

IPSEEC A.OLIVETTI
a.s.2020/2021
PROGRAMMAZIONE UDA

CLASSE 1[^]

DISCIPLINE: Scienza degli Alimenti e Laboratorio Servizi Enogastronomici – Cucina

DOCENTI: Prof.

UDA “MICRORGANISMI NEL PIATTO? NO GRAZIE”

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 Pericoli fisici, chimici e biologici Malattie trasmesse con gli alimenti Il sistema di autocontrollo HACCP Abilità Applicare il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa vigente	Competenza N.3 Applicare correttamente il sistema HACCP e la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro	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 Abilità Acquisire una visione complessiva dei rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali Conoscenze Caratteristiche dei principali agenti patogeni (batteri-virus)	di cittadinanza ● acquisire ed interpretare l'informazione ● individuare collegamenti e relazioni ● agire in modo autonomo e responsabile ● risolvere problemi ● progettare per l'apprendimento permanente secondo il Quadro di riferimento europeo approvato il 22 maggio 2018: ● competenza matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria ● competenza in materia di cittadinanza ● • competenza imprenditoriale
	TRAGUARDI INTERMEDI BIENNIO Competenza intermedia Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione Abilità Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale Conoscenze Principi di legislazione specifica di settore Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente		

UDA “MICRORGANISMI NEL PIATTO? NO GRAZIE”

PIANO DI LAVORO

Denominazione	UDA “MICRORGANISMI NEL PIATTO? NO GRAZIE”
Compito (prodotto)	Realizzazione di una Carta d’Identità dei principali microrganismi responsabili di contaminazioni alimentari. Utilizzo di PowerPoint per la realizzazione del prodotto che può essere tradotto anche in lingua inglese.
Utenti destinatari	Classe prima, primo biennio
Assi culturali	Asse scientifico, tecnologico e professionale Asse dei linguaggi Asse storico-sociale
Competenze	Competenza n.3 Applicare correttamente il sistema HACCP e la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Competenza intermedia Applicare procedure di base relative all’igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione
Discipline coinvolte	Scienza degli alimenti Laboratorio Servizi Enogastronomici – Cucina Italiano Laboratorio Servizi Enogastronomici – Sala e Vendita* Inglese* Seconda lingua straniera* Scienze integrate * TIC * Diritto* *Facoltative
Prerequisiti	Laboratorio Servizi Enogastronomici: igiene del personale e nei locali ristorativi Scienza degli Alimenti: malattie trasmesse dagli alimenti, sistema HACCP Scienze integrate: nozioni di base sulla cellula e le grandezze fisiche TIC: utilizzo del computer, Internet e Office Lingue straniere: conoscenza base della lingua straniera Diritto: Pacchetto Igiene

UDA

LA CHIMICA 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 La composizione della materia Macro- e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni e fabbisogno Abilità Descrivere differenze e analogie tra i diversi principi nutritivi e indicarne la funzione nutrizionale	Competenza n.5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti/preparazioni base o dolciari o di panificazione locali, nazionali o internazionali utilizzando tecniche tradizionali e/o innovative. Competenza n.1 Utilizzare tecniche tradizionali e/o innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici.	Competenza di riferimento Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali 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 • imparare a imparare • comunicare • individuare collegamenti e relazioni • risolvere problemi per l'apprendimento permanente secondo il Quadro di riferimento europeo approvato il 22 maggio 2018: • competenza alfabetica funzionale • competenza matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria • competenza digitale
	TRAGUARDI INTERMEDI BIENNIO Competenza intermedia Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione Abilità Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici Conoscenze Elementi di chimica organica, correlati alle preparazioni di base. Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione		

UDA LA CHIMICA NEL PIATTO

PIANO DI LAVORO

Denominazione	UDA LA CHIMICA NEL PIATTO
Compito (prodotto)	Realizzazione di una preparazione/piatto corredato da una scheda tecnica con la descrizione degli aspetti operativi e calorico-nutrizionali. Utilizzo di Word e/o PowerPoint per la realizzazione del prodotto che deve essere anche esposto oralmente. Eventuale traduzione della scheda tecnica in lingua straniera.
Utenti destinatari	Classe prima, primo biennio
Assi culturali	Asse scientifico, tecnologico e professionale Asse dei linguaggi
Competenze	Competenza n.5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti/preparazioni base o dolciari o di panificazione locali, nazionali o internazionali utilizzando tecniche tradizionali e/o innovative. Competenza n.1 Utilizzare tecniche tradizionali e/o innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici. Competenza intermedia Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e/o servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.
Discipline coinvolte	Scienza degli alimenti Laboratorio Servizi Enogastronomici – Cucina Italiano Laboratorio Servizi Enogastronomici – Sala e Vendita* Inglese* Seconda lingua straniera* Scienze integrate * TIC * *Facoltative

Prerequisiti	Laboratorio Servizi Enogastronomici: uso delle attrezzature Scienza degli Alimenti: principi nutritivi Italiano: testo regolativo Scienze integrate: nozioni di base di chimica, grandezze fisiche e fisiologia umana TIC: utilizzo del computer, Internet e Office Lingue straniere: conoscenza base della lingua straniera
---------------------	---