

IPSEEC A.OLIVETTI
a.s.
PROGRAMMAZIONE UDA

CLASSE 3[^] enogastronomia -opzione prodotti dolciari

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

UDA "CHIMICA GASTRONOMICA"

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 Elementi di chimica organica Caratteristiche chimiche e biochimiche dei macronutrienti e dei micronutrienti. Tabelle di composizione chimica degli alimenti, calcolo calorico e nutrizionale. Dieta equilibrata: LARN, bioenergetica Abilità Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti finiti del settore dolciario Riconoscere la funzione dell'alimentazione come strumento per il benessere della persona.	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 TRAGUARDI INTERMEDI TERZO ANNO 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. 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.	Competenza di riferimento Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali Abilità Saper cogliere il ruolo della scienza e della tecnologia nella società attuale e l'importanza del loro impatto sulla vita sociale e dei singoli Conoscenze Le basi fondamentali relative alla composizione della materia e alle sue trasformazioni	di cittadinanza • comunicare e comprendere • acquisire ed interpretare l'informazione • Individuare e collegamenti e relazioni • agire in modo autonomo e responsabile per l'apprendimento permanente secondo il Quadro di riferimento europeo approvato il 22 maggio 2018: • competenza a personale, sociale e capacità di imparare a imparare • competenza a matematica e in scienze, • tecnologie e ingegneria • competenza digitale

	Conoscenze Elementi di chimica organica Classificazione, caratteristiche chimiche, funzione, fabbisogno metabolismo dei macronutrienti. Caratteristiche, funzione, fabbisogno dei micronutrienti.		
--	--	--	--

UDA “CHIMICA GASTRONOMICA”

PIANO DI LAVORO

Denominazione	UDA “CHIMICA GASTRONOMICA”
Compito (prodotto)	REALIZZAZIONE DELLA SCHEDA TECNICA DI UN PRODOTTO DA FORNO O UN DOLCE
Utenti destinatari	Classe terza articolazioni enogastronomia – opzione prodotti dolciari
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/menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.
Discipline coinvolte	Scienza e cultura dell’alimentazione Laboratorio Servizi Enogastronomici – Cucina /Sala e Vendita Economia Inglese* Seconda lingua straniera* Matematica* *Facoltative
Prerequisiti	Laboratorio Sala e Vendita: prodotti di caffetteria Scienza degli Alimenti: principi nutritivi, dietologia e dietoterapia

	Laboratorio di Cucina: utilizzo delle attrezzature, metodi di cottura 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 “TRADIZIONE E INNOVAZIONE

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 Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale. Tendenze innovative e di recupero della tradizione nella filiera dei prodotti dolciari e da forno. Modificazioni chimico-fisiche e tecniche di conservazione delle materie prime e dei prodotti finiti del settore dolciario. i	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 n.5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative TRAGUARDI INTERMEDI TERZO ANNO Competenza Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità. Abilità Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione	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 della cultura che hanno differenziato 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	di cittadinanza • comunicare e comprendere • acquisire ed interpretare l'informazione • Individuare e collegamenti e relazioni • agire in 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 a imparare • competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali • competenza matematica e in scienze,

Abilità Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari. Riconoscere le nuove tendenze del settore, e degli alimenti Applicare tecniche di conservazione idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari Utilizzare l'alimentazione come strumento di benessere della persona	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 Conoscenze Produzione, conservazione, vendita di prodotti dolciari e di panificazione con metodi tradizionali e considerando le nuove tendenze di filiera.		tecnologie e ingegneria
---	--	--	-------------------------

UDA “TRADIZIONE E INNOVAZIONE”

PIANO DI LAVORO

Denominazione	UDA ALIMENTAZIONE E SALUTE
Compito (prodotto)	CREAZIONE DI UN ELABORATO, ANCHE DIGITALE, DI UN DOLCE O UN PRODOTTO DA FORNO SOSTENIBILE
Utenti destinatari	Classe terze articolazioni enogastronomia – opzione prodotti dolciari
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 n.5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative Competenza intermedia 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
Discipline coinvolte	Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio Servizi Enogastronomici – Cucina /Sala e Vendita Italiano Inglese* Seconda lingua straniera* TIC * *Facoltative
Prerequisiti	Laboratorio Sala e Vendita: prodotti di caffetteria e sala bar Scienza degli Alimenti: principi nutritive e alimenti Laboratorio di Cucina: metodi di cottura e conservazione TIC: utilizzo del computer, Internet e Office Lingue straniere: conoscenza base della lingua straniera