

UDA CLASSE QUARTA ENOGASTRONOMIA	
Elementi identificativi dei destinatari dell'UdA	Istituto Alberghiero Città Molfetta Provincia BARI Indirizzo di studio Enogastronomia Anno 2019-2020 Classe Quarta

Sezioni	Note per la compilazione
1) Titolo UdA	“ITINERARI TURISTICO - ENOGASTRONOMICI”
2) Competenze target da promuovere	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee e della cultura materiale - Padroneggiare gli strumenti espressivi ed espositivi indispensabili per gestire la comunicazione scritta - Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali individuando le nuove tendenze di filiera. - Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze delle tradizioni nazionali, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. - Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. - Strategie di comprensione di testi comunicativi semplici scritti, orali e multimediali. - Strategie di produzione di testi comunicativi semplici scritti e orali(monologo e interazione) anche con l'ausilio di strumenti multimediali. - Strutture morfosintattiche adeguate al contesto d'uso e che conferiscono coerenza e coesione al discorso. - Esprimersi ed interagire in FLE per presentare esempi concreti di imprese ristorative nel settore commerciale, collettivo e della banchettistica, delineandone le modalità operative salienti. - Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. - Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. - Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
3) Monte ore complessivo	Ore 157
4) Insegnamenti coinvolti e saperi essenziali mobilitati	<p>ITALIANO Il processo storico di definizione delle identità gastronomiche regionali e la creazione di una cultura culinaria nazionale. Storia della pasta. Riferimento letterario alla pasta nel romanzo di G. Tomasi di Lampedusa. Lettura ed analisi di testi espositivi\argomentativi.</p> <p>DTAR Conoscere il concetto di sicurezza del lavoro. Esaminare gli aspetti fondamentali della normativa della sicurezza del lavoro. Esaminare gli aspetti fondamentali della normativa della sicurezza del luogo di lavoro e della</p>

	<p>normativa antincendio.</p> <p>LABORATORIO DI CUCINA Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società. Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità. Alimenti con certificazione DOP e IGP e uso nei piatti delle tradizioni nazionali. Conoscere le aziende che hanno tramandato e valorizzato la tradizione culinaria e i prodotti tipici nazionali.</p> <p>Conoscere i metodi di cottura e le tecniche di preparazione della cucina nazionale tradizionale e moderna. Tecniche di cucina.</p> <p>INGLESE Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali .</p> <p>FRANCESE Le caratteristiche essenziali della ristorazione commerciale, collettiva e della banchettistica. Esempi di imprese francesi specializzate nel settore.</p> <p>ALIMENTAZIONE Conoscere le più importanti tecniche di conservazione degli alimenti utilizzando i metodi fisici. Conoscere le più importanti tecniche di conservazione utilizzando i metodi chimici e biologici.</p>
5) Compito autentico di realtà di riferimento e prodotti	<p>Relazione a cura dello studente sulle reali esperienze vissute durante l'attività lavorativa di stage.</p>
6) Attività degli studenti	<p>ITALIANO Cucina nazionale e varietà regionali. La pasta, cibo italiano per eccellenza. Giuseppe Tomasi di Lampedusa, Il pasticcio del principe. Persistenze e cambiamenti nella cultura gastronomica dell'Italia unita. Ore 4</p> <p>DTAR Sicurezza dei lavoratori. Sicurezza del luogo di lavoro. Ore 6</p> <p>LABORATORIO DI CUCINA Studio di prodotti certificati nazionali. Nocciola Piemonte IGP. Lenticchia di Castelluccio DOP. Mozzarella di bufala DOP. Pistacchio di Bronte DOP. Ricerca e studio di prodotti tipici del territorio, ricette tradizionali e aziende che hanno recuperato e valorizzato prodotti e cucine tradizionali. Le tecniche di cottura innovative applicate alle ricette con i prodotti tipici nazionali. Ore 12</p> <p>INGLESE Food and beverage services. Ore 4</p> <p>FRANCESE Les trois typologies de restauration : commerciale, collective, l'entreprise de traiteur. Ore 4</p> <p>ALIMENTAZIONE Metodi fisici di conservazione. Metodi fisici di conservazione. Metodi chimici e biologici di conservazione. Ore 4</p>
7) Criteri ed elementi per la valutazione e certificazione delle competenze	<p>ITALIANO Individuare il legame esistente tra base materiale del vivere sociale e manifestazioni culturali. Individuare il punto di vista dell'autore in rapporto ai temi trattati. Saper analizzare un testo espositivo\argomentativo.</p> <p>INGLESE Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.</p> <p>FRANCESE Conoscere Le caratteristiche essenziali della ristorazione commerciale, collettiva e della banchettistica. Esempi di imprese francesi specializzate nel settore.</p> <p>DTAR Conoscere il concetto di sicurezza del lavoro. Esaminare gli aspetti fondamentali della normativa della sicurezza del lavoro. Esaminare gli aspetti fondamentali della normativa della sicurezza del luogo di lavoro e della normativa antincendio.</p> <p>ALIMENTAZIONE Conoscere le più importanti tecniche di conservazione degli alimenti utilizzando i metodi fisici, chimici e biologici.</p> <p>LABORATORIO DI CUCINA Conoscere il valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società. Conoscere i prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità. Conoscere gli alimenti con certificazione DOP e</p>

	<p>IGP e uso nei piatti delle tradizioni nazionali. Conoscere le aziende che hanno tramandato e valorizzato la tradizione culinaria e i prodotti tipici nazionali.</p> <p>STAGE AZIENDALE Comportamento generale e disponibilità; conoscenze professionali nel settore di attività; stile proprietà; ordine; correttezza; spirito di gruppo; rapidità; metodo e precisione. Le competenze dell'unità sono rilevate attraverso una prova scritta a domande aperte per ciò che concerne le attività in aula e una valutazione del Tutor aziendale relativa all'attività in azienda.</p>					
8) Rubrica di valutazione	<table><tr><th>LIVELLI</th></tr><tr><td>1 (VOTO 3 - 4 – 5) : non è in grado di</td></tr><tr><td>2 (VOTO 6) : è in grado, se guidato, di</td></tr><tr><td>3 (VOTO 7 – 8) : è in grado di</td></tr><tr><td>4 (VOTO 9 – 10) : Possiede una spiccata autonomia nel</td></tr></table>	LIVELLI	1 (VOTO 3 - 4 – 5) : non è in grado di	2 (VOTO 6) : è in grado, se guidato, di	3 (VOTO 7 – 8) : è in grado di	4 (VOTO 9 – 10) : Possiede una spiccata autonomia nel
LIVELLI						
1 (VOTO 3 - 4 – 5) : non è in grado di						
2 (VOTO 6) : è in grado, se guidato, di						
3 (VOTO 7 – 8) : è in grado di						
4 (VOTO 9 – 10) : Possiede una spiccata autonomia nel						
9) Scheda - consegne per gli studenti	<p>Agli alunni è richiesto di mettere in pratica durante l'attività aziendale tutte le conoscenze, abilità e competenze acquisite durante l'attività in aula.</p> <p>Lo scopo dell'UDA è quelli di far acquisire agli alunni competenze fruibili nella loro futura attività lavorativa.</p> <p>Sono previste attività individuali, di gruppo, laboratoriali ed extra-scuola.</p>					