

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE E PROGRAMMA SVOLTO	
CLASSE 2	
DISCIPLINA: LAB.ENOG. SETTORE CUCINA	

5. PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI

UDA N° 1

FAMIGLIA, ECONOMIA E SOCIETÀ

Focus: La Costituzione e i rapporti Etico Sociali

indagine statistica sui rapporti familiari, sociali ed economici, sulla loro evoluzione nel tempo e sulle differenze tra le abitudini di culture diverse.

Piramide alimentare prodotti certificati (pag.72 a pag.82) la cottura degli alimenti (pag 89/90) unità 9(le uova in cucina pag. 254/262) unità 5 (i cereali pag 122/130)
menu N°1(pasticcio di lasagne alla bolognese- pasta fresca all'uovo) menu 2 (lonza di maiale al forno con patate) .

UDA N° 2

PROMUOVIAMO IL NOSTRO TERRITORIO, CULLA DI CIVILTÀ

Focus: La tutela dell'Ambiente

LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI(pag.97 a 104). Il calendario a tavola pag 162 Gli ortaggi e il latte in cucina.(da pag. 159 a 177, da pag.236 a 241.) menu 3 (insalata russa con uova sode in salsa rosa) menu 4 (scaloppine di vitello agli agrumi/purea di patate).

UDA N° 3

LO SPORT: CIVILTÀ, SALUTE E LINGUAGGIO

Focus Educazione alla salute: un corretto stile di vita

Applicare correttamente una buona prassi igienica e la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Menu n 5 frittura di paranza , Menu n 6 nasello panato e verdure gigliate, Menu n 8 servizio delle colazioni . (Metodi di cottura , conservazione dei prodotti ittici e cenni sugli impasti base di pasticceria)

UDA N° 4

TURISMO E NATURA

Focus la Tutela del patrimonio e delle risorse naturali

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela perseguendo obiettivi di qualità e di sostenibilità, menu 9 impasti plum cake e pasta brioches. Menu n 10 pasta frolla e crema pasticceria , gnocchi di patate (lavorare con i lieviti dolci e salati, la pasticceria base)