
Unità Didattica

CUCINA

1	Rif. Unità didattica	UDA
2	Titolo	BRUSCHETTE CONDITE
3	Compito reale di apprendimento	- Realizzazione di una bruschetta - Saper scegliere il pane adeguato, saper scegliere i pomodori adatti alla ricetta - Saper tagliare in maniera regolare
4	Materiali e strumenti	Tagliere, coltello da pane, coltello corto per il taglio dei pomodori, bacinelle, foto di una bruschetta al pomodoro classica e una con le melanzane grigliate
5	Ingredienti	- Pane di grano - Sale - Aglio - Olio extravergine di oliva - Pomodori pachino - Melanzane - Foglie di basilico - Capperi
6	Tempi di preparazione	15 minuti
7	Facilità di conservazione	*
8	Costo	€
9	Contenuti ed attività	Ipotizzando un numero di 14 alunni suddivido la classe in due gruppi. Al gruppo 1 chiedo come intendono procedere per preparare la bruschetta classica secondo il loro punto di vista maturato con le esperienze pregresse. Al gruppo 2 chiedo la stessa cosa, fornendo loro, in aggiunta, l'input della foto di un prodotto già realizzato. Dopo l'ascolto del procedimento e le eventuali rettifiche operate dal docente, i gruppi stabiliscono come adoperarsi per realizzare quanto previsto. Il docente segue le varie fasi di preparazione e di svolgimento. Al termine due alunni del gruppo 1 si spostano nel gruppo 2 e viceversa. Gli alunni che sono transitati

9	Contenuti ed attività	Ipotizzando un numero di 14 alunni suddivido la classe in due gruppi. Al gruppo 1 chiedo come intendono procedere per preparare la bruschetta classica secondo il loro punto di vista maturato con le esperienze pregresse. Al gruppo 2 chiedo la stessa cosa, fornendo loro, in aggiunta, l'input della foto di un prodotto già realizzato. Dopo l'ascolto del procedimento e le eventuali rettifiche operate dal docente, i gruppi stabiliscono come adoperarsi per realizzare quanto previsto. Il docente segue le varie fasi di preparazione e di svolgimento. Al termine due alunni del
---	------------------------------	--

1	Riif. Unità didattica	UDA
2	Titolo	CAPONATA DI DENTICE
3	Compito reale di apprendimento	- Realizzazione della caponata di dentice - Riconoscere ed individuare le qualità degli ingredienti proposti; valore nutritivo, classificazione, abbinamento, stagionalità e conservazione; il pesce e derivati; gli ortaggi - Mondatura, taglio e cottura degli ortaggi - Taglio, paratura e cottura del pesce - Presentazione del piatto
4	Materiali e strumenti	Pentola e/o casseruola, schiumarola, cucchiari di legno, tagliere, coltello, vassoi pluri-porzione o mono-porzione
5	Ingredienti	- Dentice tagliato a fette - Melanzane - Pomodori - Cipolla, sedano - Olive verdi - Pinoli - Zucchero - Aceto di vino bianco - Basilico - Olio extravergine di oliva, - Farina
6	Tempi di preparazione	Preparazione ingredienti: 60'; Dressaggio: 15'.
7	Facilità di conservazione	* * *
8	Costo	\$ \$
9	Contenuti ed attività	Gli studenti, divisi in gruppi, verificano le caratteristiche organolettiche degli ingredienti, realizzano le diverse operazioni di pulitura, taglio e cottura del pesce; mondatura, preparazione e condimento degli ortaggi; finitura del piatto.

		Momento comune: socializzazione fasi di preparazione; degustazione e autovalutazione con supervisione del docente.
10	Divisione per fasi di preparazione	Gli allievi vengono accompagnati in magazzino e si chiede a ciascuno di scegliere gli alimenti necessari alla preparazione e di comunicare solo al docente la scelta fatta. A operazione conclusa il docente approva o corregge eventuali errori. Si portano gli alimenti sul piano di lavoro e si scelgono gli strumenti adatti alla preparazione. Spiegazione, da parte del docente, di tutte le informazioni che permettono di procedere ad una corretta preparazione dei cibi. Agli allievi viene quindi chiesto di proporre la tecnica di preparazione più adatta. Si procede con la paratura e la preparazione dei diversi ingredienti sotto la diretta supervisione del docente-guida che interviene, qualora necessario, su modalità, tempi e dosaggio dei vari componenti (olio, aroma, condimenti e spezie). Quando il piatto è pronto si procede all'assaggio e alla valutazione. Per quest'ultima si terrà conto di: presentazione, gusto e cottura.
11	Metodologia formativa	- Cooperative learning, - brainstorming, - problemsolving - Learning by doing, - apprendimento guidato dal docente.
12	Risultati attesi (elementi per la verifica degli apprendimenti)	A conclusione delle attività, gli studenti saranno in grado di: - capire le tecniche di lavorazione di piatti freddi e veloci (con modalità

		rapide di esecuzione) in ambiente ristorativo non convenzionale; - riconoscere e classificare gli ortaggi in base ai criteri di provenienza, stagionalità, freschezza; - effettuare i tagli opportuni, asportazione di parti non edibili e quelli tecnici per la presentazione del piatto; - conoscere e applicare le tecniche di cottura; - conoscere la pulitura, il taglio e la cottura dei pesci; - valorizzare le tipicità locali; - Individuare modalità di presentazione dei piatti.
--	--	---

1	Riif. Unità didattica	UDA
2	Titolo	COSTINE DI SEDANO E INSALATA
3	Compito reale di apprendimento	- Saper lavorare in team - Saper preparare pietanze veloci; - Saper organizzare una brigata di cucina; - Conoscere i sistemi di cottura e le tipologie di taglio - Conoscere la conservazione, l'apporto calorico degli alimenti e le proprietà organolettiche
4	Materiali e strumenti	Tagliere, frusta, vaschetta, sacco a poche, coltello, cucchiari di legno, vassoi pluri- porzione o mono-porzione.
5	Ingredienti	- Gambi di sedano teneri - Gorgonzola piccante - Ricotta - Latte quanto basta - Mezzo spicchio d'aglio - Prezzemolo - Erba cipollina quanto basta
6	Tempi di preparazione	- taglio: 10' - preparazione:15' - dressaggio: 10'
7	Facilità di conservazione	* *
8	Costo	\$
9	Contenuti ed attività	Formare tre gruppi (di 5 allievi) che si occupino rispettivamente di: - scegliere e preparare gli alimenti; - dressare il piatto con creatività. Tutti i gruppi, a rotazione, devono eseguire i tre passaggi.
10	Divisione per fasi di preparazione	<u>1° gruppo:</u> - gli allievi vengono accompagnati in magazzino e si chiede a ciascuno di scegliere gli alimenti necessari alla preparazione e di comunicare solo al docente la scelta fatta. A operazione conclusa il docente approva o corregge eventuali errori.

10	Divisione per fasi di preparazione	<u>1° gruppo:</u> - gli allievi vengono accompagnati in magazzino e si chiede a ciascuno di scegliere gli alimenti necessari alla preparazione e di comunicare solo al docente la scelta fatta. A operazione conclusa il docente approva o corregge eventuali errori. Si portano gli alimenti sul piano di lavoro e col problemsolving si scelgono gli strumenti adatti alla preparazione. <u>2° gruppo:</u> Col brainstorming si richiamano alla mente tutte le informazioni che permettono di procedere ad una corretta preparazione dei cibi. Agli allievi viene quindi chiesto di proporre la tecnica di preparazione più adatta. Si procede quindi con la paratura e la preparazione dei diversi ingredienti sotto la diretta supervisione del docente-guida che interviene, qualora necessario, su modalità, tempi e dosaggio dei vari componenti (olio, aroma, condimenti e spezie). <u>3° gruppo:</u> Agli allievi vengono mostrati svariati ingredienti, alcuni indispensabili, altri facoltativi, altri fungono da distrattori. Viene chiesto un vero lavoro di squadra per dressare il piatto con creatività. Quando i tre piatti saranno pronti, i gruppi verranno rimescolati col sorteggio e si procederà con l'assaggio e con la valutazione. Per quest'ultima si terrà conto di: presentazione, gusto e cottura. Si farà tesoro degli eventuali errori commessi e dei successi ottenuti.
11	Metodologia formativa	- Cooperative learning - Brainstorming

1	Rif. Unità didattica	UDA
2	Titolo	COUS COUS CON VERDURE
3	Compito reale di apprendimento	- realizzare il cous-cous con verdure - riconoscere ed individuare le qualità degli ingredienti proposti, il valore nutritivo, la classificazione, la stagionalità e conservazione; - conoscere le tecniche di taglio e cottura degli ortaggi
4	Materiali e strumenti	Padella tipo wok, tagliere, coltello trinciante, terrina, piatti mono-porzione e/o vassoi pluri-porzione.
5	Ingredienti	- Olio extravergine d'oliva - Curcuma in polvere - Sale fino 1 pizzico - Couscous precotto - Carote - Melanzane - Pomodorini ciliegino http://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-Olio-extravergine-d-oliva/ - Peperoncino fresco - Cipollotto fresco - Aglio - Zucchine - Taccole - Zenzero fresco
6	Tempi di preparazione	Preparazione ingredienti: 40'; Dressaggio: 10'
7	Facilità di conservazione	**
8	Costo	\$
9	Contenuti ed attività	Gli studenti, divisi in gruppi, verificano le caratteristiche organolettiche degli ingredienti, realizzano le diverse operazioni di mondatura, taglio preparazione e cottura; finitura del piatto. Momento comune: socializzazione fasi di preparazione; degustazione e auto-

		valutazione con supervisione del docente.
10	Divisione per fasi di preparazione	Spiegazione, da parte del docente, delle diverse fasi di preparazione, mondatura e taglio degli ortaggi, il frumento storia e utilizzo, con l'utilizzo di schede tecniche e strumenti multimediali. Suddivisione del gruppo per postazione lavoro (5 ciascuna) attrezzate di macchina di cottura, tagliere, coltelli per esercitazione individuale, <i>clips</i>, padella tipo wok, vassoio per presentazione; piatti per il dressage.
11	Metodologia formativa	- Learning by doing; - Apprendimento guidato dal docente; - Brainstorming.
12	Risultati attesi (elementi per la verifica degli apprendimenti)	- A conclusione delle attività, gli studenti saranno in grado di: - capire le tecniche di lavorazione di piatti in ambiente ristorativo non convenzionale; - riconoscere e classificare gli ortaggi in base ai criteri di provenienza, stagionalità, freschezza; - effettuare i tagli opportuni, asportazione di parti non edibili e quelli tecnici per la presentazione del piatto; - valorizzare le tipicità locali; - Individuare modalità di presentazione dei piatti.

