**PIANO DI LAVORO UDA n.1 (38 ore tot.)**

|  |
| --- |
| UNITÀ DI APPRENDIMENTO: Cucinare, che passione! Si, ma con i giusti metodi di cottura…. |
| Coordinatore: Docente di LSE Cucina |
| Collaboratori : Docente di Italiano, Scienze degli Alimenti, Inglese, Francese, LSE Cucina, LSV sala e vendita, Chimica, Matematica, Accoglienza Turistica |

*PIANO DI LAVORO UDA*

**SPECIFICAZIONE DELLE FASI**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Fasi** | **Attività** | **Strumenti** | **Esiti** | **Tempi** | **Valutazione** |
| **1** | Presentazione dell’UDA agli alunni | Scheda  “consegna agli studenti” | Motivare il gruppo classe | 1 h  Coordinatore + 2 docenti | / |
| **2** | Analisi degli effetti della cottura sugli alimenti, il concetto della TT applicato alle tecniche di cottura | Aula, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente | Implementare la conoscenze attraverso esempi empirici derivati dalla pratica quotidiana del mestiere | 2 h  Docente di cucina | Valutazione intermedia |
| **3** | Le tre modalità di immissione di calore all’interno dell’alimento. La classificazione della cottura in base al contenuto di principi nutritivi. | Aula, libro di testo, fotocopie di materiale informativo | Consolidamento della conoscenza riguardo gli aspetti organolettici e nutrizionali, di sicurezza e di salubrità deli alimenti | 4 h  Docente di Scienze degli Alimenti | Valutazione Intermedia (test Vero/Falso) |
| **4** | Le reazioni chimiche durante le cottura e lo sviluppo di sostanze tossiche (IPA). Gli effetti della cottura sulle carni: la reazione di Maillard | Aula, libri di testo, materiale informativo, appunti | Approfondire la conoscenza sugli aspetti chimico-fisici degli alimenti durante le fasi di manipolazione e cottura (es: reazione di Maillard) | 2 h  Docente di scienze Integrate  (chimica) | Valutazione intermedia |
| **5** | Analizzare i principali sistemi di cottura in un liquido, in umido, per arrostimento, al forno, alla griglia, al salto, friggere, al vapore. | Aula, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente, dispositivo Tablet per immagini, piccola attrezzatura personale del docente | Implementare la conoscenza della materia prima in base all’applicazione del giusto metodo di cottura | 3 h  Docente di cucina | Valutazione Intermedia |
| **6** | Predisporre il glossario specifico in lingua Inglese e in lingua Francese | Aula, dizionario bilingue, libro di testo, internet, testi presenti nella biblioteca scolastica | Definizione di un glossario tecnico specifico sui principali metodi di cottura | 4 h  Docente di lingua Inglese  +  4 h docente di lingua francese | Valutazione intermedia (test a risposta multipla) |
| **7** | Esecuzione corretta dei diversi metodi di cottura in LIM attraverso le video-ricette del grande Maestro di cucina Luciano Tona ex Rettore di ALMA la scuola internazionale di cucina italiana. Aggiornamento del proprio ricettario personale. | Aula Multimediale con utilizzo del videoproiettore, ricettario personale, fotocamera, internet | Implementare negli allievi competenze professionali, fantasia, autonomia ed entusiasmo | 3 h  Docente Coordinatore, Docente di Cucina Docente di Scienze degli alimenti, Docente di Italiano | Valutazione intermedia |
| **8** | Unità di misura in cucina: tabelle di conversione e sistemi di misurazione alternativi | Libro di testo, dispense, internet, tablet, calcolatrice | Comprendere lo studio e il procedimento di una ricetta, consolidandola attraverso l’utilizzo delle apposite unità di misura | 3 ore docente di matematica |  |
| **9** | La cottura in sala: origine e tecniche del flambage | Laboratorio di Sala, attrezzatura di sala | Implementare negli allievi la conoscenza della cucina di sala | 3 h  Docente di sala-bar | Valutazione intermedia |
| **10** | Esercitazione pratica in laboratorio: realizzazione e presentazione in autonomia del menu previsto per la data odierna con applicazione dei giusti metodi di cottura. Aggiornamento ricettario personale.  GRUPPO A  (da prevedere 2 alunni con divisa di Accoglienza turistica in fase di presentazione) | Laboratorio di Cucina e Sala | Esecuzione pratica delle due ricette che compongono il menu con applicazione corretta dei metodi di cottura annessi ed espletamento del servizio attraverso tecniche semplici di degustazione | 3 h  Tutti i docenti coinvolti (previa consultazione e orari) | Valutazione intermedia sulla qualità del prodotto finito con annessa degustazione |
| **11** | Esercitazione pratica in laboratorio: realizzazione e presentazione in autonomia del menu previsto per la data odierna con applicazione dei giusti metodi di cottura. Aggiornamento ricettario personale.  GRUPPO B  (da prevedere 2 alunni con divisa di Accoglienza turistica in fase di presentazione) | Laboratorio di Cucina e Sala | Esecuzione pratica delle due ricette che compongono il menu con applicazione corretta dei metodi di cottura annessi ed espletamento del servizio attraverso tecniche semplici di degustazione | 3 h  Tutti i docenti coinvolti (previa consultazione e orari) | Valutazione intermedia sulla qualità del prodotto finito con annessa degustazione |
| **12** | Test di fine UDA. | Aula | Valutazione finale e acquisizione delle competenze. | 1 h  Docente di cucina + docente di Italiano | Test semi-strutturato. |
| **13** | Relazione individuale | Aula | Acquisire consapevolezza dell’esperienza vissuta | 2 h  Docente di Italiano | Composizione scritta su traccia |

