

IPSEEC A.OLIVETTI
a.s.
PROGRAMMAZIONE UDA

CLASSE 4^a sala e vendita

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, bevande alcoliche 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 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 “CHIMICA GASTRONOMICA”
Compito (prodotto)	Elaborato digitale su una delle merceologie trattate: descrizione della filiera produttiva e analisi delle caratteristiche nutrizionali, proposta di una ricetta di un piatto da aperitivo e/o un cocktail
Utenti destinatari	Classe quarte articolazione sala e vendita
Assi culturali	Asse scientifico, tecnologico e professionale Asse dei linguaggi Asse storico-sociale Asse matematico
Competenze	Competenza 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 – Sala Economia* Inglese* Seconda lingua straniera* Matematica* *Facoltative
Prerequisiti	Scienza degli Alimenti: principi nutritivi, cinque gruppi di alimenti, marchi di qualità. Laboratorio di Sala: conoscere la classificazione delle bevande alcoliche e buone pratiche igieniche 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 bevande non alcoliche e alimenti accessori, latte e derivati, carni, prodotti ittici, uova, oli e grassi 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 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 ALIMENTAZIONE E SALUTE
Compito (prodotto)	Elaborato digitale su una delle merceologie trattate: proposta di un piatto freddo da bar che comprenda una o più ingredienti tra le merceologie trattate, valutazione nutrizionale della proposta.
Utenti destinatari	Classe quarta articolazioni sala e vendita
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 – Sala e vendita Italiano Inglese* Seconda lingua straniera* TIC * *Facoltative
Prerequisiti	Scienza degli Alimenti: principi nutritivi, cinque gruppi di alimenti, marchi di qualità. Laboratorio di Sala : metodi di conservazione Lingue straniere: conoscenza base della lingua straniera