

Denominazione	NON SOLO PIZZA
Compito - prodotto	1) realizzazione della pizza Assi Culturali :
Competenze mirate ≡ ≡ assi culturali ≡ ≡ cittadinanza ≡ ≡ professionali	Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni, appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi Cittadinanza : Progettare Collaborare e partecipare Professionali Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
Abilità	Conoscenze
Distinguere i prodotti, conservazione dei prodotti	Gli ingredienti di base: farine, lieviti e altri prodotti utilizzati
Compilare la modulistica di reparto.	La modulistica di reparto.
Utilizzare software applicativi di settore	Software applicativi di settore.
Realizzazione e presentazione della pizza	La ricetta, le attrezzature e le tecniche di lavorazione
Applicare tecniche, strategie e modi di lettura a scopi e contesti diversi Utilizzare metodi e strumenti (appunti, scalette e mappe) per redigere sintesi e relazioni	Applicare tecniche, strategie e modi di lettura a scopi e contesti diversi Utilizzare metodi e strumenti (appunti, scalette e mappe) per redigere sintesi e relazioni
Identificare gli elementi maggiormente significativi per confrontare aree e periodi diversi Leggere, anche in modalità multimediale, le differenti fonti letterarie, iconografiche, documentarie, cartografiche, ricavandone informazioni su eventi storici di diverse epoche e differenti aree geografiche.	Identificare gli elementi maggiormente significativi per confrontare aree e periodi diversi Leggere, anche in modalità multimediale, le differenti fonti letterarie, iconografiche, documentarie, cartografiche, ricavandone informazioni su eventi storici di diverse epoche e differenti aree geografiche
Risolvere proporzioni	Risolvere le proporzioni
Comprendere le regole ed applicarle nella vita di gruppo	Comprendere le regole ed applicarle nella vita di gruppo
Riconoscere semplici informazioni Produzione di semplici testi (in lingue straniere)	Testi orali e scritti
Conoscere i principi per la tutela della salute	Conoscere i principi per la tutela della salute
Riconoscere e usare le piante officinali	Riconoscere e usare le piante officinali

Utenti destinatari	Classe Prima A
Prerequisiti	Conoscere gli ingredienti di base, le farine, i lieviti, etc.
Fase di applicazione	Gennaio – Marzo
Tempi	<p>20% del monte totale annuo di ogni singola disciplina presentazione dell' UdA alla classe da parte di ogni singolo docente cucina: realizzazione della pizza</p> <p>[Redacted]</p> <p>[Redacted]</p> <p>[Redacted]</p> <p>[Redacted]</p> <p>[Redacted]</p> <p>[Redacted]</p> <p>[Redacted]</p>
Esperienze attivate	Visita di una struttura ricettiva autonomamente per stimolare lo spirito di osservazione negli allievi
Metodologia	lavoro al computer, brainstorming, lezione laboratoriale lavori di gruppo
Risorse umane ≡ ≡ interne ≡ ≡ esterne	Docente di laboratorio di cucina
Strumenti	Laboratorio di cucina Aula Libro di testo
Valutazione	Verifica pratica; realizzare la pizza