1	Rif. Unità didattica	UDA
2	Titolo	CROSTONI ALLE FANTASIE MEDITERRANEE
3	Compito reale di apprendimento	- Realizzazione dei rostoni alle fantasie mediterranee - Riconoscere ed individuare le qualità degli ingredienti proposti; valore nutritivo, classificazione, abbinamento, stagionalità e conservazione - Mondatura e taglio delle verdure; taglio e paratura del pane; presentazione del piatto
4	Materiali e strumenti	Coltelli, terrina, cucchiari di legno, vassoi pluri-porzione o mono-porzione.
5	Ingredienti	- Pane integrale od ai 5 cereali - Misticanza con rucola - Burrata - Filetti di alicie - Olio extravergine di oliva (2 cucchiari da cucina) - Sale e pepe
6	Tempi di preparazione	Preparazione ingredienti: 15' Dressaggio: 5'
7	Facilità di conservazione	*
8	Costo	\$
9	Contenuti ed attività	Gli studenti, divisi in gruppi, verificano le caratteristiche organolettiche degli ingredienti, realizzano le diverse operazioni di taglio il pane e lo tosta in forno; mondatura, preparazione e condimento degli ingredienti; finitura del piatto. Momento comune: socializzazione fasi di preparazione; degustazione e autovalutazione con supervisione del docente.
10	Divisione per fasi di preparazione	Spiegazione, da parte del docente, delle diverse fasi di preparazione, mondatura e taglio delle insalate, il pane storia e utilizzo, i formaggi filati, con l'utilizzo di schede tecniche strumenti multimediali.

10	Divisione per fasi di preparazione	Spiegazione, da parte del docente, delle diverse fasi di preparazione, mondatura e taglio delle insalate, il pane storia e utilizzo, i formaggi filati, con l'utilizzo di schede tecniche e strumenti multimediali. Suddivisione del gruppo per postazione lavoro (3 ciascuna) attrezzate di taglieri, coltelli per esercitazione individuale, <i>clips</i> , vassoio per presentazione; piatti per il dressage.
11	Metodologia formativa	- Learning by doing; - apprendimento guidato dal docente; - Brainstorming
12	Risultati attesi (elementi per la verifica degli apprendimenti)	A conclusione delle attività, gli studenti saranno in grado di: - capire le tecniche di lavorazione di piatti freddi e veloci (con modalità rapide di esecuzione) in ambiente ristorativo non convenzionale; - riconoscere e classificare le insalate in base ai criteri di provenienza, stagionalità, freschezza; - effettuare i tagli opportuni, asporta-

1	Rif. Unità didattica	UDA
2	Titolo	CROSTONI ALLE FANTASIE MEDITERRANEE
3	Compito reale di apprendimento	- Realizzazione dei rostoni alle fantasie mediterranee - Riconoscere ed individuare le qualità degli ingredienti proposti; valore nutritivo, classificazione, abbinamento, stagionalità e conservazione - Mondatura e taglio delle verdure; taglio e paratura del pane; presentazione del piatto
4	Materiali e strumenti	Coltelli, terrina, cucchiari di legno, vassoi pluri-porzione o mono-porzione.
5	Ingredienti	- Pane integrale od ai 5 cereali - Misticanza con rucola - Burrata - Filetti di alicia - Olio extravergine di oliva (2 cucchiari da cucina) - Sale e pepe
6	Tempi di preparazione	Preparazione ingredienti: 15' Dressaggio: 5'
7	Facilità di conservazione	*
8	Costo	\$
9	Contenuti ed attività	Gli studenti, divisi in gruppi, verificano le caratteristiche organolettiche degli ingredienti, realizzano le diverse operazioni di taglio il pane e lo tosta in forno; mondatura, preparazione e condimento degli ingredienti; finitura del piatto. Momento comune: socializzazione fasi di preparazione; degustazione e autovalutazione con supervisione del docente.
10	Divisione per fasi di preparazione	Spiegazione, da parte del docente, delle diverse fasi di preparazione, mondatura e taglio delle insalate, il pane storia e utilizzo, i formaggi filati, con l'utilizzo di schede tecniche e strumenti multimediali.

10	Divisione per fasi di preparazione	Spiegazione, da parte del docente, delle diverse fasi di preparazione, mondatura e taglio delle insalate, il pane storia e utilizzo, i formaggi filati, con l'utilizzo di schede tecniche e strumenti multimediali. Suddivisione del gruppo per postazione lavoro (3 ciascuna) attrezzate di tagliere, coltelli per esercitazione individuale, <i>clips</i>, vassoio per presentazione; piatti per il dressage.
11	Metodologia formativa	- Learning by doing; - apprendimento guidato dal docente; - Brainstorming
12	Risultati attesi (elementi per la verifica degli apprendimenti)	A conclusione delle attività, gli studenti saranno in grado di: - capire le tecniche di lavorazione di piatti freddi e veloci (con modalità rapide di esecuzione) in ambiente ristorativo non convenzionale; - riconoscere e classificare le insalate in base ai criteri di provenienza, stagionalità, freschezza;

1	Riif. Unità didattica	UDA
2	Titolo	FILETTO DI SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI DEL MEDITERRANEO
3	Compito reale di apprendimento	- Scegliere il pezzo di pesce - Effettuare il taglio appropriato - Applicare la tecnica della marinatura - Dressare il piatto - Autovalutazione del percorso fatto
4	Materiali e strumenti	Pirofila, teglia, tagliere, cucchiari di legno, vassoi pluri-porzione o mono-porzione.
5	Ingredienti	- Filetto di salmone - Olio evo - Sale - Pepe - Agrumi (pompelmo, limone, arancia) - Prezzemolo
6	Tempi di preparazione	- marinatura: 30' - cottura: 8' - dressaggio: 2'
7	Facilità di conservazione	*
8	Costo	\$
9	Contenuti ed attività	Formare tre gruppi (di 5 allievi) che si occupino rispettivamente di: - ricavare il succo dagli agrumi e preparare la julienne di bucce - predisporre il salmone per la marinatura; mondare e tritare il prezzemolo; - dressare il piatto con creatività. Tutti i gruppi, a rotazione, devono eseguire i tre passaggi.
10	Divisione per fasi di preparazione	<u>1° gruppo</u>: - gli allievi vengono accompagnati di fronte ad una cella frigorifero e si chiede a ciascuno di loro di scegliere il pezzo di pesce e di comunicare solo al docente la scelta fatta. A operazione conclusa il docente approva o corregge eventuali errori. Si porta il pezzo di pesce sul piano di lavoro e col problem solving si scelgono gli strumenti adatti al taglio. Il docente da una dimostrazione delle modalità di ta-

10	Divisione per fasi di preparazione	<u>1° gruppo</u>: - gli allievi vengono accompagnati di fronte ad una cella frigorifero e si chiede a ciascuno di loro di scegliere il pezzo di pesce e di comunicare solo al docente la scelta fatta. A operazione conclusa il docente approva o corregge eventuali errori. Si porta il pezzo di pesce sul piano di lavoro e col problem solving si scelgono gli strumenti adatti al taglio. Il docente da una dimostrazione delle modalità di taglio; quindi, affidando a ciascun discente un pezzo di filetto, li invita a procedere. <u>2° gruppo</u>: Col brainstorming si richiamano alla mente tutte le informazioni che permettono di procedere ad una corretta marinatura dei cibi. Si procede quindi con la marinatura dell'alimento sotto la diretta supervisione del docente-guida che interviene, qualora necessario, su modalità e tempi e sul dosaggio dei vari componenti (olio, aroma, condimenti e spezie). <u>3° gruppo</u>: Agli allievi vengono mostrati svariati ingredienti, alcuni indispensabili, altri facoltativi, altri fungono da distrattori. Viene chiesto un vero lavoro di squadra per dressare il piatto con creatività. Quando i tre piatti saranno pronti, i gruppi verranno rimescolati col sorteggio e si procederà con l'assaggio e con la valutazione. Per quest'ultima si terrà conto di: presentazione, gusto e cottura. Si farà tesoro degli eventuali errori commessi e dei successi ottenuti.
11	Metodologia formativa	- Cooperative learning, - Brainstorming, - Problem solving

1	Rif. Unità didattica	UDA
2	Titolo	INSALATA DI PASTA FREDDA POLLO AL CURRY
3	Compito reale di apprendimento	- Saper lavorare in team - Saper preparare pietanze veloci - Saper organizzare le varie fasi di preparazione
4	Materiali e strumenti	Padelle, coltelli, tagliere, piatti, mestoli di varie tipologie, contenitori
5	Ingredienti	- Pasta, mezze penne - Pomodori - Rughetta - Tonno - Capperi - Maionese - Sale - Olio EVO - Petto di pollo - Curry - Brodo - Farina - Scalogno - Peperoncino fresco - Prezzemolo - Olio - Sale
6	Tempi di preparazione	- 40 min per la pasta - 30 min per il pollo
7	Facilità di conservazione	* * *
8	Costo	\$
9	Contenuti ed attività	Formare tre gruppi di 5 allievi che si occupino rispettivamente di: - scegliere gli alimenti da utilizzare - cuocere gli alimenti - dressare il piatto con creatività Tutti i gruppi, a rotazione, devono eseguire i tre passaggi.
10	Divisione per fasi di preparazione	Un gruppo prepara la pasta, i rimanenti due il pollo.

