

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

**CLASSE 2<sup>^</sup>**

**DISCIPLINE:** Scienza degli Alimenti e Laboratorio Servizi Enogastronomici – Sala e Vendita

**UDA “DAGLI ERRORI SI IMPARA”**

| MAPPA DELLE COMPETENZE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DISCIPLINARI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | INTERDISCIPLINARI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | CHIAVE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| SCIENZA DEGLI ALIMENTI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | INDIRIZZO<br>ENOGASTRONOMIA<br>E OSPITALITÀ ALBERGHIERA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | AREA GENERALE<br>ASSE CULTURALE<br>SCIENTIFICO-TECNOLOGICO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <p>Utilizzare l'insieme strutturato delle seguenti conoscenze e abilità:</p> <p><b>Conoscenze</b><br/>Anatomia e fisiologia dell'apparato digerente</p> <p>Metabolismo e bioenergetica</p> <p>Alimentazione equilibrata e malattie correlate all'alimentazione</p> <p><b>Abilità</b><br/>Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute</p> | <p><b>Competenza n.4</b><br/>Predisporre prodotti, servizi e menu 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</p> <hr/> <p><b>TRAGUARDI INTERMEDI BIENNIO</b><br/> <b>Competenza intermedia</b><br/>           Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione</p> <p><b>Abilità</b><br/>           Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menu nella corretta sequenza</p> <p><b>Conoscenze</b><br/>           Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione</p> | <p><b>Competenza di riferimento</b><br/>           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</p> <p><b>Abilità</b><br/>           Acquisire una visione complessiva dei rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali</p> <p><b>Conoscenze</b><br/>           Elementi basilari di tecniche di profilassi più diffuse: vaccini, stili alimentari, conoscenza dei danni da sostanze psicotrope</p> | <p><b>di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● imparare a imparare</li> <li>● comunicare</li> <li>● acquisire ed interpretare l'informazione</li> <li>● agire in modo autonomo e responsabile</li> </ul> <p><b>per l'apprendimento permanente</b><br/>           secondo il Quadro di riferimento europeo approvato il 22 maggio 2018:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</li> <li>● competenza matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria</li> <li>● competenza digitale</li> </ul> |

## UDA “DAGLI ERRORI SI IMPARA”

### PIANO DI LAVORO

|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Denominazione</b>        | <b>UDA “DAGLI ERRORI SI IMPARA”</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Compito (prodotto)</b>   | <b>Realizzazione di un diario alimentare e un menu per un adolescente.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Utenti destinatari</b>   | Classe seconda, primo biennio                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Assi culturali</b>       | Asse scientifico, tecnologico e professionale<br>Asse dei linguaggi<br>Asse storico-sociale                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Competenze</b>           | <b>Competenza n.4</b><br>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.<br><br><b>Competenza intermedia</b><br>Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione |
| <b>Discipline coinvolte</b> | Scienza degli alimenti<br>Laboratorio Servizi Enogastronomici – Sala e Vendita<br>Italiano<br>Laboratorio Servizi Enogastronomici – Cucina *<br>Inglese*<br>Seconda lingua straniera*<br>TIC *<br>Scienze motorie*<br>Matematica*<br>*Facoltative                                                                                                                                                                       |
| <b>Prerequisiti</b>         | Laboratorio Sala e Vendita: prodotti di caffetteria<br>Scienza degli Alimenti: principi nutritivi, dietologia e dietoterapia<br>Laboratorio di Cucina: utilizzo delle attrezzature<br>Matematica: proporzioni e percentuali<br>TIC: utilizzo del computer, Internet e Office<br>Lingue straniere: conoscenza base della lingua straniera<br>Scienze motorie: apparato cardiocircolatorio e attività fisica              |

## UDA “DALLA TERRA ALLA TAVOLA”

| MAPPA DELLE COMPETENZE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DISCIPLINARI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | INTERDISCIPLINARI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | CHIAVE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| SCIENZA DEGLI ALIMENTI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | INDIRIZZO<br>ENOGASTRONOMIA<br>E OSPITALITÀ ALBERGHIERA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | AREA GENERALE<br>ASSE CULTURALE<br>SCIENTIFICO-<br>TECNOLOGICO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <p>Utilizzare l'insieme strutturato delle seguenti conoscenze e abilità:</p> <p><b>Conoscenze</b><br/>La filiera alimentare<br/>Classificazione degli alimenti e delle bevande</p> <p>Tecniche di conservazione e di cottura degli alimenti</p> <p><b>Abilità</b><br/>Classificare gli alimenti e le bevande</p> <p>Scegliere i metodi di conservazione e di cottura più adatti alle diverse tipologie di alimenti</p> <p>Saper leggere le etichette alimentari</p> | <p><b>Competenza n.5</b><br/>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p><b>Competenza n.2</b><br/>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</p>                                                                                                                                       | <p><b>Competenza di riferimento</b><br/>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</p> <p><b>Abilità</b><br/>Individuare linguaggi e contenuti nella storia della scienza e della cultura che hanno differenziato gli apprendimenti nei diversi contesti storici e sociali</p> <p><b>Conoscenze</b><br/>I modelli culturali che hanno influenzato e determinato lo sviluppo e i cambiamenti della scienza e della tecnologia nei diversi contesti territoriali</p> | <p><b>di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● imparare a imparare</li> <li>● individuare collegamenti e relazioni</li> <li>● collaborare e partecipare</li> <li>● agire in modo autonomo e responsabile</li> </ul> <p><b>per l'apprendimento permanente</b><br/>secondo il Quadro di riferimento europeo approvato il 22 maggio 2018:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</li> <li>• competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</li> <li>• competenza matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria</li> </ul> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p><b>TRAGUARDI INTERMEDI BIENNIO</b></p> <p><b>Competenza intermedia</b><br/>Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti</p> <p><b>Abilità</b><br/>Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base</p> <p><b>Conoscenze</b><br/>Principi di base di scienze e tecnologie alimentari<br/>Filieri produttive: dall'origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

## UDA “DALLA TERRA ALLA TAVOLA”

### PIANO DI LAVORO

|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Denominazione</b>            | <b>UDA DALLA TERRA ALLA TAVOLA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Compito<br/>(prodotto)</b>   | <b>Realizzazione/analisi di un’etichetta alimentare relativa ad un prodotto di sala/bar</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Utenti<br/>destinatari</b>   | Classe seconda, primo biennio                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Assi culturali</b>           | Asse scientifico, tecnologico e professionale<br>Asse dei linguaggi<br>Asse storico-sociale                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Competenze</b>               | <b>Competenza n.5</b><br>Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative<br><br><b>Competenza n.2</b><br>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<br><br><b>Competenza intermedia</b><br>Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti |
| <b>Discipline<br/>coinvolte</b> | Scienza degli alimenti<br>Laboratorio Servizi Enogastronomici – Sala e Vendita<br>Italiano<br>Laboratorio Servizi Enogastronomici – Cucina *<br>Laboratorio di accoglienza*<br>Inglese*<br>Seconda lingua straniera*<br>TIC *<br>*Facoltative                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Prerequisiti</b>             | Laboratorio Sala e Vendita: prodotti di cafeteria e sala bar<br>Scienza degli Alimenti: principi nutritive e alimenti<br>Laboratorio di Cucina: metodi di cottura e conservazione<br>TIC: utilizzo del computer, Internet e Office<br>Lingue straniere: conoscenza base della lingua straniera                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |