|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **UDA/MODULI** | **INSEGNAMENTI/ASSI COINVOLTI** | **COMPIITI DI REALTA’ E PRODOTTI** | **COMPETENZE** | **SAPERI ESSENZIALI** | **DURATA** |
| 1 | 1.1  **UDA DI ASSE**  **CIBO E SALUTE** | FRANCESE, INGLESE,  LABORATORIO DI SETTORE, SCIENZA DELL’ALIMENTAZIONE | Cartellone, power point | **Competenza Intermedia CG-5:**  L4. | **Conoscenze**  L’alimentazione equilibrata  I gruppi alimentari  La piramiide alimentare  Le cotture dietetiche  La dieta mediterranea  Vegetariani e vegani.  Le diete religiose  **Abilità**  Redigere menù equilibrati  Valutare la propria alimentazione quotidiana  Analizzare le caratteristiche delle cotture dietetiche | Ottobre-  Dicembre |
| **COMPETENZA IN USCITA :**  **CG-5 CG-1 CG-4**  CG-12Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.  Competenza chiave di cittadinanza trasversale:1-2-4-5-6-7-8 | | | | | | |

QUINTO ANNO

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **UDA/MODULI** | **INSEGNAMENTI/ASSI COINVOLTI** | **COMPIITI DI REALTA’ E PRODOTTI** | **COMPETENZE** | **SAPERI ESSENZIALI** | **DURATA** |
| 2 | 2.1  **UDA DI ASSE**  **IL MONDO DELLA RISTORAZIONE** | FRANCESE, INGLESE, LABORATORIO DI SETTORE, SCIENZA DELL’ALIMENTAZIONE | Cartellone, power point | **Competenza Intermedia CG-5**  **:**  L4.   |  |  | | --- | --- | | |  | | --- | |  | | | **Conoscenze**  L’evoluzione della ristorazione  Il mercato e il personale della ristorazione.  I diversi tipi di ristorazione: catering e banqueting.  I banchetti. I buffet.  **Abilità**  Chiedere e dare infomazioni sull’organizzazione di un evento.  Distinguere i differenti tipi di  buffets  Redigere un dépliant | **FEBBRAIO-MARZO** |
| **COMPETENZA IN USCITA**  **CG-4 CG-5 – CG-1**  Competenza chiave di cittadinanza trasversale: 1-2-4-5 -6-7-8 | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **UDA/MODULI** | **INSEGNAMENTI/ASSI COINVOLTI** | **COMPIITI DI REALTA’ E PRODOTTI** | **COMPETENZE** | **SAPERI ESSENZIALI** | **DURATA** |
| 3 | 3.1  **UDA DI ASSE**  **SICUREZZA ALIMENTARE E IGIENE** | FRANCESE, INGLESE,  LABORATORIO DI SETTORE, SCIENZA DELL’ALIMENTAZIONE | Cartellone, power point | **Competenza Intermedia CG-5:**  L4. | **Conoscenze**  Il sistema HACCP  Le contaminazioni alimentari  Le tecniche di conservazione degli alimenti  I prodotti di qualità  Gli OGM . Il Bio.  La regolamentazione alimentare nell’UE.  La tracciabilità.  **Abilità**  Descrivere il sistema HACCP  Conoscere le diverse tecniche di conservazione degli alimenti  Presentare un prodotto tipico di una regione italiana  Informarsi sulla regolamentazione italiana. | APRILE-MAGGIO |
| **COMPETENZA IN USCITA :**  **CG-5 CG-1 CG-4 CG6** Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.  Competenza chiave di cittadinanza trasversale:1-2-4-5-6 | | | | | | |
|  | | | | | | |