*PIANO DI LAVORO UDA*

**DIAGRAMMA DI GANTT**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Tempi** | | | | | |
| **Fasi** | Ottobre | Novembre | Dicembre | Gennaio | Febbraio | Marzo |
| **1** | 1 h |  |  |  |  |  |
| **2** | 2 h |  |  |  |  |  |
| **3** | 4 h |  |  |  |  |  |
| **4** |  | 2 h |  |  |  |  |
| **5** |  | 3 h |  |  |  |  |
| **6** |  | 4 h + 4 h |  |  |  |  |
| **7** |  | 3 h |  |  |  |  |
| **8** |  | 3 h |  |  |  |  |
| **9** |  | 3 h |  |  |  |  |
| **10** |  |  | 3 h |  |  |  |
| **11** |  |  | 3 h |  |  |  |
| **12** |  |  | 1 h |  |  |  |
| **13** |  |  | 2 h |  |  |  |

**PIANO DI LAVORO UDA N.2**

|  |
| --- |
| **UNITÀ DI APPRENDIMENTO: *0, 5, 30: i numeri del benessere quotidiano***  ***(0= sigarette, 5= porzioni di frutta e verdura, 30= minuti di camminata)*** *(totale ore 37)* |
| **Coordinatore:** Docente di Scienza degli alimenti e LSE Cucina |
| **Collaboratori:** Docenti di Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita,  Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, Chimica, Scienze motorie e sportive, Italiano, Lingue straniere (inglese e francese) |

