|  |  |
| --- | --- |
| **UDA CLASSE TERZA ENOGASTRONOMIA** | |
| **Elementi identificativi dei destinatari dell’UdA** | Istituto Alberghiero  Città Molfetta Provincia BARI  Indirizzo di studio Enogastronomia  Anno 2019-2020  Classe Terza |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Sezioni*** | ***Note per la compilazione*** |
| **1) Titolo UdA** | “ITINERARI TURISTICO - ENOGASTRONOMICI” |
| **2) Competenze target da promuovere** | - Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee e della cultura materiale.  − Collegare concetti e contenuti in chiave multidisciplinare  - Capacità di operare nel campo delle imprese e delle professioni relative al settore turistico.  - Capacità di operare nel campo delle imprese e delle professioni relative al settore turistico.  -Capacità di operare nel campo delle imprese e delle professioni relative al settore turistico.  - Applicare le norme attinenti la conduzione dell’esercizio, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro.  - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.  - Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze delle tradizioni regionali, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.  - Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze delle tradizioni regionali, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.  - 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 eccellenze agroalimentari regionali e, dunque, valorizzare e promuovere la cultura enogastronomica del proprio territorio.  - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali che riguardano l’olio di oliva e i cereali.  - Saper applicare la normativa vigente in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.  - Controllare ed utilizzare l’olio di oliva e i cereali sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. |
| **3) Monte ore complessivo** | Ore 157 |

|  |  |
| --- | --- |
| **4) Insegnamenti coinvolti e saperi essenziali mobilitati** | ITALIANO Gli elementi essenziali della cultura del cibo nel Medioevo. - I cereali nell’alimenta zione medievale - Riferimenti letterari relativi al pane. - La cucina regionale pugliese - Tradizioni e storia di prodotti pugliesi, presidio slow food.  DTAR Conoscere l’evoluzione della domanda di sevizi di ristorazione - Esaminare gli aspetti fondamentali delle diverse tipologie della ristorazione commerciale e collettiva e la loro evoluzione - Conoscere gli adempimenti necessari all’avvio di un’azienda turistico-ristorativa - Esaminare gli aspetti fondamentali della normativa della sicurezza del lavoro.  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 piatti delle tradizioni locali. Conoscere le aziende locali che hanno riscoperto e valorizzato la tradizione culinaria e i prodotti tipici regionali. Alimenti con certificazione DOP e IGP e piatti delle tradizioni locali. Conoscere le aziende locali che hanno riscoperto e valorizzato la tradizione culinaria e i prodotti tipici regionali.  INGLESE Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un’altra lingua comunitaria per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali al livello B2 del QCER.  ALIMENTAZIONE Conoscere le più importanti tappe della tecnologia di produzione dell’olio di oliva e dei derivati dei cereali. Conoscere le più comuni alterazioni dell’olio di oliva. Conoscere i nutrienti presenti nell’olio di oliva e nei cereali.  FRANCESE Lessico afferente alle eccellenze agroalimentari di Puglia -Esempi di preparazioni gastronomiche regionali realizzate a partire dalle suddette eccellenze. |
| **5) Compito autentico di realtà di riferimento e prodotti** | Relazione a cura dello studente sulle reali esperienze vissute durante l’attività lavorativa di stage. |
| **6) Attività degli studenti** | Due fasi da svolgere: la prima frontale e la seconda di stage in azienda.  ITALIANO I componenti dell’alimentazione medievale. La cucina regionale pugliese. Tradizioni e storia di alcuni prodotti della gastronomia pugliese, presidi Slow food (A scelta tra: Mandorla di Toritto, Carota di Polignano, Cipolla di Acquaviva, Pomodoro Fiaschetto di Torre Guaceto). Brochure di presentazione di un prodotto a scelta - Ore 4  DTAR Concetto d’impresa di ristorazione e classificazione degli esercizi pubblici. Classificazione tipologica. Le autorizzazioni all’esercizio dell’attività ristorativa. Sicurezza sul lavoro -Ore 4  LABORATORIO DI CUCINA Studio di alcuni prodotti tipici pugliesi. (Mandorla di Toritto, Cipolla rossa di Acquaviva, Carota di Polignano, Pomodoro fiaschetto di Torre Guaceto). Ricerca e studio di prodotti tipici del territorio, ricette tradizionali e aziende che hanno recuperato e valorizzato prodotti e cucine tradizionali. - Ore 12  INGLESE Puglia on a plate. Ore 4  FRANCESE Galerie de produits agroalimentaires à déguster dans les Pouilles. - Ore 4  ALIMENTAZIONE Dall’oliva all’olio passando attraverso i cereali Difetti e alterazioni dell’olio di oliva Composizione chimica e valore nutritivo dell’olio di oliva e dei cereali. - Ore 6 |
| **7) Criteri ed elementi per la valutazione e certificazione**  **delle competenze** | ITALIANO Gli elementi essenziali della cultura del cibo nel Medioevo. cereali nell’alimentazione medievale- Riferimenti letterari relativi al pane. La cucina regionale pugliese. Tradizioni e storia di prodotti pugliesi, presidio slow food. Programma Microsoft Publisher .  DTAR Individuare gli elementi che influenzano l’evoluzione della domanda dei servizi di ristorazione Distinguere gli elementi che caratterizzano le diverse tipologie di aziende della ristorazione commerciale e collettiva. Individuare le autorizzazioni necessarie all’avvio di un’azienda turistico-ristorativa Sicurezza sul lavoro  LABORATORIO DI CUCINA Individuare le componenti culturali della gastronomia. Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità. Conoscere alimenti con certificazione DOP e IGP e piatti delle tradizioni locali. Alimenti con certificazione DOP e IGP e piatti delle tradizioni locali. Conoscere le aziende locali che hanno riscoperto e valorizzato la tradizione culinaria e i prodotti tipici regionali.  INGLESE Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un’altra lingua comunitaria per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali al livello B2 del QCER  FRANCESE Lessico afferente alle eccellenze agroalimentari di Puglia. Esempi di preparazioni gastronomiche regionali realizzate a partire dalle suddette eccellenze  ALIMENTAZIONE Conoscere le più importanti tappe della tecnologia di produzione dell’olio di oliva e dei derivati dei cereali.  Conoscere le più comuni alterazioni dell’olio di oliva. Conoscere i nutrienti presenti nell’olio di oliva e nei cereali.  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. |
| **8) Rubrica di valutazione** | |  | | --- | | **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** | Agli alunni è richiesto di mettere in pratica durante l’attività aziendale tutte le conoscenze, abilità e competenze acquisite durante l’attività in aula.  Lo scopo dell’UDA è quelli di far acquisire agli alunni competenze fruibili nella loro futura attività lavorativa.  Sono previste attività individuali, di gruppo, laboratoriali ed extra-scuola. |