|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **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 equilibrataI gruppi alimentariLa piramiide alimentareLe cotture dieteticheLa dieta mediterraneaVegetariani e vegani.Le diete religiose**Abilità**Redigere menù equilibratiValutare la propria alimentazione quotidianaAnalizzare 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 ristorazioneIl 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 dibuffetsRedigere 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 HACCPLe contaminazioni alimentariLe tecniche di conservazione degli alimentiI prodotti di qualitàGli OGM . Il Bio.La regolamentazione alimentare nell’UE.La tracciabilità.**Abilità**Descrivere il sistema HACCPConoscere le diverse tecniche di conservazione degli alimentiPresentare un prodotto tipico di una regione italianaInformarsi 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 |
|  |