

## **PROGRAMMA SVOLTO PER UDA INTERDISCIPLINARI**

**DISCIPLINA: LAB.ENOG. SETTORE CUCINA  
CLASSE PRIMA**

### **UDA N° 1**

Essere cittadini consapevoli nel rispetto delle regole

Focus Ed. Civica:

I diritti e doveri dello studente di oggi e del cittadino di domani

La figura professionale del cuoco, igiene e sicurezza

Gli ambienti e le attrezzature di cucina.

### **UDA N° 2**

Igiene, sicurezza, benessere e salute

Focus Ed. Civica:

Educazione alla salute e al benessere: sicurezza e prevenzione

Igiene e sicurezza l'organizzazione della cucina

menu1-zuppa di verdure/ menu2-passato di verdure/ menù 3-minestrone di verdure/ menu 4 risotto primavera.

### **UDA N° 3**

La percezione di sé e il rapporto con gli altri

Focus Ed. Civica:

La costruzione dell'identità e del rispetto dell'altro

La figura professionale del cuoco portatore di cultura.

menu 5- timballo di riso alla contadina/ menu 6- salsa di pomodoro, amatriciana e norma/ menu 7-salsa besciamella, penne gratinate / menu 8 pasta fresca all'uovo, fusilli al ragù bianco.

### **UDA N° 4**

L'ambiente, un bene da proteggere

Focus Ed. Civica

Educazione ambientale : il concetto di ecosostenibilità

La salute in cucina

I cereali la pasta frutta e verdura come segno di appartenenza territoriale e nazionale (conoscere la tabella della stagionalità della frutta e verdura)

Menu 9 e menu 10 pasta fresca all'uovo ( lasagne vegetariane e tagliatelle con vellutata di pollo)

Menu 11 La pasta frolla e la crema pasticciera.

Erice, 2023