10	Divisione per fasi di preparazione	Un gruppo prepara la pasta, i rimanenti due il pollo. 1° GRUPPO In casseruola porta a bollore l'acqua e cuoce la pasta secondo le indicazioni. Nel frattempo alcuni alunni tagliano i pomodori, possibilmente non molto maturi, la rughetta, lavano i capperi per dissalarli, e preparano il tonno. Al termine condisciono in un contenitore la pasta con la maionese e il resto degli ingredienti. Per ultimo procedono al dressaggio del piatto. 2° GRUPPO Taglia il petto di pollo a cubetti non troppo piccoli e affetta lo scalogno. 3° GRUPPO Mescola in una ciotola della farina con un cucchiaino di sale e tre di curry, passa il pollo nel composto in modo che risulti ben infarinato. Lo soffrigge in padella con dell'olio d'oliva per circa 5min. e lo sistema in caldo. Nella stessa padella rosola lo scalogno insieme a qualche pezzetto di peperoncino aggiunge il pollo tenuto in caldo copre e termina la cottura con del brodo per circa 15 minuti. Per ultimo si occupa dell'impiattamento.
11	Metodologia formativa	- Verifica dei prerequisiti - Cooperative learning - Learning by doing - Produzione, riflessione sulle procedure utilizzate - Lavori individuali e di gruppo - Attività di ricerca
12	Risultati attesi (elementi per la verifica degli apprendimenti)	A conclusione delle attività si valuteranno: - il grado di raggiungimento degli esiti formativi - il possesso dei contenuti e delle prepa-

1	Riif. Unità didattica	UDA
2	Titolo	INSALATA DI RISO INTEGRALE CON RAGU DI ORTAGGI FREDDO
3	Compito reale di apprendimento	- Preparazione di un'insalata fredda - Riconoscere ed individuare le qualità di riso fra le varietà proposte agli alunni - Conoscere le tecniche di cottura del riso - Utilizzare i tagli appropriati - Individuare le modalità di presentazione
4	Materiali e strumenti	Pentola e/o casseruola, scolapasta, palette forata, cucchiaio di legno, forchettone, vassoi pluri-porzione o mono-porzione
5	Ingredienti	- Olive verdi in salamoia - Sottoceti - Piselli verdi - Zucchine - Sale, pepe, olio extravergine di oliva - Prezzemolo - Pomodori ciliegini - Riso integrale
6	Tempi di preparazione	40 minuti
7	Facilità di conservazione	*
8	Costo	\$
9	Contenuti ed attività	15 alunni divisi in tre gruppi: - primo gruppo: cuoce il riso; - secondo gruppo: prepara ingredienti e condimento; - terzo gruppo: lavora i prodotti freschi. Momento comune: assemblaggio ingredienti; socializzazione fasi di preparazione; degustazione e autovalutazione con supervisione del docente.
10	Divisione per fasi di preparazione	Secondo le modalità stabilite nei contenuti/attività
11	Metodologia formativa	- Learning by doing - Problem solving - Apprendimento guidato dal docente
12	Risultati attesi (elementi per la verifica degli apprendimenti)	A conclusione delle attività, gli studenti saranno in grado di: - Utilizzare le tecniche di lavorazione di

		piatti freddi e veloci (con modalità rapide di esecuzione) in ambiente ristorativo non convenzionale - Individuare modalità di presentazione appropriate
--	--	--

1	Rif. Unità didattica	UDA
2	Titolo	MEZZE PENNE CON SALMONE AFFUMICATO, UOVA DI LOMPO E POMODORINI
3	Compito reale di apprendimento	- Preparazione e distribuzione della pasta - Conoscere le tipologie di pasta - Conoscere le modalità di cottura della pasta - Conoscere i vari tipi di caviale - Essere in grado di utilizzare le tecniche di preparazione a bordo.
4	Materiali e strumenti	Pentola, saltiere, trinciante, cucchiaino di legno, mestolo, piatto singolo e/o pirofila
5	Ingredienti	- Mezze penne rigate - Burro - Panna fresca - Salmone affumicato - Pomodori ciliegini - Cognac - Sale e pepe - Uova di lompo - Erba cipollina
6	Tempi di preparazione	40 minuti
7	Facilità di conservazione	**
8	Costo	\$\$
9	Contenuti ed attività	15 alunni divisi in due gruppi: - primo gruppo (5 alunni) cuoce la pasta; - secondo gruppo prepara gli ingredienti per la salsa con il taglio dell'erba cipollina, del salmone a pezzetti, taglio e preparazione dei pomodorini. Momento comune: - socializzazione delle fasi e delle attività di preparazione; - condimento della pasta con la salsa approntata e successiva distribuzione e/o degustazione, con supervisione del docente.

10	Divisione per fasi di preparazione	Secondo le modalità stabilite nei contenuti/attività
11	Metodologia formativa	- Learning by doing - Problem solving - Apprendimento guidato dal docente
12	Risultati attesi (elementi per la verifica degli apprendimenti)	A conclusione delle attività, gli studenti saranno in grado di: - Essere in grado di riconoscere le varie tipologie di pasta e le tecniche di cottura adoperate in un ambiente ristorativo non convenzionale. - Individuare modalità di presentazione dei piatti.

1	Riif. Unità didattica	UDA
2	Titolo	MOZZARELLA ALLA CAPRESE
3	Compito reale di apprendimento	- Realizzazione della Mozzarella alla Caprese; - Riconoscere ed individuare le qualità degli ingredienti proposti; valore nutritivo, classificazione, abbinamento, stagionalità e conservazione; il latte e i suoi derivati; tipologie di taglio e sicurezza, norme generali di igiene; - Mondatura e taglio degli ortaggi; preparazione dei formaggi, presentazione del piatto.
4	Materiali e strumenti	Coltelli, tagliere, contenitori, piatti da portata.
5	Ingredienti	- Pomodori ramati maturi - Mozzarelle di bufala - Origano - Basilico - Olio d'oliva extravergine
6	Tempi di preparazione	Preparazione ingredienti: 15' Dressaggio: 10'
7	Facilità di conservazione	* *
8	Costo	\$
9	Contenuti ed attività	Gli studenti, divisi in gruppi, verificano le caratteristiche organolettiche degli ingredienti, realizzano le diverse operazioni di preparazione, taglio e condimento degli ingredienti; finitura del piatto. Momento comune: socializzazione fasi di preparazione; degustazione e autovalutazione con supervisione del docente.
10	Divisione per fasi di preparazione	Gli allievi vengono accompagnati in magazzino e si chiede a ciascuno di scegliere gli alimenti necessari alla preparazione e di comunicare solo al docente la scelta fatta. A operazione conclusa il docente approva o corregge eventuali errori. Si portano gli alimenti

10	Divisione per fasi di preparazione	Gli allievi vengono accompagnati in magazzino e si chiede a ciascuno di scegliere gli alimenti necessari alla preparazione e di comunicare solo al docente la scelta fatta. A operazione conclusa il docente approva o corregge eventuali errori. Si portano gli alimenti sul piano di lavoro e si scelgono gli strumenti adatti alla preparazione. Spiegazione, da parte del docente di tutte le informazioni che permettono di procedere ad una corretta preparazione dei cibi. Agli allievi viene quindi chiesto di proporre la tecnica di preparazione più adatta. Si procede quindi con la paratura e la preparazione dei diversi ingredienti sotto la diretta supervisione del docente-guida che interviene, qualora necessario, su modalità, tempi e dosaggio dei vari componenti (olio, aroma, condimenti e spezie). Quando il piatto è pronto si procede con l'assaggio e con la valutazione. Per quest'ultima si terrà conto di: presentazione, gusto e cottura.
11	Metodologia formativa	- Cooperative learning, - Apprendimento peer to peer, - Brainstorming, - Problemsolving
12	Risultati attesi (elementi per la verifica degli apprendimenti)	A conclusione delle attività, gli studenti saranno in grado di: - riconoscere e classificare gli ortaggi in base ai criteri di provenienza, stagio-

1	Rif. Unità didattica	UDA
2	Titolo	PARMIGIANA DI MELANZANE GRIGLIATE CON POMODORO FRESCO, PESTO DI BASILICO E PINOLI
3	Compito reale di apprendimento	- Preparazione della parmigiana - Conoscere le principali tecniche di lavorazione e cottura degli ortaggi. - Saper assemblare ingredienti e prodotti con caratteristiche differenti
4	Materiali e strumenti	Padella antiaderente, scolapasta, coltello a lama rigata mini frullatore, trinciante, piatti mono- porzione e/o vassoi pluri-porzione
5	Ingredienti	- Melanzane - Olio extra vergine d'oliva - Sale grosso - Pepe; - Pomodoro da insalata - Basilico - Mozzarella - Pinoli
6	Tempi di preparazione	40 minuti
7	Facilità di conservazione	**
8	Costo	\$
9	Contenuti ed attività	15 alunni divisi in tre gruppi: - il primo gruppo taglia le melanzane a fette sottili per poi farle spurgare con sale grosso per 10 minuti, successivamente si procede alla grigliatura in padella antiaderente; - il secondo gruppotaglia mozzarella e i pomodori a fette sottili; - il terzo gruppo prepara il pesto con frullatore a immersione, si lavorano foglie di basilico con olio extravergine, infine si aggiungono i pinoli interi. Al termine momento comune di socializzazione e successivo assemblaggio degli ingredienti e relativa presentazione. Si conclude con degustazione e auto-

		valutazione, con supervisione del docente.
10	Divisione per fasi di preparazione	Secondo le modalità stabilite nei contenuti/attività.
11	Metodologia formativa	- Learning by doing - Problem solving - Apprendimento guidato dal docente
12	Risultati attesi (elementi per la verifica degli apprendimenti)	- Conoscere le tecniche di lavorazione e taglio degli ortaggi. - Essere in grado di cuocere ed assemblare i vari ingredienti in ambiente ristorativo non convenzionale e di presentare i piatti agli ospiti. Individuare modalità di presentazione dei piatti.

1	Riif. Unità didattica	UDA
2	Titolo	ROTOLINI CROCCANTI SU LETTO DI CIPOLLE DI TROPEA CAMELLEATE CON CROSTONE DI PANE
3	Compito reale di apprendimento	- Realizzazione di rotolini croccanti - Riconoscere ed individuare le qualità degli ingredienti proposti; valore nutritivo, classificazione, abbinamento, stagionalità e conservazione - Mondatura e taglio degli ortaggi - Preparazione, taglio e cottura delle cipolle
4	Materiali e strumenti	Tagliere, vaschetta, mestolo di legno, pentola antiaderente, tegame a bordo alto, pinza per alimenti (clips), piatto da portata.
5	Ingredienti	- Fette sottili di bacon - Prugne secche - Mandorle pelate e tostate - Cipolle di Tropea - Zucchero semolato - Zucchero di canna
6	Tempi di preparazione	Preparazione ingredienti: 25'; Dressaggio: 10'.
7	Facilità di conservazione	* *
8	Costo	\$
9	Contenuti ed attività	Gli studenti, divisi in gruppi, verificano le caratteristiche organolettiche degli ingredienti, realizzano le diverse operazioni di taglio preparazione e cottura degli ortaggi; mondatura, preparazione e condimento degli ingredienti; finitura del piatto. Momento comune: socializzazione fasi di preparazione; degustazione e autovalutazione con supervisione del docente.
10	Divisione per fasi di preparazione	Spiegazione, da parte del docente, delle diverse fasi di preparazione, mondatura e taglio degli ortaggi, le carni da macello, con l'utilizzo di schede tecni-

10	Divisione per fasi di preparazione	Spiegazione, da parte del docente, delle diverse fasi di preparazione, mondatura e taglio degli ortaggi, le carni da macello, con l'utilizzo di schede tecniche e strumenti multimediali. Suddivisione del gruppo per postazione lavoro (3 ciascuna) attrezzate di tagliere, coltelli per esercitazione individuale, <i>clips</i> , vassoio per presentazione; piatti per il dressage.
11	Metodologia formativa	- Problemsolving - Cooperative learning - Flippedclassroom
12	Risultati attesi (elementi per la verifica degli apprendimenti)	A conclusione delle attività, gli studenti saranno in grado di: - Capire le tecniche di lavorazione di piatti veloci (con modalità rapide di esecuzione) in ambiente ristorativo non convenzionale; - Riconoscere e classificare gli ortaggi in base ai criteri di provenienza, stagionalità, freschezza; - Effettuare i tagli opportuni, asportazione di parti non edibili e quelli te-

