UdA CLASSI PRIME	
Denominazione	***Ma io lo faccio ?***
Compito – prodotto (a discrezione del CdC)	L'obiettivo è imparare ad operare nei laboratori e nella scuola in generale mettendo in atto comportamenti corretti e responsabili nei confronti di se stessi e degli altri. IL compito di questa UDA è produrre dei materiali: cartelloni, poster, video che espongano le regole igienico-sanitarie e di comportamento in uso nei vari ambienti e con il materiale di riciclo si realizzeranno alcuni oggetti. Glossario tecnico (anche in lingua) Relazione individuale
Fase di applicazione	Primo quadrimestre
Tempi	Tot. 34 ore T1 Presentazione dell'UdA T2 Analisi dei regolamenti dei laboratori, palestra, aula, e di regolamenti analoghi in lingua inglese T3 Esame del comportamento richiesto nella professione e della funzione della divisa T4 Stesura glossario tecnico, anche in lingua inglese T5 Riconoscimento delle contaminazioni, GMP (Le buone pratiche di lavorazione) T6 Realizzazione dei cartelloni e prodotti con materiale di riciclo T7 Presentazione dell'attività T8 Relazione individuale
Esperienze attivate	Visita ai laboratori ed osservazione delle modalità e delle tecniche di lavoro
Risorse umane • ***Interne*** • ***esterne***	Docenti di Laboratorio di Servizi Enogastronomici del settore Sala e vendita, Cucina e Accoglienza turistica, Scienza degli alimenti, Scienze motorie, Diritto ed Economia, Lingua Inglese, Italiano, docenti specializzati A discrezione del CdC

Denominazione	***Pane e Companatico***
Compito – prodotto (a discrezione del CdC)	Il compito di questa UdA è produrre vari tipi di pane dimostrando di conoscere le diverse fasi di produzione e i molteplici metodi di cottura relativi ad un prodotto tipico della tradizione gastronomica italiana. Durante il percorso si impara a conoscere l'importanza che tale elemento assume non solo nella tradizione italiana ma anche nelle altre culture. Sarà richiesto di rielaborare le conoscenze apprese attraverso lo svolgimento di giochi di simulazione in lingua straniera o compiti reali nelle altre discipline. Glossario tecnico (anche in lingua) Relazione individuale
Fase di applicazione	Secondo quadrimestre
Tempi	Tot. 33 ore T1 Presentazione dell'UdA T2 Analisi delle ricette per preparare il pane e il processo di lievitazione T3 Calcolo delle percentuali e delle grammature nella produzione del pane T4 Indagine sull'importanza del pane nelle religioni T5 Indagine sull'importanza del pane nella tradizione inglese T6 Indagine sull'importanza del pane nella tradizione del paese della seconda lingua straniera T7 Visita ad un laboratorio di panificazione T8 Realizzazione di alcuni tipi di pane T9 Preparazione di focacceria assortita con farine di grani antichi, farine speciali e integrali T10 Relazione individuale dell'UdA
Esperienze attivate	Visita a un panificio
Risorse umane • ***Interne*** • ***esterne***	Docenti di Laboratorio di Servizi Enogastronomici del settore Sala e vendita, Cucina, Scienza degli alimenti, Lingue straniere, Italiano, Matematica, Religione, Fisica, Scienze, docenti specializzati Esperti di panificazione (a discrezione del CdC)

UdA CLASSI SECONDE	
	Diamo i numeri? 0=sigarette, 5=porzioni di frutta e verdura, 30=minuti di camminata
Compito – prodotto (a discrezione del CdC)	.L'obiettivo è conoscere i danni provocati dal fumo sul sistema respiratorio, le caratteristiche nutritive di frutta e verdura e gli effetti benefici di una corretta attività motoria e una sana alimentazione. Il compito di questa UdA è preparare pietanze a base di frutta e verdura e realizzare una degustazione in cui gli alunni esporranno i vantaggi dello stile 0-5-30 Realizzazione di un dossier che metta in risalto il rapporto fra abitudini alimentari, attività motoria e benessere. Glossario tecnico (anche in lingua) Relazione individuale
Fase di applicazione	Secondo quadrimestre
Tempi	Tot. 35 ore T1 Presentazione dell'UdA T2 Esame delle caratteristiche organolettiche e nutritive di frutta e verdura T3 Presentazione dei danni provocati dal fumo T4 Intervento di un esperto esterno T5 Esecuzione di alcuni esercizi ginnici da praticare ogni giorno, con riferimento alle parti del corpo coinvolte T6 Predisposizione del glossario specifico anche in lingua straniera e simulazione di9 dialoghi al ristorante T7 Produzione di un dossier T8Promozione dell'evento finale e stesura menù T9 Produzione di pietanze e bevande a base di frutta e verdura T10 Realizzazione di una degustazione con esposizione orale dei vantaggi dello stile 0-5-30 T11Relazione individuale
Esperienze attivate	Seminario di approfondimento
Risorse umane • ***Interne*** • ***esterne***	Docenti di Laboratorio di Servizi Enogastronomici del settore Sala e vendita, Cucina, Accoglienza turistica, Scienza degli alimenti, Scienze motorie, Scienze, Lingua Inglese, Italiano, docenti specializzati A discrezione del CdC

Denominazione	***Alt…..questa è la tua stagione?***
Compito – prodotto (a discrezione del CdC)	L'obiettivo è conoscere i prodotti del proprio territorio e saperli utilizzare nei modi e, soprattutto, nei periodi giusti agendo con il minore impatto ambientale. Il compito di questa UdA è la preparazione e servizio di un menù con prodotti stagionali a Km 0. Glossario tecnico (anche in lingua) Relazione individuale
Fase di applicazione	Secondo quadrimestre
Tempi	Tot. 32 ore T1 Presentazione dell'UdA T2 Conoscenza del territorio ed esame delle caratteristiche organolettiche di frutta e verdura T3 Visita ad una azienda o mercato collegato ai mercati territoriali (Km 0) T4 Presentazione degli effetti benefici sull'organismo di una sana alimentazione basata sui prodotti stagionali e/o biologici T5 Stesura glossario tecnico e traduzione di un menù in lingua inglese T6 Calcolo delle percentuali e delle grammature, valutazione dei costi. T7 Promozione dell'evento finale e predisposizione di una brochure T8 Analisi delle ricette e spiegazione del menù T9 Realizzazione di un buffet a base di prodotti stagionali con presentazione e servizio dei piatti preparati T10 Relazione individuale
Esperienze attivate	Uso dei vari laboratori e visita alle aziende del territorio o mercato
Risorse umane • ***Interne*** • ***esterne***	Docenti di Laboratorio di Servizi Enogastronomici del settore Sala e vendita, Cucina, Accoglienza turistica, Scienza degli alimenti, Matematica, Lingua Inglese, Italiano, Biologia, docenti specializzati A discrezione del CdC