**SPECIFICAZIONE DELLE FASI**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Fasi*** | ***Attività*** | ***Strumenti*** | ***Esiti*** | ***Tempi e docenti coinvolti*** | ***Valutazione*** |
| **1** | Presentazione dell’ UdA | Scheda “*Consegna agli studenti”* | Motivazione della classe | 2 ore Coordinatore UdA + due docenti del Consiglio di Classe | - |
| **2** | Esame delle caratteristiche organolettiche e nutritive di frutta e verdura (vitamine, Sali minerali, acqua) | Lezione frontale, libro di testo, computer | Riconoscimento dell'importanza di frutta e verdura nella nostra alimentazione | 4 ore Docente di scienza degli alimenti | Valutazione intermedia: test con vero/falso e domande chiuse |
| **3** | Presentazione delle principali sostanze chimiche presenti nel fumo | Lezione frontale, libro di testo, computer | Consapevolezza del concetto di salute e dei danni provocati dal fumo attraverso il riconoscimento delle sostanze chimiche in esso contenute | 2 ore Docente di scienze integrate (chimica) | Valutazione intermedia: test con vero/falso e domande chiuse |
| **4** | Esecuzione di alcuni esercizi ginnici da praticare ogni giorno, con riferimento alle parti del corpo coinvolte | Palestra | Riconoscimento degli effetti benefici di alcune attività motorie sul corpo umano | 4 ore Docente di  scienze motorie | Valutazione intermedia |
| **5** | Predisposizione del glossario specifico (frutta, verdura e piatti vegetariani) anche in lingua straniera (inglese e francese) e simulazione  di dialoghi al ristorante (menu vegetariano a base di verdure e bevande salubri e genuine) e al negozio di frutta e verdura | Dizionario bilingue, laboratorio linguistico, libri di testo | Realizzazione del glossario -Interazione con un cliente in lingua straniera- | 3 ore Docente di  italiano + 4 ore lingua straniera inglese+ 4 ore lingua straniera francese | Valutazione intermedia: test di vocaboli (scritto), role-  play al ristorante e al negozio di frutta (orale) |
| **6** | Rielaborazione dati e predisposizione di una presentazione su “I numeri del benessere” | Aula informatica, LIM | Consapevolezza del rapporto tra attività motoria, abitudini alimentari e benessere | 3 ore complessive Docenti di italiano e scienze degli alimenti | Valutazione intermedia |
| **7** | Produzione di pietanze e  bevande a base di frutta e verdura e organizzazione del servizio  (Gruppo A e Gruppo B) | Laboratori di sala e cucina | Acquisizione delle competenze specifiche per la realizzazione ed il servizio di semplici piatti e bevande a base di frutta e verdura | 6 ore Docenti di sala  e vendita e cucina | Valutazione intermedia sulla padronanza nella realizzazione  e nello svolgimento del servizio |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Fasi*** | ***Attività*** | ***Strumenti*** | ***Esiti*** | ***Tempi e docenti coinvolti*** | ***Valutazione*** |
| **8** | Realizzazione di una degustazione con esposizione orale dei  vantaggi dello stile  *0-5-30* | Laboratori di cucina e sala | Valorizzare le competenze professionali e comunicative degli allievi | 3 ore Tutti i docenti  coinvolti | Valutazione globale dell’UdA con “*Griglia*  *di valutazione dell’UdA*” |
| **9** | Relazione individuale | Aula | Essere consapevole dell’esperienza vissuta | 2 ore Docente di italiano | Composizione scritta su traccia |

**DIAGRAMMA DI GANTT**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | ***Tempi*** | | | | | |
| **Fasi** | **Gennaio** | **Febbraio** | **Marzo** |  |  |  |
| **1** | **2 ore** |  |  |  |  |  |
| **2** | **4 ore** |  |  |  |  |  |
| **3** | **2 ore** |  |  |  |  |  |
| **4** |  | **4 ore** |  |  |  |  |
| **5** |  | **3 ore** | **4 + 4 ore** |  |  |  |
| **6** |  | **3 ore** |  |  |  |  |
| **7** |  | **6 ore** |  |  |  |  |
| **8** |  |  | **3 ore** |  |  |  |
| **9** |  |  | **2 ore** |  |  |  |

**PIANO DI LAVORO UDA n.3**

|  |
| --- |
| **UNITÀ DI APPRENDIMENTO: Riciclo e spreco alimentare *(totale ore 32)*** |
| **Coordinatore: Docente di laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina** |
| **Collaboratori:** **Docenti di laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita; accoglienza turistica; italiano; matematica; scienza degli alimenti, inglese, francese, tic, diritto,** |