1	Rif. Unità didattica	UDA
2	Titolo	SPIEDINO DI FRUTTA AL CIOCCOLATO
3	Compito reale di apprendimento	- Realizzare uno spiedino di frutta al cioccolato - Utilizzare la frutta quale alimento veloce per una sana e corretta alimentazione - Conoscere il valore nutritivo dei singoli frutti, loro classificazione, abbinamento, stagionalità e conservazione - Conoscere le caratteristiche nutrizionali del cioccolato <i>superfood</i>. - Adoperare i tagli per la corretta sbucciatura/pelatura, porzionatura e presentazione del prodotto finale.
4	Materiali e strumenti	Tagliere, coltello, mestolo di legno, vassoi pluri porzione o mono porzione
5	Ingredienti	4/5 frutti di stagione locali (es. 1 spiedino Salento estivo per persona: 1 fico; 1 tocchetto melone giallo; ½ kiwi; 1 grossa fragola; 1/4 banana) Cioccolato fondente al 70%: 200 gr Spiedini in legno bambù (lunghezza 15 cm)
6	Tempi di preparazione	- taglio: 10' - dressaggio: 10'
7	Facilità di conservazione	*
8	Costo	\$
9	Contenuti ed attività	Gli studenti, a gruppi che si alternano, analizzano vari tipi di frutta ai fini della classificazione (riferimento al sapore, alla polpa, ecc), della tipologia; della provenienza; del livello di maturazione della frutta fresca locale e non; dei metodi per una corretta conservazione della frutta fresca: freddo sì /freddo no (in base alle loro conoscenze pregresse e alle considerazioni che emergono nel

9	Contenuti ed attività	Gli studenti, a gruppi che si alternano, analizzano vari tipi di frutta ai fini della classificazione (riferimento al sapore, alla polpa, ecc), della tipologia; della provenienza; del livello di maturazione della frutta fresca locale e non; dei metodi per una corretta conservazione della frutta fresca: freddo sì /freddo no (in base alle loro conoscenze pregresse e alle considerazioni che emergono nel corso dell'analisi). Il Cioccolato: caratteristiche che lo rendono <i>superfood</i>. Alla discussione con apporto di ciascuno seguono le conclusioni riepilogative del docente con le considerazioni aggiuntive.
10	Divisione per fasi di preparazione	Visione su <i>youtube</i> di sbucciatura/pelatura e tagli della frutta, consueti ed artistici; analisi di spiedini realizzati dal docente quali campioni cui fare riferimento; suddivisione del gruppo per postazione lavoro (3 ciascuna) attrezzate di tagliere, coltelli per esercitazione individuale, <i>clips</i>, ciotole (con o senza acqua e limone contro annerimento polpa), spiedini, vassoio per presentazione; cioccolato fondente (già fuso, nel quale immergere la frutta per metà della sua porzione).
11	Metodologia formativa	- Brainstorming - Discussione libera e guidata - Cooperative learning - Problem solving
12	Risultati attesi (elementi per la verifica degli apprendimenti)	A conclusione delle attività, gli studenti saranno in grado di: - riconoscere e classificare la frutta in base ai criteri di provenienza, stagionalità, freschezza e livello di maturazione - conservare correttamente la frutta nel

1	Rif. Unità didattica	UDA
2	Titolo	STRACCETTI DI VITELLO
3	Compito reale di apprendimento	- Scegliere il pezzo di carne - Effettuare il taglio appropriato - Applicare la tecnica di cottura adeguata - Dressare il piatto - Autovalutazione del percorso fatto
4	Materiali e strumenti	- Pentola e/o casseruola, paletta forata, cucchiari di legno, vassoi pluri-porzione o mono-porzione.
5	Ingredienti	- Filetto di vitello - Olio evo - Sale - Aglio - Parmigiano - Rucola - Pepe - Limone - Alloro - Vino bianco
6	Tempi di preparazione	- taglio: 10' - cottura: 5' - dressaggio: 2'
7	Facilità di conservazione	* *
8	Costo	\$
9	Contenuti ed attività	Formare tre gruppi (di 5 allievi) che si occupino rispettivamente di: - scegliere e tagliare il pezzo di carne; - cuocere il pezzo; - dressare il piatto con creatività. Tutti i gruppi, a rotazione, devono eseguire i tre passaggi.
10	Divisione per fasi di preparazione	<u>1° gruppo</u>: - gli allievi vengono accompagnati di fronte ad una cella frigorifero e si chiede a ciascuno di loro di scegliere il pezzo di carne e di comunicare solo al docente la scelta fatta. A operazione conclusa il docente approva o corregge eventuali errori. Si porta il pezzo di carne sul piano di lavoro e col problem solving si scelgono gli strumenti adatti al taglio. Il docente da una

10	Divisione per fasi di preparazione	<u>1° gruppo</u>: - gli allievi vengono accompagnati di fronte ad una cella frigorifero e si chiede a ciascuno di loro di scegliere il pezzo di carne e di comunicare solo al docente la scelta fatta. A operazione conclusa il docente approva o corregge eventuali errori. Si porta il pezzo di carne sul piano di lavoro e col problem solving si scelgono gli strumenti adatti al taglio. Il docente da una dimostrazione delle modalità di taglio; quindi, affidando a ciascun discente un pezzo di carne, li invita a procedere ricordando loro che gli straccetti devono essere irregolari nella forma, ma non nello spessore. <u>2° gruppo</u>: Col brainstorming si richiamano alla mente tutte le informazioni che permettono di procedere ad una corretta cottura dei cibi. Agli allievi viene quindi chiesto di proporre la tecnica di cottura più adatta. Si procede quindi con la cottura dell'alimento sotto la diretta supervisione del docente-guida che interviene, qualora necessario, su modalità e tempi di cottura e sul dosaggio dei vari componenti (olio, aroma, condimenti e spezie). <u>3° gruppo</u>: Agli allievi vengono mostrati svariati ingredienti, alcuni indispensabili, altri facoltativi, altri fungono da distrattori. Viene chiesto un vero lavoro di squadra per dressare il piatto con creatività. Quando i tre piatti saranno pronti, i gruppi verranno rimescolati col sorteggio e si procederà con l'assaggio e con la valutazione. Per quest'ultima si terrà conto di: presentazione, gusto e cottura. Si farà tesoro degli eventuali errori commessi e dei successi ottenuti.
11	Metodologia formativa	- Cooperative learning, - Brainstorming

1	Rif. Unità didattica	UDA
2	Titolo	TARTINE SALMONE E PEPE ROSA
3	Compito reale di apprendimento	- Realizzazione delle tartine - Riconoscere ed individuare le qualità degli ingredienti proposti; valore nutritivo, classificazione, abbinamento, stagionalità e conservazione - Riconoscere il pesce e i derivati; il pane storia e utilizzi; le salse emulsionate - Sezionatura e taglio del pesce; taglio, paratura e tostatura del pane; preparazione della maionese, presentazione del piatto - Saper lavorare in team
4	Materiali e strumenti	Tagliere, frusta, vaschetta, sacco a poche, cucchiari di legno, vassoi pluri-porzione o mono-porzione.
5	Ingredienti	- Salmone affumicato - Filoncino di pane/integrale - Pepe rosa in grani - Maionese - Stracchino - Olio extravergine d'oliva (facoltativo)
6	Tempi di preparazione	Preparazione ingredienti: 25' Dressaggio: 5'
7	Facilità di conservazione	* *
8	Costo	\$
9	Contenuti ed attività	Gli studenti, divisi in gruppi, verificano le caratteristiche organolettiche degli ingredienti, realizzano le diverse operazioni di taglio il pane e lo tosta in forno; mondatura, preparazione e condimento degli ingredienti; finitura del piatto. Momento comune: socializzazione fasi di preparazione; degustazione e autovalutazione con supervisione del docente.
10	Divisione per fasi di preparazione	Gli allievi vengono accompagnati in magazzino e si chiede a ciascuno di scegliere gli alimenti necessari alla preparazione e di comunicare solo al docente la scelta

10	Divisione per fasi di preparazione	Gli allievi vengono accompagnati in magazzino e si chiede a ciascuno di scegliere gli alimenti necessari alla preparazione e di comunicare solo al docente la scelta fatta. A operazione conclusa il docente approva o corregge eventuali errori. Si portano gli alimenti sul piano di lavoro e si scelgono gli strumenti adatti alla preparazione. Spiegazione, da parte del docente, di le informazioni che permettono di procedere ad una corretta preparazione dei cibi. Agli allievi viene quindi chiesto di proporre la tecnica di preparazione più adatta. Si procede quindi con la paratura e la preparazione dei diversi ingredienti sotto la diretta supervisione del docente-guida che interviene, qualora necessario, su modalità, tempi e dosaggio dei vari componenti (olio, aroma, condimenti e spezie). Quando il piatto è pronto si procede con l'assaggio e con la valutazione. Per quest'ultima si terrà conto di: presentazione, gusto e cottura.
11	Metodologia formativa	- Cooperative learning - brainstorming - problemsolving - learning by doing - apprendimento guidato dal docente
12	Risultati attesi (elementi per la verifica degli apprendimenti)	A conclusione delle attività, gli studenti saranno in grado di: - capire le tecniche di lavorazione di piatti freddi e veloci (con modalità rapide di esecuzione) in ambiente ristorativo non convenzionale - riconoscere e classificare il pesce in base ai criteri di provenienza, stagionalità, freschezza - effettuare i tagli opportuni, asportazione di parti non edibili e quelli tecnici per la

1	Riif. Unità didattica	UDA
2	Titolo	TORTA DI PATATE
3	Compito reale di apprendimento	- Realizzazione della torta di patate - Riconoscere ed individuare le qualità degli ingredienti proposti; valore nutritivo, classificazione, abbinamento, stagionalità e conservazione; sistemi di cottura, tipologie di taglio e sicurezza, norme generali di igiene - Mondatura e taglio degli ortaggi; cottura degli ortaggi; presentazione del piatto
4	Materiali e strumenti	Pentola, coltelli, tagliere, contenitori, piatti da portata
5	Ingredienti	- Patate - Cipolle - Uova - Formaggio grattugiato - Prosciutto cotto - Mozzarella - Salsa pomodoro - Olio extravergine d'oliva - Sale - Pepe - Pangrattato
6	Tempi di preparazione	Preparazione ingredienti: 50' Dressaggio: 10'
7	Facilità di conservazione	* *
8	Costo	\$
9	Contenuti ed attività	Gli studenti, divisi in gruppi, verificano le caratteristiche organolettiche degli ingredienti, realizzano le diverse operazioni di cottura, preparazione e condimento degli ingredienti; finitura del piatto. Momento comune: socializzazione fasi di preparazione; degustazione e autovalutazione con supervisione del docente.

