



I I S L A G R A N G E

**Anno Scolastico 20..../20....**

**Classe Quarta di Enogastronomia - Settore cucina**

<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO</b>	
<b>Denominazione</b>	<b>Nutrire la legalità</b>
<b>Compito - prodotto</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Elaborare un menu</li><li>• Realizzare brochure con schede tecniche</li><li>• Realizzare un evento enogastronomico</li></ul>

## UNITA' DI APPRENDIMENTO

### Competenze mirate

- *assi culturali*
- *cittadinanza*
- *professionali*

### COMPETENZE DELL'ASSE LINGUAGGI

- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.
- Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi.
- Utilizzare e produrre testi multimediali.

### COMPETENZE DELL'ASSE MATEMATICO

- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.
- Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi, anche con l'ausilio di interpretazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni di tipo informatico.

### COMPETENZE DELL'ASSE SCIENTIFICO - TECNOLOGICO

- Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni, appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.

### COMPETENZE DELL'ASSE STORICO - SOCIALE

- Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.
- Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti della Costituzione, della persona, della collettività e dell'ambiente.
- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.

### COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

- Imparare ad imparare
- Comunicare
- Collaborare e partecipare
- Agire in modo autonomo e responsabile
- Acquisire ed interpretare l'informazione

### COMPETENZE PROFESSIONALI

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.
- 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 tempo.

## UNITA' DI APPRENDIMENTO

Conoscenze	Abilità
<p style="text-align: center;"><i>ENOGASTRONOMIA</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società.</li> <li>• Caratteristiche della cucina regionale, nazionale ed internazionale.</li> <li>• Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.</li> <li>• Criteri di elaborazioni di menu.</li> <li>• Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale.</li> <li>• Costi di produzione del settore cucina.</li> <li>• Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione.</li> <li>• Organizzazione del personale del settore cucina.</li> <li>• Tecniche di cottura tradizionale e innovative</li> <li>• Conservazione degli alimenti</li> <li>• Programmazione e organizzazione della produzione</li> <li>• Tecniche di cucina.</li> <li>• Tecniche di pasticceria/panetteria.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><i>ENOGASTRONOMIA</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare le componenti culturali della gastronomia.</li> <li>• Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu.</li> <li>• Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.</li> <li>• Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti.</li> <li>• Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, tradizionalità, stagionalità e territorialità dei prodotti.</li> <li>• Calcolare i costi di produzione specifici del settore.</li> <li>• Rivisitare la ricetta originale apportando variazioni o destrutturazioni.</li> <li>• Fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina.</li> <li>• Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche.</li> <li>• Classificare gli alimenti in base alle relative certificazioni di qualità.</li> <li>• Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost).</li> <li>• Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici.</li> <li>• Produrre impasti di base, creme e farce di base, torte e dolci al cucchiaio.</li> <li>• Produrre impasti lievitati ed evidenziare le varianti regionali.</li> <li>• Applicare tecniche di abbinamento cibo-cibo di vari prodotti enogastronomici all'interno dello stesso piatto.</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><i>STORIA</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Territorio come fonte storica (tessuto socio-produttivo e patrimonio ambientale, culturale ed artistico).</li> <li>• Aspetti della storia locale quali configurazioni della storia generale.</li> <li>• Categorie e metodi della ricerca storica (es.: analisi di fonti; modelli interpretativi; periodizzazione).</li> <li>• Strumenti della ricerca storica (es.: vari tipi di fonti, carte geostoriche e tematiche, mappe, statistiche e grafici).</li> <li>• Conoscenze specifiche: Storia della mafia dall' 800 a oggi Storia della lotta alla mafia Storia di Libera Biografie dei personaggi più importanti della cultura antimafia</li> <li>• Filmografia a tema.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><i>STORIA</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità.</li> <li>• Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali.</li> <li>• Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali.</li> <li>• Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale.</li> <li>• Utilizzare il lessico specifico di base delle scienze storico-sociali.</li> <li>• Utilizzare ed applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi e per produrre ricerche su tematiche storiche.</li> </ul>

