

PIANO DIDATTICO UDA ORDINARIE (MODULI FORMATIVI) ASSE/INTERASSE/DISCIPLINARI

DIPARTIMENTO __AREA TECNICO-PROFESSIONALE ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO-PROFESSIONALE

CLASSI PRIME

UDA N.1 Igiene e Sicurezza						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze3 Livello QNQ 2	Conoscenze	Periodo (mesi)
Scienze degli Alimenti	interasse	Lab.Cucina Lab. Sala-Bar Lingue Straniere Scienze integrate	Presentazioni multimediali e/o relazione individuale	Competenza 3: Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione	n.3 Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica	Da definire nel consiglio di classe

UDA N.2 La Chimica nel piatto					
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Compiti e prodotti	Competenze 1-5 livello QNQ 2	Conoscenze	Periodo (mesi)
Scienze degli Alimenti	mono disciplinare	Presentazioni multimediali e/o relazione individuale	Competenza1: Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi	n.1 Terminologia tecnica di base del settore Concetti di base della	Da definire nel consiglio di classe

			<p>e dei prodotti gastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione</p> <p>Competenza 5: Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti</p>	<p>comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni</p> <p>Linee guida per una sana alimentazione: i Principi nutritivi; nutrizione e alimentazione</p> <p>n.5 Elementi di chimica organica (macro e micronutrienti)</p>	
--	--	--	--	--	--

CLASSI SECONDE

UDA N.1 Nutrizione e Apparato Digerente						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze 4 livello QNQ 2	Conoscenze	Periodo (mesi)
Scienze degli Alimenti	interasse	Lab.Cucina Lab. Sala-Bar Lingue Straniere	Presentazioni multimediali e/o relazione individuale	n.4 Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione	n.4 Linee guida per una sana alimentazione. Apparato digerente e metabolismo energetico.	Da definire nel consiglio di classe

UDA N.2 Oggi cucino io per tutti						
Insegnamento/UDA (insegnamento e titolo sintetico)	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	Insegnamenti coinvolti	Compiti e prodotti	Competenze Livello QNQ 2	Conoscenze	Periodo (mesi)
Scienze degli Alimenti	interasse	Lab.Cucina Lab. Sala-Bar Lingue Straniere	Presentazioni multimediali e/o relazione individuale	n.4 Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione n.3 Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione	n.4 Linee guida per una sana alimentazione; alimentazione in situazioni fisiologiche e patologiche. n.3 Tecniche di base di conservazione degli alimenti	Da definire nel consiglio di classe