

Programma svolto

UDA N° 1 CLASSE QUARTA DISCIPLINA: Enogastronomia/Pasticceria/Art sala e vendita settore cucina Ottobre/Novembre Durata in ore: 264	
Denominazione UDA	Un corretto stile di vita Tematica generale: Un corretto stile di vita Focus Ed. Civica: Le norme e la tutela dei lavoratori
Competenze di riferimento Area generale	11.Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. 3.Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
Competenze di indirizzo	4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati -QUARTO ANNO ENOGASTRONOMIA ARTICOLAZIONE SALA & VENDITA Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
Abilità	Saper realizzare piatti e dolci funzionali alle esigenze della clientela Saper realizzare piatti e dolci funzionali alle esigenze della clientela sapendoli inserire nel corretto tipo di menu o carta dei dolci e le sue varianti.

Conoscenze	<p>Tipi di menu stili alimentari allergie (normativa sugli allergeni).pag.84/110</p> <p>Pasticceria: la carta dei dessert pag. 301 / 303</p> <p>Salute in Pasticceria da pag .343 a pag 348</p> <p>QUARTO ANNO ENOGASTRONOMIA ARTICOLAZIONE SALA & VENDITA</p> <p>L'uso del menu pag.71/79</p> <p>I menu per la salute pag.85/94</p>
Compito di realtà	<p><u>Star bene con se stessi e con gli altri: costruiamo un corretto stile di vita.</u></p> <p>(Ogni dipartimento sceglie il compito più opportuno in termini di “saper fare” e le attività di recupero per gli studenti che incontrino difficoltà di apprendimento)</p> <p>Stilare un menù o una carta dei dessert per 90 pax rispettando i criteri per una corretta redazione; considerare gli abbinamenti e le variazioni,evidenziare gli allergeni e prevedere tra gli ospiti due persone intolleranti al lattosio e una affetta da celiachia.</p>
Ambiente di apprendimento	Aula/laboratorio

UDA N° 2 CLASSE QUARTA

DISCIPLINA: Enogastronomia/Pasticceria/Art sala e vendita settore cucina

Periodo: Dicembre/Gennaio

Durata in ore: 264

Denominazione UDA	<p>Tematica generale: <u>Cultura, economia e ambiente.</u></p> <p>Focus Ed. Civica</p> <p>Gestione sostenibile e lotta agli sprechi</p>
Competenze di riferimento Area generale	<p>4.Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</p> <p>K9</p>
Competenze di indirizzo	<p>5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali</p>
Abilità	<p>Lo studente sa riconoscere una denominazione di qualità</p> <p>Sa riconoscere i marchi di qualità</p>

	Sa individuare il territorio di provenienza di alcuni prodotti a marchio
Conoscenze	<p>La cultura enogastronomica italiana pag.117/142 QUARTO ANNO ENOGASTRONOMIA ARTICOLAZIONE SALA & VENDITA</p> <p>L'Italia in cucina pag 27/28 La terra della dieta mediterranea pag.50/51 QUARTO ANNO ARTICOLAZIONE pasticceria "Elaborazione di alcuni piatti e dolci regionali" da pag 437 / 454</p>
Compito di realtà	<p><u>Valorizziamo e tuteliamo le ricchezze del territorio.</u> Ideazione, stesura e presentazione di un'idea progettuale di valorizzazione ambientale/culturale (Ogni dipartimento sceglie il compito più opportuno in termini di "saper fare" e le attività di recupero per gli studenti che incontrino difficoltà di apprendimento.</p> <p>Per le classi di cucina e pasticceria valutazione pratica durante le esercitazioni per capire se i concetti teorici sono stati assimilati. Produzione di una mappa enogastronomica delle regioni italiane. QUARTO ANNO ENOGASTRONOMIA ARTICOLAZIONE SALA & VENDITA</p> <p>PRODUZIONE DI UNA MAPPA ENOGASTRONOMICA DELLE REGIONI D'ITALIA</p>
Ambiente di apprendimento	Aule e laboratori d'indirizzo