1v	Dizieionmpnr faei di prnparazionm	Gli allievi vengono accompagnati in magazzino e si chiede a ciascuno di scegliere gli alimenti necessari alla preparazione e di comunicare solo al docente la scelta fatta. A operazione conclusa il docente approva o corregge eventuali errori. Spiegazione, da parte del docente di tutte informazioni che permettono di procedere ad una corretta preparazione dei cibi. Agli allievi viene quindi chiesto di proporre la tecnica di preparazione più adatta. Si procede quindi con la paratura e la preparazione dei diversi ingredienti sotto la diretta supervisione del docente-guida che interviene, qualora necessario, su modalità, tempi e dosaggio dei vari componenti (olio, aroma, condimenti e spezie). Quando il piatto è pronto si procede all'assaggio e alla valutazione. Per quest'ultima si terrà conto di: presentazione, gusto e cottura.
11	r mtodolouia formatiza	- Cooperative learning, - Apprendimento peer to peer, - Brainstorming, - Problemsolving.
12	Rieultati attnei (nlnmmmti pnr la zmrfica dnuli apprmdimmti)	A conclusione delle attività, gli studenti saranno in grado di: - riconoscere e classificare gli ortaggi in base ai criteri di provenienza, stagionalità, freschezza; - effettuare i tagli opportuni, asportazione di parti non edibili e quelli tecnici per la presentazione del piatto; - valorizzare le tipicità locali; - individuare modalità di presentazione dei piatti.

1	Rif. Unità didattica	UDA
2	Titolo	ZATTARELLA SAPORITA
3	Compito reale di apprendimento	<u>Competenze:</u> realizzazione della ZATTARELLA SAPORITA; <u>Conoscenze:</u> riconoscere ed individuare le qualità degli ingredienti proposti; valore nutritivo, classificazione, abbinamento, stagionalità e conservazione; <u>Abilità:</u> mondatura e taglio degli ortaggi; taglio e paratura del pane; presentazione del piatto.
4	Materiali e strumenti	- Pentola, - coltelli, - tagliere, - contenitori, - piatti da portata.
5	Ingredienti	- Uova, - tonno in scatola, - capperi, - maionese, - radicchio, - pomodorini ciliegino, - crostini, pane integrale, - origano, - sale, - olio extravergine d'oliva.
6	Tempi di preparazione	Preparazione ingredienti: 15'; Dressaggio: 5'.
7	Facilità di conservazione	* *
8	Costo	\$
9	Contenuti ed attività	Gli studenti, divisi in gruppi, verificano le caratteristiche organolettiche degli ingredienti, realizzano le diverse operazioni di taglio il pane e lo tosta in forno; mondatura, preparazione e condimento degli ingredienti; finitura del piatto. Momento comune: socializzazione fasi di preparazione; degustazione e autovalutazione con supervisione del docente.

10	Divisione per fasi di preparazione	<u>PRIMA FASE:</u> 14 allievi divisi in due gruppi da sette. Ogni gruppo, dopo le indicazioni del docente, provvede ad assegnare le diverse mansioni/attività necessarie alla realizzazione del piatto ai propri componenti, che possono anche organizzarsi in coppie: - lavare e tagliare le verdure secondo le tipologie di taglio; - lessare e sgusciare le uova; - tagliare le uova a metà nel senso della lunghezza e svuotarle del tuorlo; - preparare la salsa per il ripieno, con tuorlo, capperi, maionese, tonno, poco olio; - farcire le metà delle uova con la salsa ottenuta; - impiattare i vari alimenti : sistemare la <i>julienne</i> di radicchio su un lato, adagiare la metà dell'uovo farcito; sistemare sul lato opposto del piatto il crostino e distribuirvi sopra la <i>bruonoise</i> di pomodorini precedentemente aromatizzati con olio di olio di oliva, sale fino e origano; condire il tutto con un giro d'olio di oliva. A fine lavoro i due gruppi confrontano i relativi risultati: gli allievi esprimono il loro giudizio sulla preparazione, valutandone le differenze visive e di presentazione; procedono all'assaggio del piatto, esprimendo giudizi sulla bontà e il gusto. Si apre una discussione sulle procedure messe in atto, le difficoltà incontrate e gli eventuali errori commessi e, sulle strategie di soluzione dei problemi.
11	Metodologia formativa	- Brainstorming, - apprendimento guidato dal docente, - cooperative learning, - apprendimento peer to peer, - metodologia del problemsolving.

12	Risultati attesi (elementi per la verifica degli apprendimenti)	A conclusione delle attività, gli studenti saranno in grado di: - capire le tecniche di lavorazione di piatti freddi e veloci (con modalità rapide di esecuzione) in ambiente ristorativo non convenzionale; - riconoscere e classificare le insalate in base ai criteri di provenienza, stagionalità, freschezza; - effettuare i tagli opportuni, asportazione di parti non edibili e quelli tecnici per la presentazione del piatto; - valorizzare le tipicità locali; - individuare modalità di presentazione dei piatti.
----	--	---

Didactic Unit

KITCHEN

1	Ref. didactic unit	UDA
2	Title	BREAD SLICES WITH MEDITERRANEAN FLAVORS
3	Real homework	- Realization of bread slices with Mediterranean flavors - Recognize and identify the qualities of the proposed ingredients; nutritional value, classification, combination, seasonality and conservation - Seeding and cutting of vegetables; bread cutting and grinding of bread; presentation of the dish
4	Tools and materials	Knives, bowls, wooden spoons, multi-portion or mono-tray trays.
5	Ingredients	- Whole meal bread or 5 cereals bread - Raw vegetables with rocket salad - Burrata - Alice threads - Extra virgin olive oil (2 cooking spoons) - Salt and pepper
6	Preparation Time	Time Preparation: 15' Dressage: 5'
7	Conservation	*
8	Costs	\$
9	Contents and activities	The students, divided into groups, test the organoleptic characteristics of the ingredients, perform the different operations of cutting the bread and baking it in the oven; molding, preparation and seasoning of ingredients; perfectioning of the dish. Common moment: socialization of the preparation stages; tasting and self-assessment with the teacher's supervision.
10	Preparation steps	Explanation, by the teacher, of the various stages of preparation, cleaning and cutting of salads; history and use of bread; yarn cheese; the use of media files for multimedia tools.

10	Preparation steps	Explanation, by the teacher, of the various stages of preparation, cleaning and cutting of salads; history and use of bread; yarn cheese; the use of media files for multimedia tools. Subdivision of the groups in different workstations (3 for each), equipped with cutting board, knives for individual exercise, clips, presentation tray; dressage plates.
11	Metodology	- Learning by doing; - Guided learning; - Brainstorming
12	Final purpose (Learning Testing Elements)	At the end of the activities, students will be able to: - Understand the working techniques of cold and fast dishes (with quick execution modes) in an unconventional dining environment; - recognize and classify salads according to the criteria of origin, seasonality

1	Ref. didactic unit	UDA
2	Title	CAKE WITH FRESH FRUIT
3	Real homework	Skills: Making the cake of fresh fruit; Knowledge: recognize and identify the qualities of the proposed ingredients; nutritional value, classification, combination, seasonality and conservation; to know the pastry dough; know basic creams; Skill: trimming, fruit cutting; make pastries dough and pastry creams; dressage
4	Tools and materials	Pot, glass bowl, paring knife, wooden spoon, ladle, baking tin, rolling pin, dessert dish.
5	Ingredients	Short pastry: - flour 00 - eggs - sugar - butter - grated lemon peel - baking soda Lemon cream: - yolks - sugar - flour - starch - lemon - milk To garnish: - strawberries - banana - orange - Kiwi - cherries - blackberries - candy for sweets
6	Preparation Time	Preparation: 40' Cooking: 20' Dressage : 15'
7	Conservation	**
8	Costs	\$ \$

9	Contents and activities	The students, divided into groups, test the organoleptic characteristics of the ingredients, perform the various operations of cleaning, cutting and cooking the fish; molding, preparation and seasoning of vegetables; Dressage. Socialization of preparation; tasting and self-assessment with the teacher's supervision.
10	Preparation steps	Teacher's explanation of the various stages of preparation, cleaning and cutting of fruit, preparation and cooking of the pastry and of the custard, with the use of multimedia technique and multimedia tools. Subdivision of the group for work station (5 in total) equipped with baking machine, oven, cutting board, individual exercise knife, clips, pot, presentation tray; dressage.
11	Metodology	- Learning by doing - Problem solving - Guided Learning
12	Final purpose (Learning Testing Elements)	At the end of the activities, students will be able to: - Understanding dish-processing techniques in an unconventional dining setting - Recognize and classify fruit according to the criteria of origin, seasonality and freshness; - Make suitable cuts, remove non-edible parts and technical drawings; - Valorising local typologies; - Find ways to present the dishes.

1	Ref. didactic unit	UDA
2	Title	CANAPÉS WITH SALMON AND PINK PEPPER
3	Real homework	- Realization of canapes - Recognize and identify the qualities of the proposed ingredients; nutritional value, classification, combination, seasonality and conservation - Recognize fish and derivatives; history bread and use; emulsified sauces - Slicing and cutting fish; cutting, baking and roasting bread; preparation of the mayonnaise, presentation of the dish - Know how to work in teams
4	Tools and materials	Chopping board, whip, pan, sack to a few, wooden spoons, multiple-serving or mono trays.
5	Ingredients	- Smoked salmon - Loaf of bread / whole grain - Pink pepper -Mayonnaise - Stracchino cheese - Extra virgin olive oil (optional)
6	Preparation Time	Ingredients:25' Dressage: 5'
7	Conservation	**
8	Costs	\$
9	Contents and activities	The students, divided into groups, test the organoleptic characteristics of the ingredients, perform the various operations of cutting the bread and baking it in the oven; molding, preparation and seasoning of ingredients; dressage. Common moment: socialization stages of preparation; tasting and self-assessment with the teacher's supervision.

