

IPSEEC A.OLIVETTI
a.s.
PROGRAMMAZIONE UDA

CLASSE 4[^] enogastronomia

DISCIPLINA: Scienza e cultura dell'alimentazione

UDA “LA PENTOLA VEGETARIANA”

MAPPA DELLE COMPETENZE			
DISCIPLINARI	INTERDISCIPLINARI		CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE
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. caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di cereali e derivati, legumi, prodotti ortofrutticoli, oli vegetali. Etichettatura dei prodotti di origine vegetale Abilità Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze del mercato Valorizzare i prodotti made in Italy	Competenza 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 intermedia Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali	Competenza di riferimento 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	Di cittadinanza • imparare a imparare • agire in modo autonomo e responsabile • risolvere problemi per l'apprendimento permanente secondo il Quadro di riferimento europeo approvato il 22 maggio 2018: • competenza digitale • competenza in materia di cittadinanza • competenza imprenditoriale

UDA “LA PENTOLA VEGETARIANA”

PIANO DI LAVORO

Denominazione	UDA “LA PENTOLA VEGETARIANA”
Compito (prodotto)	Elaborato digitale su una delle merceologie trattate: descrizione della filiera produttiva e analisi delle caratteristiche nutrizionali, proposta di una ricetta
Utenti destinatari	Classe quarte articolazioni enogastronomia
Assi culturali	Asse scientifico, tecnologico e professionale Asse dei linguaggi Asse storico-sociale Asse matematico
Competenze	Competenza 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 intermedia Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali
Discipline coinvolte	Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio Servizi Enogastronomici – Cucina Economia* Inglese* Seconda lingua straniera* Matematica* *Facoltative
Prerequisiti	Scienza degli Alimenti: principi nutritivi, cinque gruppi di alimenti, marchi di qualità. Laboratorio di Cucina: utilizzo delle attrezzature, metodi di cottura Matematica: proporzioni e percentuali Lingue straniere: conoscenza base della lingua straniera

UDA “SOSTENIBILITA' NEL PIATTO”

MAPPA DELLE COMPETENZE			
DISCIPLINARI	INTERDISCIPLINARI		CHIAVE
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA	AREA GENERALE ASSE CULTURALE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO	
Utilizzare l'insieme strutturato delle seguenti conoscenze e abilità: Conoscenze filiera dei prodotti di origine animale. Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di carne e salumi, prodotti ittici, latte e derivati, uova, bevande alcoliche etichettatura Abilità Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze del mercato Valorizzare i prodotti made in Italy	Competenza 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 intermedia Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali	Competenza di riferimento 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	di cittadinanza • comunicare • progettare • individuare collegamenti e relazioni 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 digitale • competenza imprenditoriale

UDA “SOSTENIBILITA' NEL PIATTO”

PIANO DI LAVORO

Denominazione	UDA “SOSTENIBILITA’ NEL PIATTO”
Compito (prodotto)	Elaborato digitale su una delle merceologie trattate: proposta di una ricetta sostenibile che comprenda una o più alimenti tra le merceologie trattate, valutazione nutrizionale della proposta.
Utenti destinatari	Classe quarta articolazioni enogastronomia
Assi culturali	Asse scientifico, tecnologico e professionale Asse dei linguaggi Asse storico-sociale Asse matematico
Competenze	Competenza 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 intermedia Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali
Discipline coinvolte	Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio Servizi Enogastronomici – Cucina Italiano Inglese* Seconda lingua straniera* TIC * *Facoltative
Prerequisiti	Scienza degli Alimenti: principi nutritivi, cinque gruppi di alimenti, marchi di qualità. Laboratorio di Cucina: metodi di cottura e conservazione Lingue straniere: conoscenza base della lingua straniera