UDA N° 3 CLASSE QUARTA

DISCIPLINA: Enogastronomia/Pasticceria/Art sala e vendita settore cucina

Periodo: Febbraio/Marzo

Durata in ore: 264

Denominazione UDA	Cambiamenti delle abitudini e dei valori nel tempo e nello spazio Focus Ed. Civica: Diritto nazionale e internazionale: le trasformazioni geopolitiche
Competenze di riferimento Area generale	3 Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo 10 Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
Competenze di indirizzo	2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. 4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati Cucina art. sala e vendita" Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici
Abilità	saper individuare le caratteristiche della cucina dei diversi periodi storici. Lo studente sa calcolare correttamente il costo totale del piatto e del prezzo di vendita Sa operare attivamente nell'area approvvigionamento Sa partecipare alla corretta gestione economica del locale. Cucina art. sala e vendita" Lo studente sa riconoscere i principali momenti e i cambiamenti degli stili alimentari.
Conoscenze	La metamorfosi della cucina pag 41/43 L'approvvigionamento e i costi in cucina/pasticceria/ pag 361 / 370 Realizzazione di alcuni piatti in laboratorio con le relative schede ricette. Cucina art. sala e vendita" la cucina nella storia e l'evoluzione degli stili alimentari"

	pag 4/25
Compito di realtà	Abitudini e valori che cambiano in funzione del tempo e dello spazio. Progettazione di un caso pratico: calcolo del food cost di una preparazione e la lista acquisti del menu proposto dal docente per 30 pax . Cucina art. sala e vendita” Realizzazione di una linea temporale sui principali cambiamenti nella storia della cucina fino ai giorni nostri .
Ambiente di apprendimento	Aula e laboratori.

UDA N° 4 CLASSE QUARTA DISCIPLINA: Enogastronomia/Pasticceria/Art sala e vendita settore cucina Periodo: Aprile/Maggio Durata in ore: 264 Focus Ed. Civica La partecipazione alla vita democratica	
Denominazione UDA	Cittadinanza attiva e responsabile (sotto il profilo della conoscenza e del rispetto delle differenti culture alimentari)
Competenze di riferimento Area generale	1.Agire in riferimento a un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali 4.Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
Competenze di indirizzo	8.Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. Cucina art. sala e vendita” 8.Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
Abilità	Lo studente sa comporre un semplice menù etnico Sa abbinare fra loro alcuni prodotti della cultura enogastronomica internazionale

	<p>Sa riconoscere la provenienza di alcuni piatti internazionali Cucina art. sala e vendita” Lo studente sa riconoscere i principali piatti che caratterizzano l’offerta gastronomica italiana e internazionale.</p>
Conoscenze	<p>ARTICOLAZIONE PASTICCERIA</p> <p>I dolci degli altri stati.</p> <p>Le cucine degli altri stati pag.150/167 Cucina art. sala e vendita” La cucina europea e l’Italia La cucina del mondo e l’Italia</p>
Compito di realtà	<p><u>Come realizzare una cittadinanza vigile e responsabile nel mondo di oggi.</u> Individuazione di buone pratiche relative a comportamenti personali e professionali Come realizzare una cittadinanza vigile e responsabile nel mondo di oggi. Valutazione pratica durante le esercitazioni di laboratorio per capire se i concetti teorici sono stati assimilati. PRODUZIONE DI UNA PROPOSTA GASTRONOMICA DI UNO STATO STRANIERO A PIACERE DELL’ALLIEVO. Articolazione pasticceria PRODUZIONE DI UNA PROPOSTA DOLCIARIA DI UNO STATO STRANIERO CONCORDATO CON GLI ALLIEVI. Cucina art. sala e vendita” PRODUZIONE DI UNA PROPOSTA GASTRONOMICA DI UNO STATO STRANIERO A PIACERE DELL’ALLIEVO.</p>
Ambiente di apprendimento	Aula e laboratori.

Erice, 10/06/2023