINARI	INTERDISCIPLINARI		CHIAVE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA	AREA GENERALE ASSE CULTURALE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO	
Utilizzare l'insieme strutturato delle seguenti conoscenze e abilità: Conoscenze Caratteristiche chimiche e biochimiche dei macronutrienti e dei micronutrienti.	Competenza 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	Competenza di riferimento Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali,	di cittadinanza • comunicare e comprendere • acquisire ed interpretare l'informazione • Individuare collegamenti e relazioni • agire in

Metodi di cottura degli alimenti e modificazioni a carico dei nutrienti. Dieta equilibrata: LARN, bioenergetica Abilità Collegare l'evoluzione dell'alimentazione e la cultura del territorio. Identificare gli elementi di tracciabilità e sicurezza del prodotto. Collegare l'evoluzione dell'alimentazione e la cultura del territorio. Individuare i pericoli di contaminazione nelle procedure enogastronomiche	TRAGUARDI INTERMEDI TERZO ANNO Competenza intermedia Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che con contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati. Abilità Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. Conoscenze Collegare l'evoluzione dell'alimentazione e la cultura del territorio. Identificare gli elementi di tracciabilità e sicurezza del prodotto. Collegare l'evoluzione dell'alimentazione e la cultura del territorio. Individuare i pericoli di contaminazione nelle procedure enogastronomiche	scientifici, economici, tecnologici e professionali Abilità Sintetizzare la descrizione di un fenomeno naturale mediante un linguaggio appropriato Conoscenze Gli elementi lessicali necessari alla definizione di un fenomeno.	modo autonomo e responsabile per l'apprendimento permanente secondo il Quadro di riferimento europeo approvato il 22 maggio 2018: • competenza personale, sociale e capacità di imparare • competenza matematica e in scienze, • tecnologie e ingegneria • competenza digitale
--	--	--	--

UDA "CHIMICA GASTRONOMICA"

PIANO DI LAVORO

Denominazione	UDA "CHIMICA GASTRONOMICA"
----------------------	-----------------------------------

Compito (prodotto)	REALIZZAZIONE DELLA SCHEDA TECNICA DI UN PIATTO O DI UNA BEVAN DA
Utenti destinati	Classe terza articolazione accoglienza turistica

Assi culturali	Asse scientifico, tecnologico e professionale Asse dei linguaggi Asse storico-sociale Asse matematico
Competenze	Competenza n.4 Predisporre prodotti coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Competenza intermedia Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.
Discipline coinvolte	Scienza e cultura dell'alimentazione Economia Inglese* Seconda lingua straniera* Matematica* *Facoltative
Prerequisiti	Scienza degli Alimenti: principi nutritivi, dietologia e dietoterapia Matematica: proporzioni e percentuali TIC: utilizzo del computer, Internet e Office Lingue straniere: conoscenza base della lingua straniera Scienze integrate: unità di misura, trasmissione del calore

UDA "ALIMENTAZIONE E SALUTE"

MAPPA DELLE COMPETENZE			
DISCIPLINARI	INTERDISCIPLINARI		CHIAVE
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA	AREA GENERALE ASSE CULTURALE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO	

Utilizzare l'insieme strutturato delle seguenti conoscenze e abilità: Conoscenze Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici. Stili alimentari,	Competenza in uscita n° 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristoranti e di accoglienza turisti co-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	Competenza di riferimento Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro Abilità Individuare linguaggi e contenuti nella storia della scienza e	di cittadinanza • comunicare e comprendere • acquisire ed interpretare l'informazione • Individuare collegamenti e relazioni • agire in modo autonomo e
--	--	--	--

tutela della salute del consumatore, tracciabilità e sicurezza degli alimenti. Metodi di conservazione degli alimenti. Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza. Abilità Identificare i prodotti tipici e il loro legame con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera. Contribuire all'elaborazione di pacchetti turistici, in base alle risorse culturali ed enogastronomiche del territorio. Identificare gli elementi di tracciabilità e sicurezza del prodotto.	TRAGUARDI INTERMEDI TERZO ANNO Competenza Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi. Abilità Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze Conoscenze Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici. Stili alimentari, tutela della salute del consumatore, tracciabilità e sicurezza degli alimenti. Metodi di conservazione degli alimenti. Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.	della cultura che hanno influenzato gli apprendimenti nei diversi contesti storici e sociali Conoscenze I modelli culturali che hanno influenzato e determinato lo sviluppo e i cambiamenti della scienza e della tecnologia nei diversi contesti territoriali	responsabile per l'apprendimento permanente secondo il Quadro di riferimento europeo approvato il 22 maggio 2018: • competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare • competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali • competenza matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria
---	---	---	---

UDA “ALIMENTAZIONE E SALUTE”

PIANO DI LAVORO

Denominazione	UDA ALIMENTAZIONE E SALUTE
Compito (prodotto)	CREAZIONE DI UN ELABORATO, ANCHE DIGITALE, DI UN ALIMENTO SOSTENIBILE
Utenti destinati	Classe terza accoglienza turistica
Assi culturali	Asse scientifico, tecnologico e professionale Asse dei linguaggi Asse storico-sociale Asse matematico
Competenze	Competenza in uscita n° 1: 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. Competenza intermedia Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.
Discipline coinvolte	Scienza e cultura dell'alimentazione Italiano Inglese* Seconda lingua straniera* TIC * *Facoltative
Prerequisiti	Scienza degli Alimenti: principi nutritivi e alimenti Laboratorio di Cucina: metodi di cottura e conservazione TIC: utilizzo del computer, Internet e Office Lingue straniere: conoscenza base della lingua straniera