10	Preparation steps	Students go the warehouse and choose the food they need to cook. They only communicate to the teacher their teacher who approves or corrects any errors. They bring food to the work surface and choose the tools suitable for the preparation. Explanation, by the teacher, of all the information that allows for proper preparation of the foods. Students are asked to propose the most suitable preparation technique. The preparation of the various ingredients is carried out under the direct supervision of the teacher who intervenes, when necessary, on the mode, time and quantities of the various components (oil, aroma, condiments and spices). At the end of the work the students express their judgment on the preparation, assessing their visual and presentation differences; proceed to the dish, expressing judgment on goodness and taste.
11	Metodology	- Learning by doing - Problem solving - Guided Learning - Peer to peer
12	Final purpose (Learning Testing Elements)	At the end of the activities, students will be able to: - Understand the techniques of working cold and fast dishes (with quick execution modes) in an unconventional dining environment - Recognize and classify fish according to the criteria of origin, seasonality, freshness - Make appropriate cuts, remove non-edible parts and technical drawings - Valorising local typologies - Find ways to present the dishes

1	Ref. didactic unit	UDA
2	Title	"CAPONATA" OF DENTEX
3	Real homework	- Realization of the "Caponata" of dentex - Recognize and identify the qualities of the proposed ingredients; nutritional value, classification, combination, seasonality and conservation; the fish and its derivatives; vegetables - Hedge, cutting and cooking vegetables - Cutting, dressing and cooking of fish - Presentation of the dish
4	Tools and materials	Pot and / or casserole, foam, wooden spoons, cutting board, knife, multi-portion or mono trays
5	Ingredients	- Slices of fresh dentex - Eggplant - Tomatoes - Onion, celery - Green olives - Pine nuts - Sugar - White wine vinegar - Basil - Extra virgin olive oil, - Flour
6	Preparation Time	Preparation of the ingredients: 60' Dressage: 15'
7	Conservation	***
8	Costs	\$ \$
9	Contents and activities	The students, divided into groups, test the organoleptic characteristics of the ingredients, perform the various operations of cleaning, cutting and cooking the fish; molding, preparation and seasoning of vegetables; flat finish. Socialization of preparation; tasting and self-assessment with the teacher's supervision.

10	Preparation steps	Students go the warehouse and choose the food they need to cook. They only communicate to the teacher their teacher who approves or corrects any errors. They bring food to the work surface and choose the tools suitable for the preparation. Explanation, by the teacher, of all the information that allows for proper preparation of the foods. Students are asked to propose the most suitable preparation technique. The preparation of the various ingredients is carried out under the direct supervision of the teacher who intervenes, when necessary, on the mode, time and quantities of the various components (oil, aroma, condiments and spices). At the end of the work the students express their judgment on the preparation, assessing their visual and presentation differences; proceed to the dish, expressing judgment on goodness and taste.
11	Metodology	- Learning by doing - Problem solving - Guided Learning - Peer to peer
12	Final purpose (Learning Testing Elements)	At the end of the activities, students will be able to: - Understand the techniques of working cold and fast dishes (with quick execution modes) in an unconventional dining setting; - recognize and classify vegetables according to the criteria of origin, seasonality and freshness; - make suitable cuts, remove non-edible parts and technical drawings; - knowing and applying the cooking techniques; - know about cleaning, cutting and cooking fish; - valorising local typologies; - Find ways to present the dishes.

1	Ref. didactic unit	UDA
2	Title	CAPRESE MOZZARELLA CHEESE
3	Real homework	- Making Caprese Mozzarella cheese; - Recognize and identify the qualities of the proposed ingredients; nutrition, classification, combination, seasonality and conservation; milk and its derivatives; types of cutting and safety, general hygiene standards; - Vegetable seeding and cutting; preparation of cheeses, presentation of the dish.
4	Tools and materials	Knives, chopping boards, containers, serving dishes.
5	Ingredients	- Ripe tomatoes - Mozzarella of buffalo - Origan - Basil - Extra virgin olive oil
6	Preparation Time	Preparation of the ingredients: 15' Dressage: 10'
7	Conservation	**
8	Costs	\$
9	Contents and activities	The students, divided into groups, test the organoleptic characteristics of the ingredients, perform the various operations of preparation, cutting and condiment of the ingredients; dressage. Socialization of preparation; tasting and self-assessment with the teacher's supervision.

10	Preparation steps	Students go into the warehouse and choose the ingredients they need to prepare the dish and they communicate to the teacher their choice. At the end of this procedure, the teacher approves or corrects any errors. Explanation by the teacher of all information that enables for the right preparation of food. Students are therefore asked to propose the most suitable preparation technique. Then the students start to prepare the various ingredients under the direct supervision of the teacher-instructor who intervenes, if necessary, on the modalities, time and quantities of the various ingredients (oil, aroma, condiments and spices). When the dish is ready, students taste and evaluate the dish. The latter will take into account: presentation, taste and cooking.
11	Metodology	- Learning by doing - Problem solving - Guided Learning
12	Final purpose (Learning Testing Elements)	At the end of the activities, students will be able to: - recognize and classify vegetables according to the criteria of origin, seasonality and freshness; - make appropriate cuts, remove non-edible parts and technical drawings; - valorising local typologies; - Find ways to present the dishes.

1	Ref. didactic unit	UDA
2	Title	CELERY STALK AND SALAD
3	Real homework	- Know how to work in teams - Know how to prepare fast foods; - Know how to organize a kitchen brigade; - Know the cooking systems and the types of cutting - Know the conservation, caloric intake of food and organoleptic properties
4	Tools and materials	Cutlery, whip, pan, sack, knife, wooden spoons, multiple-serving or mono trays.
5	Ingredients	- Soft celery stalks - Spicy gorgonzola - Ricotta cheese - Just enough milk - Half clove of garlic - Parsley - Chives just enough
6	Preparation Time	Cutting: 10' Dressage: 15'
7	Conservation	**
8	Costs	\$
9	Contents and activities	Form three groups (of 5 students) that deal with: - choose and prepare food; - dress the dish creatively. All groups, rotating, must perform the three steps.

10	Preparation steps	Students go into the warehouse and choose the ingredients they need to prepare the dish and they communicate to the teacher their choice. At the end of this procedure, the teacher approves or corrects any errors. Explanation by the teacher of all information that enables for the right preparation of food. Students are therefore asked to propose the most suitable preparation technique. Then the students start to prepare the various ingredients under the direct supervision of the teacher-instructor who intervenes, if necessary, on the modalities, time and quantities of the various ingredients (oil, aroma, condiments and spices). When the dish is ready, students taste and evaluate the dish. The latter will take into account: presentation, taste and cooking.
11	Metodology	- Cooperative learning - Brainstorming - Problem solving
12	Final purpose (Learning Testing Elements)	At the end of the activities, students will be able to: - Assess the quality of the ingredients - Manipulate the ingredients properly - Know and apply cooking techniques - Awareness of the chemical reaction of food with the "hot" factor - Be creative in the dressage

1	Ref. didactic unit	UDA
2	Title	COLD RICE SALAD WITH VEGETABLES STEW
3	Real homework	- Prepare a cold salad - Recognize and identify the quality of rice among the varieties proposed to the students - Know the techniques to cook rice - Use the appropriate cuts - Find out how to present the dish
4	Tools and materials	Pot and / or casserole, perforated pallet, wooden spoons, multi or mono portion trays.
5	Ingredients	- Green olives in brine - Pickles - Green peas - Zucchini - Salt, pepper, extra virgin olive oil - Parsley - Cherry tomatoes - Wholemeal rice
6	Preparation Time	40'
7	Conservation	*
8	Costs	\$
9	Contents and activities	15 pupils divided into three groups: - first group: cook the rice; - second group: prepare ingredients and flavors; - third group: work with fresh ingredients. Socialization: joining the ingredients; discussion on the preparation stages; tasting and self-assessment with the teacher's supervision.
10	Preparation steps	According to the content / activity modes
11	Methodology	- Learning by doing - Problem solving - Guided Learning

Didactic Unit

12	Final purpose (Learning Testing Elements)	At the end of the activities, students will be able to: - Use cold and fast cooking techniques (with quick execution modes) in an unconventional dining setting - Find suitable presentation modes
----	--	---

1	Ref. didactic unit	UDA
2	Title	CRISPY ROLLS ON A BED OF TROPEA SWEET ONIONS WITH BREAD
3	Real homework	- Creating crispy rolls - Recognize and identify the qualities of the proposed ingredients; nutritional value, classification, combination, seasonality and preservation - Hatching and cutting vegetables - Preparation, cutting and cooking of onions
4	Tools and materials	Chopping board, bowl, wooden ladle, non-stick pot, high-pitched pan, food clip (clip), serving dish.
5	Ingredients	- Thin bacon slices - Dry plums - Peeled and roasted almonds - Onions of Tropea - Semi-sweet sugar - Brown sugar
6	Preparation Time	Ingredients: 25' Dressage: 10'
7	Conservation	**
8	Costs	\$
9	Contents and activities	The students, divided into groups, test the organoleptic characteristics of the ingredients, perform the various operations of cutting the bread and baking it in the oven; molding, preparation and seasoning of ingredients; dressage. Common moment: socialization stages of preparation; tasting and self-assessment with the teacher's supervision.

10	Preparation steps	Explanation by the teacher of the various stages of preparation, cutting and cutting of vegetables, slaughter meat, using media tools for multimedia tools. Subdivision of the group by workstation (3 each) equipped with cutting board, individual exercise knife, clips, presentation tray; plates for dressage.
11	Metodology	- Problem solving - Cooperative learning - Flipped classroom
12	Final purpose (Learning Testing Elements)	At the end of the activities, students will be able to: - Understand the techniques of working cold and fast dishes (with quick execution modes) in an unconventional dining environment - recognize and classify fish according to the criteria of origin, seasonality, freshness - make appropriate cuts, remove non-edible parts and technical drawings - valorising local typologies - Find ways to present the dishes

1	Ref. didactic unit	UDA
2	Title	CUOS-COUS WITH VEGETABLES
3	Real homework	Skills: prepare cus-cus with vegetables; Knowledge: recognize and identify the qualities of the proposed ingredients; nutritional value, classification, combination, seasonality and conservation; Skill: cutting, cutting and cooking vegetables; presentation of the dish.
4	Tools and materials	Wok pan, chopping board, shaving knife, bowl, single-portion plates and / or multi-portion trays.
5	Ingredients	- Extra virgin olive oil - Curcuma in powder - Salt up to 1 pinch - Couscous precooked - Carrots - Eggplant - Cherry tomatoes - Fresh chili pepper - Fresh apron - Garlic - Small pumpkin - Jackdaws - Fresh ginger
6	Preparation Time	Cooking: 40' Dressage : 10'
7	Conservation	**
8	Costs	\$
9	Contents and activities	The students, divided into groups, test the organoleptic characteristics of the ingredients, perform the various operations of cleaning, cutting and cooking the fish; molding, preparation and seasoning of vegetables; Dressage. Socialization of preparation; tasting and self-assessment with the teacher's supervision.

