**PIANO DI LAVORO UDA n.1 (42 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 hCoordinatore + 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 le conoscenze attraverso esempi empirici derivati dalla pratica quotidiana del mestiere | 2 hDocente 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 hDocente 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 hDocente 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 hDocente 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 hDocente 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 hDocente 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 hTutti 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 hTutti 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 hDocente di cucina + docente di Italiano | Test semi-strutturato. |
| **13** | Relazione individuale | Aula | Acquisire consapevolezza dell’esperienza vissuta | 2 hDocente di Italiano | Composizione scritta su traccia |
| **14** | Ricettario Personalizzato | Aula/Laboratorio informatica | Lavoro multimediale “Ricettario di Cucina” | 4 hDocente di TIC + Docente di LSE Cucina | Lavoro in PPT |

*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 |  |  |  |
| **14** |  |  | 4 h | Il lavoro può estendersi anche a Gennaio |  |  |