***PIANO DI LAVORO UDA***

**SPECIFICAZIONE DELLE FASI**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Fasi** | **Attività** | **Strumenti** | **Esiti** | **Tempi** | **Valutazione** |
| **1** | **Esposizione e condivisione del progetto con gli allievi. Riflessioni sul problema della raccolta differenziata.**  **Conversazione e discussione guidata.** | **Lezione frontale;**  **video;**  **LIM;**  **discussione.** | **Interesse e partecipazione.** | **2 ore complessive coordinatore UDA + docente di scienza degli alimenti +docente di italiano e Storia** | **L’allievo si mostra/non si mostra interessato all’attività e partecipa/non partecipa alle discussioni.** |
| **2** | **Ricerca documentale di informazioni inerenti le principali caratteristiche dei materiali oggetto di raccolta differenziata e il relativo impatto sull’ambiente.**  **Condivisione delle informazioni.** | **Libri di testo;**  **materiale sul riciclo alimentare prodotto dalla Regione Campania;**  **Internet;**  **discussione in classe.** | **Recepire informazioni di varie fonti, organizzarle, confrontarle e collegarle.** | **3 ora docente di italiano + 1 ore di lavoro domestico** | **L’allievo conosce/non conosce le caratteristiche dei vari materiali ed è in grado di/non è in grado di comprendere l’importanza del riciclo.** |
| **3** | **Raccolta differenziata in Campania: Leggi e obblighi** | **Lezione frontale; Articoli di giornale; libri di testo** | **Comprendere l’importanza delle normative sui rifiuti in Italia e in Campania. Dalla fase di conferimento alla fase di smaltimento. Il sistema sanzionatorio.** | **3 ore docente di DTA** | **L’allievo conosce/non conosce le Leggi e i regolamenti vigenti in tema di rifiuti** |
| **4** | **Acquisizione dei vocaboli specifici in ambito di tutela ambientale e riciclaggio dei rifiuti. La raccolta differenziata in classe.** | **Dizionario cartaceo e risorse web;**  **materiale informativo fornito dagli esperti;**  **libri di testo.** | **Utilizzare il linguaggio idoneo in materia di tutela ambientale e riciclaggio dei rifiuti.** | **3 ore docente di inglese +3 ore docente di francese** | **L’allievo conosce/non conosce i termini adeguati in ambito di tutela ambientale e riciclaggio dei rifiuti.** |
| **5** | **Visita guidata al sito di stoccaggio locale, colloqui con alcuni tecnici dell’impianto.**  **Alternativa (incontro telematico con esperto esterno in tema di ambiente ed ecologia)** | **Blocco per appunti;**  **fotocamera e videocamera digitale.** | **Raccogliere informazioni sul funzionamento dell’impianto di stoccaggio visitato e comprenderne le varie fasi.** | **4 ore docenti di laboratorio di cucina sala e accoglienza.** | **L’allievo ha compreso/non ha compreso le informazioni raccolte durante la visita guidata.** |
| **6** | **Attività di organizzazione dei locali della cucina al fine di realizzare un corretto percorso degli alimenti dal magazzino alla zona rifiuti (marcia in avanti).** | **Raccoglitori per la raccolta differenziata.** | **Realizzazione di una piantina del percorso degli alimenti dal magazzino alla zona rifiuti e messa a punto della segnaletica per la destinazione dei rifiuti.** | **2 ore docente di cucina+ docente di sala.** | **L’allievo sa/non sa effettuare una corretta raccolta differenziata.** |
| **7** | **Attività laboratoriale: realizzazione di un piatto a base di ortaggi ottenuti con scarti/parature di lavorazione (es. pasta all’ortolana, minestrone e insalata russa).** | **Mestolame e utensileria.** | **Realizzazione del piatto.** | **4 ore docente di cucina+ docente di sala.** | **L’allievo è stato in grado/non è stato in grado di eseguire la ricetta evitando sprechi nella manipolazione delle materie prime.** |
| **8** | **Raccolta foto ritraenti i momenti salienti vissuti con gli esperti e con il docente di cucina durante le attività laboratoriali.** | **Lavoro in piccolo gruppo.** | **Saper scegliere le foto che meglio illustrano le fasi del percorso al fine della realizzazione della brochure.** | **1 ora di lavoro domestico con il supporto del docente di italiano** | **Puntualità nelle consegne.** |
| **9** | **Realizzazione tecnica brochure e regolamento.** | **Lavoro di gruppo;**  **utilizzo di strumenti informatici.** | **Sapere utilizzare gli strumenti informatici collaborando in un gruppo.** | **4 ore docente di matematica e docente di Tic.** | **L’allievo ha eseguito/non ha eseguito le indicazioni del docente nella creazione della brochure.** |
| **10** | **Evento di presentazione dell’esperienza.** | **Videoproiettore, LIM e PC.** | **Esposizione consapevole dell’esperienza vissuta.** | **2 ore tutti i docenti coinvolti.** | **Valutazione globale.** |