## UNITA' DI APPRENDIMENTO

<i>ITALIANO</i>	<i>ITALIANO</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali.</li> <li>• Criteri di accesso e consultazione strutturata delle fonti di informazione e di documentazione.</li> <li>• Caratteristiche, struttura di testi scritti e repertori di testi specialistici.</li> <li>• Testi d'uso, dal linguaggio comune ai linguaggi specifici, in relazione ai contesti.</li> <li>• Forme e funzioni della scrittura; strumenti, materiali, metodi e tecniche dell'"officina letteraria".</li> <li>• Criteri per la redazione di una relazione e di schede tecniche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi.</li> <li>• Consultare dizionari e altre fonti informative come risorse per l'approfondimento e la produzione linguistica.</li> <li>• Redigere testi informativi e argomentativi funzionali all'ambito di studio.</li> <li>• Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nell'attività di studio e di ricerca.</li> <li>• Ideare e realizzare testi multimediali.</li> <li>• Scrittura schede tecniche.</li> </ul>
<i>DTA</i>	<i>DTA</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Normativa di settore.</li> <li>• Gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico/ristorativa.</li> <li>• Configurazioni di costo e determinazione del prezzo di vendita.</li> <li>• Forma giuridica delle imprese, con particolare riferimento alle cooperative.</li> <li>• Normativa di riferimento su mafia e confisca dei beni.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento.</li> <li>• Classificare e configurare i costi di un'azienda, analizzare il loro rapporto con i ricavi, calcolare il costo del servizio e individuare il prezzo di vendita.</li> <li>• Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost).</li> <li>• Saper determinare il costo di un piatto.</li> </ul>
<i>ALIMENTAZIONE</i>	<i>ALIMENTAZIONE</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale.</li> <li>• Funzione nutrizionale dei principi nutritivi</li> <li>• Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande.</li> <li>• Risorse enogastronomiche del territorio.</li> <li>• Principi di alimentazione equilibrata.</li> <li>• Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare.</li> <li>• Tecniche di conservazione degli alimenti.</li> <li>• Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti.</li> <li>• Caratteristiche organolettiche degli alimenti scelti, la filiera, la qualità, l'utilizzo, allergeni</li> <li>• Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi.</li> <li>• Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari.</li> <li>• Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di bevande e alimenti.</li> <li>• Individuare i prodotti tipici di un territorio.</li> <li>• Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.</li> <li>• Riconoscere la qualità di una bevanda o un alimento dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.</li> <li>• Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti.</li> <li>• Applicare tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari.</li> </ul>
<b>Utenti destinatari</b>	Classi Quarte
<b>Prerequisiti</b>	Conoscenze, abilità e competenze previste per il Primo Biennio e il primo anno del Secondo Biennio
<b>Fase di applicazione</b>	Gli alunni svilupperanno il progetto durante l'intero corso dell'anno scolastico
<b>Tempi</b>	Il lavoro si svilupperà a partire dall'inizio dell'anno scolastico; l'evento finale è previsto per il mese di maggio

## UNITA' DI APPRENDIMENTO

<b>Esperienze attivate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Incontri mirati con esperti del settore (rappresentanti delle Istituzioni pubbliche e del privato sociale; rappresentanti delle realtà economiche coinvolte).</li> <li>• Verifica dei prerequisiti e interventi di rinforzo.</li> <li>• Visite guidate nel territorio e in siti di particolare interesse culturale.</li> <li>• Indagini documentali.</li> </ul>
<b>Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavoro individuale</li> <li>• Lavoro di gruppo e tra gruppi</li> <li>• Lezione interattiva</li> <li>• Brainstorming</li> <li>• Problem solving</li> <li>• Peer education</li> </ul>
<b>Risorse umane</b> • <b>interne</b> • <b>esterne</b>	<p><b>Interne</b> Docenti di lettere, scienza e cultura dell'alimentazione, DTA, laboratorio servizi enogastronomici settore cucina/sala e vendita, laboratorio servizi accoglienza turistica; tecnici di laboratorio; personale amministrativo; personale ATA</p> <p><b>Esterne</b> Esperti di settore</p>
<b>Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PC</li> <li>• Video proiettore</li> <li>• Fotocopiatrice</li> <li>• Stampante a colori</li> <li>• macchina fotografica; videocamera</li> <li>• Libri di testo e siti internet</li> <li>• Telefono</li> <li>• Laboratori (cucina, sala, accoglienza)</li> <li>• Materie prime per evento finale</li> <li>• Materiale di facile consumo (fogli, tabelloni, cartoncini ecc.)</li> </ul>
<b>Valutazione</b>	<p><b>Valutazione del Prodotto:</b> Monitoraggio in itinere e finale con scheda predisposta.</p> <p><b>Valutazione del Processo:</b> Monitoraggio in itinere e finale con scheda predisposta.</p> <p><b>Valutazione dell'UdA:</b> Griglia di valutazione dell'UdA.</p>

### LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

Per "consegna" si intende *il documento che l'équipe dei docenti/formatori presenta agli studenti, sulla base del quale essi si attivano realizzando il prodotto nei tempi e nei modi definiti, tenendo presente anche i criteri di valutazione.*

**1<sup>a</sup> nota:** Il linguaggio deve essere accessibile, comprensibile, semplice e concreto.

**2<sup>a</sup> nota:** L'Uda prevede dei compiti/problema che per certi versi sono "oltre misura" ovvero richiedono agli studenti competenze e loro articolazioni (conoscenze, abilità, capacità) che ancora non possiedono, ma che possono acquisire autonomamente. Ciò in forza della potenzialità del metodo laboratoriale che porta alla scoperta ed alla conquista personale del sapere.

**3<sup>a</sup> nota:** L'Uda mette in moto processi di apprendimento che non debbono solo rifluire nel "prodotto", ma fornire spunti ed agganci per una ripresa dei contenuti attraverso la riflessione, l'esposizione, il consolidamento di quanto appreso.