10	Preparation steps	Teacher's explanation of the various stages: preparation, cutting of vegetables, wheat history and its use, by using r multimedia tools. Subdivision of the group for work stations (5 in total) equipped with baking machine, cutting board, individual exercise knives, clips, wok pan, presentation tray; dressage .
11	Metodology	- Learning by doing - Problem solving - Guided Learning
12	Final purpose (Learning Testing Elements)	At the end of the activities, students will be able to: - Understanding dish-processing techniques in an unconventional dining setting - Recognize and classify vegetables according to the criteria of origin, seasonality and freshness; - Make suitable cuts, remove non-edible parts and technical drawings; - Valorising local typologies; - Find ways to present the dishes.

1	Ref. didactic unit	UDA
2	Title	"PARMIGIANA" OF ROAST EGPLANTS WITH FRESH TOMATOES, BASIL AND PINE NUTS CREAM
3	Real homework	- Preparation of the "Parmigiana" - Know the techniques of cooking vegetables. - Know how to assemble ingredients and products with different characteristics
4	Tools and materials	No-stick cooking pan, colander, rigged knife mini blender single-portion plates and / or multi-portion trays, wooden spoons, multi or mono portion trays.
5	Ingredients	- Eggplant - Extra virgin olive oil - Salt - Pepper; - Salad tomato - Basil - Mozzarella cheese - Pine nuts
6	Preparation Time	40'
7	Conservation	**
8	Costs	\$

9	Contents and activities	15 pupils divided into three groups: - In the first group the students slice the eggplants and drain them with salt for 10 minutes; then grate them in a non-stick frying pan; - In the second group the students cut mozzarella and tomatoes into small slices; - the third group prepares the "pesto" sauce with a diving mixer. The sauce is obtained by basil leaves with extra virgin olive oil, and pine nuts. It follows the socialization and presentation of the dish and tasting and self-evaluation, with the teacher supervision.
---	--------------------------------	---

1	Ref. didactic unit	UDA
2	Title	POTATOES CAKE
3	Real homework	- Making a potatoes cake - Recognize and identify the qualities of the proposed ingredients; nutritional value, classification, combination, seasonality and conservation; cooking systems, cutting and safety types, general hygiene rules - Vegetables seeding and cutting; cooking vegetables; presentation of the dish
4	Tools and materials	Pot, knives, chopping boards, containers, serving dishes
5	Ingredients	- Potatoes - Onions - Eggs - Grated cheese - Baked ham - Mozzarella cheese - Tomato sauce - Extra virgin olive oil - Salt - Pepper - Bread crumbs
6	Preparation Time	Preparation of the ingredients: 50' Dressage: 10'
7	Conservation	**
8	Costs	\$
9	Contents and activities	The students, divided into groups, test the organoleptic characteristics of the ingredients, perform the various cooking techniques, preparation and seasoning of the ingredients; dressage. Socialization of the preparation stages; tasting and self-assessment with the teacher's supervision.

10	Preparation of the dish	Students go into the warehouse and choose the ingredients they need to prepare the dish and they communicate to the teacher their choice. At the end of this procedure, the teacher approves or corrects any errors. Explanation by the teacher of all information that enables for the right preparation of food. Students are therefore asked to propose the most suitable preparation technique. Then the students start to prepare the various ingredients under the direct supervision of the teacher-instructor who intervenes, if necessary, on the modalities, time and quantities of the various ingredients (oil, aroma, condiments and spices). When the dish is ready, students taste and evaluate the dish. The latter will take into account: presentation, taste and cooking.
11	Methodology	- Learning by doing - Problem solving - Guided Learning
12	Final purpose of the didactic unit	At the end of the activities, students will be able to: - recognize and classify vegetables according to the criteria of origin, seasonality and freshness; - make appropriate cuts, remove non-edible parts and technical drawings; - valorising local typologies; - Find ways to present the dishes.

1	Ref. didactic unit	UDA
2	Title	SALAD OF COLD PASTA CHICKEN WITH CURRY
3	Real homework	- Know how to work in teams - Know how to prepare fast food - Know how to organize the various stages of preparation
4	Tools and materials	Pans, knives. cutlery, plates, ladles of various types, containers
5	Ingredients	- Pasta, half-feathers - Tomatoes - Rughetta - Tuna - Capers - Mayonnaise - Salt - Extra virgin olive oil - Chicken breast - Curry - Soup - Flour - Shallow - Fresh chili - Parsley - oil - Salt
6	Preparation Time	Pasta: 40' Chicken: 30'
7	Conservation	***
8	Costs	\$
9	Contents and activities	Form three groups of 5 students who are responsible for: - choose the foods to use - cook the food - dress the dish creatively All groups, rotating, must perform the three steps.

10	Preparation steps	One group cooks the pasta, the other two groups the chicken. 1st GROUP: In casserole boil water and bake the dough according to directions. Meanwhile, some pupils cut the tomatoes, possibly not very ripe, the rust, wash the capers to dissolve them, and prepare the tuna. At the end, place in a container the pasta with the mayonnaise and the rest of the ingredients. Finally, they are going to dress the dish. 2nd GROUP: Cut the chicken breast to not too small cubes and sliced the shallot. 3rd GROUP: Mix in a bowl of flour with a teaspoon of salt and three curry leaves the chicken in the mixture so it is well flamed. Sprinkle it in a pan with olive oil for about 5 minutes. and the system in hot. In the same frying pan ribbon the shrimp along with a few pieces of chili pepper add the chilled hot chicken covers and finish cooking with the broth for about 15 minutes. Lastly, it deals with dressage.
11	Metodology	- Learning by doing - Problem solving - Guided Learning - Peer to peer
12	Final purpose (Learning Elements)	Testing At the end of the activities, students will be able to: - Find ways to present the dishes. - the degree of achievement of

1	Ref. didactic unit	UDA
2	Title	SALMON FILLET MARINATED IN THE MEDITERRANEAN AGRUMS
3	Real homework	- Choose the right piece of fish - Make the appropriate cut - Apply the marinating technique - Dish dressage - Self-assessment of the procedure
4	Tools and materials	Pirofile, baking tray, cutting board, wooden spoons, multi or mono or mono-trays portion
5	Ingredients	- Fillet of salmon - Extra virgin olive oil - Salt - Pepper - Citrus fruits (grapefruit, lemon, orange) - Parsley
6	Preparation Time	Marinating: 30' Cooking: 8' Dressage: 2'
7	Conservation	*
8	Costs	\$
9	Contents and activities	Form three groups (of 5 students each) that deal with:- getting the citrus juice and preparing the julienne from skins - preparing salmon for marinade; cutting and chopping of the parsley; - dressage of the dish, creatively. All groups, rotating, must perform the three steps.
10	Preparation steps	1st group: - The students are accompanied in front of a refrigerator cell and they ask each of them to choose the piece of fish and to communicate to the teacher the choice made. The teacher will approve or corrects any errors. You bring the piece of fish on the work table and with the problem solving technique students can choose the

		tools suitable for cutting. The teacher demonstrates the modalities of cutting; therefore, entrusting each student with a piece of fish, he remembers them that the straps must be irregular in shape, but not in their thickness. 2nd group: With brainstorming, all the information that allows proper food marinade is recalled. This is done with the food picking under the direct supervision of the instructor-driving who intervenes, if necessary, on the modalities and times and the dosage of the various components (oil, aroma, condiments and spices). 3rd group: Students have several ingredients, some are indispensable, others are optional, others act as distractors. Real teamwork is required to dress the dish creatively. When the three dishes are ready, the groups will be scrambled with the draw and will proceed with the tasting and the evaluation. The latter will take into account: presentation, taste and cooking. It will take care of any mistakes and achievements.
11	Metodology	- Learning by doing; - Guided learning; - Brainstorming
12	Final purpose (Learning Testing Elements)	At the end of the activities, students will be able to: - Assess the quality of the ingredients - Manipulate the ingredients properly - Know and apply marinating techniques and - cooking - Awareness of chemical reaction-action - of foods due to citrus acidity. - Be creative in the dressage

1	Ref. didactic unit	UDA
2	Title	SEASONED BRUSCHETTAS
3	Real homework	- Making a bruschetta - Know how to choose the right bread, know how to choose the best tomatoes for the recipe - Know how to cut smoothly
4	Tools and materials	Cutlery, bread knife, short cut knife for tomatoes, baskets, photos of a classic tomato bruschetta and one with grilled eggplant
5	Ingredients	- Wheat bread - Salt - Garlic - Extra virgin olive oil - Tomatoes - Eggplants - Basil leaves - Capers
6	Preparation Time	15'
7	Conservation	*
8	Costs	\$
9	Contents and activities	With a number of 14 you can divide the class into two groups. At the first group you can ask how they intend to prepare the classic bruschetta according to their point of view thanks to their previous experiences. At the second group you can ask the same thing by providing them, in addition, the input of the photo of a product already made. After listening to the procedure and any adjustments made by the teacher, the groups determine how to work to achieve what is expected. The teacher follows the various stages of preparation and development. At the end two pupils of group 1 move to group 2 and vice versa. The pupils who are passing drive the working phases of the group

9	Contents and activities	With a number of 14 you can divide the class into two groups. At the first group you can ask how they intend to prepare the classic bruschetta according to their point of view thanks to their previous experiences. At the second group you can ask the same thing by providing them, in addition, the input of the photo of a product already made. After listening to the procedure and any adjustments made by the teacher, the groups determine how to work to achieve what is expected. The teacher follows the various stages of preparation and development. At the end two pupils of
---	--------------------------------	---

1	Ref. didactic unit	UDA
2	Title	STICKS WITH CHOCOLATE FRUIT
3	Real homework	- Make stiks with chocolate fruit - Use fruit as fast food for a healthy nutrition - Know the nutritional value of different fruits, their classification, combination, seasonality and conservation - Know the nutritional characteristics of "superfood" chocolate. - Use cuts for proper peeling, portioning and presentation of the final product.
4	Tools and materials	Cutlery, knife, wooden ladle, multiple portion or mono portion trays.
5	Ingredients	- 4/5 local seasonal fruits - (eg 1 Salento summer fruit stick per person: 1 fig;1 yellow melon pad; ½ kiwi; 1 big strawberry;1/4 banana)70% dark chocolate: 200 gr Bamboo stiks (length 15 cm)
6	Preparation Time	Cutting: 10' Dressage: 10'
7	Conservation	*
8	Costs	\$
9	Contents and activities	The students, with alternating groups, analyze various types of fruit for classification purposes (reference to flavor, pulp, etc.) of the typology; of origin; of the level of maturation of the local fresh fruit and not; of methods for proper preservation of fresh fruit: cold /yes- cold/no (according to their previous knowledge and considerations that emerge during the analysis). Chocolate: features that make it a "superfood". Discussion with each