***PIANO DI LAVORO UDA***

**DIAGRAMMA DI GANTT**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Tempi** | | | | | | |
| **Fasi** | **Gennaio** | **Febbraio** | | **Marzo** | **Aprile** | **Maggio** | **Giugno** |
| **1** |  | ***2 ore***  **Aula** | |  |  |  |  |
| **2** |  | ***3 ora***  **Aula** | ***1 ore* Casa** |  |  |  |  |
| **3** |  | ***3 ore*** | |  |  |  |  |
| **4** |  | ***4 ore+4 ore***  **Aula** | |  |  |  |  |
| **5** |  |  | | ***4 ore***  **Visita guidata** |  |  |  |
| **6** |  |  | | ***2 ore***  **Lab. Cucina/lab. sala** |  |  |  |
| **7** |  |  | |  | ***2 ore***  **Lab. Cucina/lab. sala** |  |  |
| **8** |  |  | |  | ***1 ora***  **Casa** |  |  |
| **9** |  |  | |  | ***4 ore***  **Lab. Informatica/DAD** |  |  |
| **10** |  |  | |  | ***2 ore***  **Aula** |  |  |

**Attività interne**

**Attività esterne**

**PIANO DI LAVORO UDA n.4**

|  |
| --- |
| UNITÀ DI APPRENDIMENTO: **Il pane e il vino nella storia, nell’alimentazione e nella religione** *(totale ore* *30 + 2 ore supplementari di lavoro domestico a casa)* |
| Coordinatore: Docente di laboratorio di servizi enogastronomici |
| Collaboratori: Docenti di laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina e sala e vendita; accoglienza turistica, geografia, storia; inglese; francese; religione; scienza degli alimenti, matematica |

