

IPSEEC A. OLIVETTI
a.s.2022/2023
PROGRAMMAZIONE UDA

CLASSE 4^a enogastronomia -opzione prodotti dolciari
DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

TITOLO DELL’UDA		SFORNA CHE TI PASSA	
MAPPA DELLE COMPETENZE			
DISCIPLINARI	INTERDISCIPLINARI		CHIAVE
SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE	INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA	AREA GENERALE ASSE CULTURALE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO	
Utilizzare l’insieme strutturato delle seguenti conoscenze e abilità: Conoscenze I prodotti di origine vegetale sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico enutrizionale Etichettatura dei prodotti di origine vegetale L’HACCP e i prodotti di origine vegetale Le filiere dei prodotti di origine animale Etichettatura dei prodotti di origine animale L’HACCP e i prodotti di origine animale Abilità Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti.	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 in uscita n.2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un’ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell’innovazione. Competenza in uscita 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	Competenza di riferimento Competenza 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali. Competenza 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 di lavoro. Competenza n. 7 Individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e	di cittadinanza • comunicare • progettare • individuare collegamenti e relazioni per l’apprendimento permanente secondo il Quadro di riferimento europeo approvato il 22 maggio 2018: • competenza digitale • competenza in materia di cittadinanza • competenza imprenditoriale

Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali. Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato. 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. Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti. Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento.	abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. Competenza in uscita n.5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. Competenza in uscita n. 7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. <tr> <th data-bbox="523 1016 890 1055">TRAGUARDI INTERMEDI</th><td data-bbox="890 1016 1197 2060"> 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 Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità. Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di </td></tr>	TRAGUARDI INTERMEDI	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 Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità. Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di
TRAGUARDI INTERMEDI	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 Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità. Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di		

agli strumenti tecnici della Competenza n. 8 Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. Competenza n. 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. Competenza n. 11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. Competenza n.12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.
--

	contesto e le esigenze della clientela, in prodotti/servizi/menù coerenti con il contesti strutturati. Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato. Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.		
COMPITO (Prodotto)	Produzione di un elaborato digitale su un prodotto da forno dolce o salato basato sulla tradizione locale. Del dolce si illustrano i seguenti aspetti: storia, ingredienti, procedimento, profilo calorico nutrizionale.		
ASSI CULTURALI	Asse scientifico, tecnologico e professionale Asse dei linguaggi Asse matematico Asse storico-culturale		
RISORSE UMANE INTERNE	Docente della disciplina		

TITOLO DELL'UDA	SOSTENIBILITA' DEL PIATTO		
MAPPA DELLE COMPETENZE			
DISCIPLINARI	INTERDISCIPLINARI		CHIAVE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA	AREA GENERALE ASSE CULTURALE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO	

Utilizzare l'insieme strutturato delle seguenti conoscenze e abilità: Conoscenze Le materie grasse e i prodotti dolciari sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico e nutrizionale Etichettatura delle materie grasse e dei prodotti dolciari HACCP e materie grasse I prodotti accessori sotto il profilo organolettico, merceologico chimico-fisico, igienico e nutrizionale Bevande alcoliche e sicurezza alimentare Abilità Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti. Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali. Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato.	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 in uscita n.2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. Competenza in uscita 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 ed equilibrati. Competenza in uscita n.5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. Competenza in uscita n. 7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.	Competenza di riferimento Competenza 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali. Competenza 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 di lavoro. Competenza n. 7 Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della Competenza n. 8 Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. Competenza n. 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.	di cittadinanza • comunicare • progettare • individuare collegamenti e relazioni per l'apprendimento permanente secondo il Quadro di riferimento europeo approvato il 22 maggio 2018: • competenza digitale • competenza in materia di cittadinanza • competenza imprenditoriale
---	--	---	--

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. Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti. Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento.	TRAGUARDI INTERMEDI 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 Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità. Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di contesto e le esigenze della clientela, in prodotti/servizi/menù coerenti con il contesti strutturati. Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato. Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.	Competenza n. 11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. Competenza n.12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.	
--	---	---	--

COMPITO (Prodotto)	Realizzazione di un elaborato digitale relativo ad un prodotto da forno dolce o salato a Km 0 o preparato con ingredienti di origine biologica		
ASSI CULTURALI	Asse scientifico, tecnologico e professionale Asse dei linguaggi Asse matematico Asse storico-culturale		
RISORSE UMANE INTERNE	Docente della disciplina		