## CONSEGNA AGLI STUDENTI

### **Titolo UdA:**

Nutrire la legalità

### **Cosa si chiede di fare:**

- Realizzare un menu (e quindi un evento) utilizzando i prodotti delle cooperative che aderiscono a Libera Terra
- Elaborare schede tecniche
- Realizzare la presentazione agli ospiti dei piatti serviti durante l'evento con l'aiuto del supporto multimediale

### **In che modo:**

Studio e approfondimento:

- La storia della mafia, dell'antimafia e delle cooperative che lavorano sui beni confiscati (lettere, DTA)
- Stesura della brochure (tutti i docenti);
- La legislazione antimafia e il funzionamento delle cooperative (DTA);
- Le caratteristiche dei prodotti che verranno utilizzati per l'evento finale (Scienza e cultura dell'alimentazione, laboratorio servizi enogastronomici settore cucina).
- Elaborazione e realizzazione del menu (docenti dei tre laboratori coinvolti e scienza e cultura dell'alimentazione)

### **Quali prodotti:**

- Realizzazione evento Cena
- Brochure (schede tecniche)

### **Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti):**

Le attività proposte hanno come scopo

- Imparare a lavorare in squadra con i compagni e con le classi degli altri indirizzi e con gli adulti
- Sviluppare la consapevolezza che un prodotto può essere "buono" non solo al palato, ma anche perché utile alla società;
- Comprendere le relazioni tra economia e legalità
- Capire che l'illegalità è nemica della qualità
- Imparare a conoscere meglio il proprio territorio.

### **Tempi:**

Le attività si svolgeranno durante l'intero anno scolastico

### **Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...):**

- PC
- Libri di testo
- Materiali forniti dai docenti e dagli esperti
- Siti internet
- Laboratorio di Enogastronomia e relative attrezzature
- LIM

### **Valutazione:**

Verranno valutate le competenze sviluppate dagli alunni nelle diverse fasi dell'attività e nelle diverse discipline coinvolte.

La valutazione avverrà:

- in itinere e nelle singole discipline (finalizzata al successo formativo e avrà un suo ponderato peso in sede di valutazione finale);
- sui prodotti finali (cena e brochure).

## PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: Nutrire la legalità
Coordinatore: Referente Educazione alla legalità
Collaboratori : docenti di Lettere, Scienza e cultura dell'alimentazione, DTA, Laboratorio servizi enogastronomici settore cucina/sala e vendita/accoglienza turistica

### PIANO DI LAVORO SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione UdA ai Dipartimenti	Relazione Referente Riunione Dipartimenti e Coordinatori di materia	Informazione per adesione		
2	Programmazione Referente Commissione		Piano di lavoro Identificazione Consigli di Classe	2 h	
3	Inserimento attività nel calendario degli eventi	Riunione Dipartimenti e Coordinatori di materia	Definizione calendario attività	1h	
4	Programmazione con docenti CdC	Riunione	Redazione piano di lavoro	2h	
5	Definizione prodotti da utilizzare (Docenti Enogastronomia settore cucina/sala e vendita/accoglienza turistica e Scienza e cultura dell'alimentazione)	Brochure precedente edizione Catalogo prodotti Libera Terra	Elaborazione menu	Da definire	
6	Elaborazione ordine di acquisto (tutti i laboratori)	DSGA	Disponibilità prodotti scelti	1 h	
7	Monitoraggio in itinere	Schede	Verifica svolgimento attività e condivisione informazioni	1h	
8	Approfondimento caratteristiche prodotti scelti (Scienza e cultura dell'alimentazione)	Siti Internet Libri di testo Materiali forniti	Schede per brochure	Da definire	
9	Approfondimento storico (Lettere)	Siti Internet Libri di testo Materiali forniti	Schede per brochure	Da definire	
10	Approfondimento giuridico (DTA)	Siti Internet Libri di testo Materiali forniti	Schede per brochure	Da definire	

<b>11</b>	Approfondimento caratteristiche prodotti e pietanze scelti (tutti)	Attrezzature di laboratorio Libro di testo	Esercitazioni e realizzazione preparazioni per evento	Da definire	
<b>12</b>	Incontri con esperti esterni	Incontro a scuola e sul territorio	Incontro e dibattito con esperti	Da definire	
<b>13</b>	Monitoraggio per brochure ed evento (tutti i docenti coinvolti)	Riunione	Verifica svolgimento attività e condivisione informazioni	2h	
<b>14</b>	Redazione brochure (Lettere, Enogastronomia settore cucina/sala e vendita/accoglienza turistica e Scienza e cultura dell'alimentazione)	PC Stampe a colori	Brochure per evento	Da definire	
<b>15</b>	Realizzazione dell'evento finale	Laboratorio di Enogastronomia	Evento	8 h	
<b>16</b>	Monitoraggio	Schede predisposte	Valutazione dell'attività	2 h	