*PIANO DI LAVORO UDA*

**SPECIFICAZIONE DELLE FASI**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Fasi** | **Attività** | **Strumenti** | **Esiti** | **Tempi** | **Valutazione** |
| **1** | Esposizione e condivisione del progetto con gli allievi. | Lezione frontale;  LIM;  discussione. | Interesse e partecipazione. | 1 ora coordinatore UDA. | L’allievo si mostra/non si mostra interessato all’attività e partecipa/non partecipa alle discussioni. |
| **2** | Ricerca documentale di informazioni inerenti le tipologie di pane nella tradizione campano. | Intervista ai parenti anziani;  Internet;  discussione in classe. | Reperire informazioni di varie fonti, organizzarle,  confrontarle e collegarle. | 2 ore di lavoro domestico + 2 ore docente di storia/italiano. | L’allievo è in grado/non è in grado di reperire informazioni e di organizzarle. |
| **3** | Studio sull’importanza del pane e del vino nelle religioni. | LIM;  materiale reperito dal docente. | Comprendere l’importanza e la simbologia del pane e del vino nelle religioni. | 3 ore docente di religione. | L’allievo dimostra tramite ricognizione di aver compreso/non avere compreso la lezione impartita dal docente. |
| **4** | Studio sull’importanza del pane e del vino nella tradizione inglese e francese. | LIM;  materiale reperito dal docente. | Percepire la tradizione inglese e francese sul pane e sul vino e imparare nuovi vocaboli enogastronomici. | 4 ore docente di inglese + 4 docente di francese. | L’allievo utilizza/non utilizza un repertorio lessicale appropriato nelle rispettive lingue. |
| **5** | Studio sull’importanza del territorio e del turismo enogastronomico | LIM,libro di testo, immagini, interviste, riviste di settore | Conoscere il territorio circostante, capire il concetto di turismo enogastronomico e i prodotti di qualità | 4 ore docente di Accoglienza turistica e geografia | L’allievo dimostra tramite ricognizione di aver compreso/non avere compreso la lezione impartita dal docente. |
| **6** | Individuazione delle caratteristiche nutrizionali dei diversi tipi di pane. | LIM;  libri di testo. | Riconoscere le caratteristiche nutrizionali delle varie tipologie di pane. | 3 ore docente di scienze degli alimenti. | L’allievo riconosce/non riconosce le peculiarità nutrizionali del pane. |
| **7** | . Analisi delle ricette per preparare il pane e studio del processo di lievitazione. | LIM;  libri di testo, foto, dispense. | Conoscere il processo di lievitazione, tecniche e modalità di impastamento. | 3 ore docente di cucina. | L’allievo conosce/non conosce il processo di lievitazione e le procedure di preparazione del pane. |
| **8** | Calcolo delle percentuali e delle grammature nella produzione del pane. | Libro di testo, LIM, appunti, fotocopie | Calcolare le grammature nella produzione del pane. (equivalenze, percentuali e proporzioni) | 3 ore docente di matematica | L’allievo sa/non sa calcolare le grammature del pane |
| **9** | Analisi delle caratteristiche della spumantizzazione. | Presentazione PowerPoint. | Partecipazione ed interesse. | 2 ora docente di sala. | L’allievo sa/non sa individuare la tecnica di vinificazione. |
| **10** | Attività laboratoriale: realizzazione della ricetta con relativo vino abbinato. | Mestolame e utensileria. | Realizzazione della ricetta. | 3 ore docente di cucina + docente di sala. | L’allievo è stato in grado/non è stato in grado di eseguire la ricetta evitando sprechi nella manipolazione delle materie prime. |
| 11 | Relazione individuale | Aula | Essere consapevole dell’esperienza vissuta | Composizione scritta su traccia | 1 ora docente di italiano/storia |

*PIANO DI LAVORO UDA*

**DIAGRAMMA DI GANTT**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Tempi** | | | | | |
| **Fasi** | **Aprile** | **Maggio** | | **Giugno** |  |  |
| **1** | *1 ora*  Aula |  | |  |  |  |
| **2** | *2 ore 2 ore*  Aula casa |  |  |  |  |  |
| **3** |  | *3 ora*  Aula | |  |  |  |
| **4** |  | *4 + 4 ora*  Aula | |  |  |  |
| **5** |  | *4 ore*  Aula informatica | |  |  |  |
| **6** |  | *3 ore*  Aula | |  |  |  |
| **7** |  | *3 ore*  Aula/lim | |  |  |  |
| **8** |  | *3 ore*  aula | |  |  |  |
| **9** |  |  | | *2 ora*  Lab. Sala o aula |  |  |
| **10** |  |  | | *3 ora*  Lab cucina/sala |  |  |
| **11** |  |  | | *1 h*  *aula* |  |  |

**Attività interne**

**Attività esterne**