9	Contents and activities	The students, with alternating groups, analyze various types of fruit for classification purposes (reference to flavor, pulp, etc.) of the typology; of origin; of the level of maturation of the local fresh fruit and not; of methods for proper preservation of fresh fruit: cold /yes- cold/no (according to their previous knowledge and considerations that emerge during the analysis). Chocolate: features that make it a "superfood". Discussion with each contribution follows the teacher's summary conclusions with additional considerations.
10	Preparation steps	Youtube Channel vision about fruit peeling and cutting, both usual and artistic; analysis of the stiks made by the teacher as samples which students can refer to; subdivision of the group in different work stations (3 for each) equipped with cutting board, knives for individual exercise, clips, bowls (with or without water and lemon to prevent the blackening of the pulp), stikers, presentation tray; dark chocolate (already melted, in which to dip the fruit for a half of its portion).
11	Metodology	- Learning by doing; - Guided learning; - Brainstorming; - Problem solving.
12	Final purpose (Learning Testing Elements)	At the end of the activities, students will be able to: - recognize and classify fruit according to the criteria of origin, seasonality, freshness and

1	Ref. didactic unit	UDA
2	Title	TASTY TUBE
3	Real homework	kills: realization of the TASTY TUBE; Knowledge: recognize and identify the qualities of the proposed ingredients; nutritional value, classification, combination, seasonality and conservation; Skill: cutting and cutting vegetables; cutting and grinding of bread; presentation of the dish.
4	Tools and materials	- Pot - Dishes - Knives - Chopping board - Containers
5	Ingredients	- Eggs, - Canned tuna, - Capers, - Mayonnaise, - Radicchio, - Cherry tomatoes, - Croutons, whole wheat bread, - Origan, - Salt, - Extra virgin olive oil.
6	Preparation Time	Preparation of the ingredients: 15' Dressage: 15'
7	Conservation	**
8	Costs	\$
9	Contents and activities	The students, divided into groups, test the organoleptic characteristics of the ingredients, perform the various operations of cutting the bread and baking it in the oven; molding, preparation and seasoning of ingredients; dressage. Socialization of preparation; tasting and self-assessment with the teacher's supervision.

10	Preparation steps	FIRST STAGE: 14 students divided into two groups of seven. Each group, after the teacher's instructions, assigns the various tasks / tasks needed to make the dish to its members, which can also be organized in pairs: - Wash and cut the vegetables according to the types of cutting; - boiling and shelling the eggs; - cut the eggs halfway in the direction of length and empty them with yolks; - prepare the filling sauce, with yolks, capers, mayonnaise, tuna, little oil; - make half the eggs with the sauce obtained; - Dip the various foods: place the julienne of radicchio on one side, place half of the stuffed egg; place the crouton on the opposite side of the dish and distribute it over the brunoise of tomatoes previously flavored with olive oil, salt and oregano; season it all with a spin of olive oil. At the end of the work the two groups compare their results: the students express their judgment on the preparation, assessing their visual and presentation differences; proceed to the dish, expressing judgment on goodness and taste. A discussion of the procedures being put in place, the difficulties encountered and any mistakes made, and problem solving strategies are open
11	Metodology	- Learning by doing - Problem solving - Guided Learning - Peer to peer
12	Final purpose (Learning Testing Elements)	At the end of the activities, students will be able to: - recognize and classify vegetables according to the criteria of origin, seasonality and freshness; - make appropriate cuts, remove non-

1	Ref. didactic unit	UDA
2	Title	VITEL STRAPS
3	Real homework	- Choose the piece of meat - Make the appropriate cut - Apply the right cooking technique - Dressage of the dish - Self-assessment of the procedure
4	Tools and materials	Pot and / or casserole, perforated pallet, wooden spoons, multi or mono portion trays.
5	Ingredients	- Veal fillet - Extra virgin olive oil - Salt - Garlic - Parmesan - Rocket salad - Pepper - Lemon - Laurel - White wine
6	Preparation Time	Cutting: 10' Cooking: 5' Dressage: 2'
7	Conservation	**
8	Costs	\$
9	Contents and activities	Form three groups (of 5 students each) that deal with: - choosing and cutting the piece of meat; - baking the piece of meat; - dressing the dish, creatively. All groups, by rotating, must perform the three steps.

10	Preparation steps	1st group: - The students are accompanied in front of a refrigerator cell and they ask each of them to choose the piece of meat and to communicate to the teacher the choice made. The teacher will approve or corrects any errors. You bring the piece of meat on the work table and with the problem solving technique students can choose the tools suitable for cutting. The teacher demonstrates the modalities of cutting; therefore, entrusting each student with a piece of meat, he remembers them that the straps must be irregular in shape, but not in their thickness. 2nd group: With a brainstorming technique students will remember all the information that allow to cook food. Students are therefore asked to propose the most suitable cooking technique. This is done with the cooking of food under the direct supervision of the instructor-guide who intervenes, if necessary, on the mode and time of cooking and the dosage of the various components (oil, aroma, condiments and spices). 3rd group: Students have several ingredients, some are indispensable, others are optional, others act as distractors. Real teamwork is required to dress the dish creatively. When the three dishes are ready, the groups will be scrambled with the draw and will proceed with the tasting and the evaluation. The latter will take into account: presentation, taste and cooking. It will take care of any mistakes and achievements.
11	Metodology	- Cooperative learning, - Brainstorming - Problem solving

Unità Didattica

NAUTICA

	MODULO 1	NOTE
1	Rif.Unità didattica	NAUTICA
2	Titolo	Storia della navigazione e della nautica
3	Compito reale di apprendimento	Saper rispondere a domande di carattere storico sulla navigazione e sui caratteri generali della nautica, poste dai passeggeri
4	Materiale e strumenti	Slide, computer, LIM
5	Contenuti e attività'	Storia della navigazione dalla Preistoria al giorno d'oggi; evoluzione degli scafi e dei materiali di costruzione; le navi mercantili del passato; eventi storici rilevanti quali record, battaglie e disastri
6	Metodologia formativa	Lezione frontale ed interattiva. Circle time
7	Risultati attesi (elementi per la verifica degli apprendimenti)	In una situazione di simulato imbarco di ospiti, l'alunno è in grado di fornire adeguate risposte a domande poste sulla navigazione e sui caratteri generali della nautica

	MODULO 2	NOTE
1	Rif.Unità didattica	NAUTICA
2	Titolo	Le unità da diporto: loro definizione e classificazione
3	Compito reale di apprendimento	Riconoscere ed indicare le caratteristiche dei vari tipi di unità oggi disponibili sul mercato, consigliando al cliente quella più adatta alle sue esigenze. Disporre del titolo di patente nautica corretta in base al servizio richiesto
4	Materiale e strumenti	Slide, estratti ordinanze C.P. in materia di patente nautica. Computer, LIM
5	Contenuti e attività'	Definizione di diporto secondo legge vigente; patente nautica: classificazione, limitazioni e adempimenti per richiederla, contenuti esami; classificazione delle unità da diporto in base al mezzo propulsivo
6	Metodologia formativa	Lezione frontale, Learning by doing,
7	Risultati attesi (elementi per la verifica degli apprendimenti)	Conoscenza e capacità di distinzione delle varie imbarcazioni sulla base degli elementi costruttivi e propulsivi

Unità Didattiche

	MODULO 3	NOTE
1	Rif.Unità didattica	NAUTICA
2	Titolo	Il diporto: titoli professionali
3	Compito reale di apprendimento	Individuare il percorso professionale più consona relazionale al profilo personale e alle mansioni che si vogliono eseguire a bordo
4	Materiale e strumenti	Slide, tabelle dei requisiti per titoli professionali stranieri
5	Contenuti e attività'	Normativa italiana sui titoli professionali per il diporto ad uso commerciale su unità battenti bandiera italiana; percorsi formativi per titoli professionali (inglesi) stranieri e loro utilizzo su unità estere
6	Metodologia formativa	Lezione frontale
7	Risultati attesi (elementi per la verifica degli apprendimenti)	Scelta del percorso professionale e localizzazione area geografica dove si vuole operare

	MODULO 4	NOTE
1	Rif.Unità didattica	NAUTICA
2	Titolo	Elementi che costituiscono l'imbarcazione
3	Compito reale di apprendimento	Saper distinguere gli elementi costitutivi ed i suoi impianti di un'imbarcazione in situazione di semplici interventi di manutenzione.
4	Materiale e strumenti	Slide, computer, LIM
5	Contenuti e attività'	Componenti delle imbarcazioni e loro nomi specifici; gli spazi di bordo, in coperta e sottocoperta e loro nomi specifici.
6	Metodologia formativa	Lezione frontale ed esercitazione pratica sul campo in sede di stage (learning by doing)
7	Risultati attesi (elementi per la verifica degli apprendimenti)	Conoscenza degli elementi di cui sono costituite le imbarcazioni e loro specifica nomenclatura. Saper effettuare un'adeguata manutenzione degli stessi.

	MODULO 5	NOTE
1	Rif.Unità didattica	NAUTICA
2	Titolo	Classificazione unità da diporto
3	Compito reale di apprendimento	In un contesto definito (porto, salone nautico), saper classificare le unità da diporto in base all'elemento LUNGHEZZA
4	Materiale e strumenti	Slide
5	Contenuti e attività'	Classificazione unità da diporto in base alla lunghezza secondo la normativa italiana
6	Metodologia formativa	Lezione frontale
7	Risultati attesi (elementi per la verifica degli apprendimenti)	Conoscenza e capacità di distinzione tra le varie unità da diporto in base alla loro classificazione e loro specifica nomenclatura, in un contesto reale (porto, salone nautico); conoscenza delle normative che ne regolamentano l'uso

	MODULO 6	NOTE
1	Rif.Unità didattica	NAUTICA
2	Titolo	La struttura e design
3	Compito reale di apprendimento	Saper classificare le imbarcazioni per struttura e design
4	Materiale e strumenti	Slide, computer, LIM
5	Contenuti e attività'	I modelli delle unità da diporto e la loro funzione
6	Metodologia formativa	Lezione frontale ed esempi sul campo in fase di stage (learning by doing).Cooperative learning. Tutoring tra pari
7	Risultati attesi (elementi per la verifica degli apprendimenti)	Conoscenza e capacità di distinzione tra le varie unità da diporto in base alla loro design e loro caratteristiche

Unità Didattiche

	MODULO 7	NOTE
1	Rif.Unità didattica	NAUTICA
2	Titolo	Le navi mercantili
3	Compito reale di apprendimento	Saper classificare le navi mercantili in base alle loro funzioni
4	Materiale e strumenti	Slide, computer, LIM
5	Contenuti e attività	Definizione di navi mercantili; il mezzo propulsivo e la loro funzione delle navi mercantili con attività di classificazione rispetto alle due precedenti variabili
6	Metodologia formativa	Lezione frontale, cooperative learning
7	Risultati attesi (elementi per la verifica degli apprendimenti)	Conoscenza e capacità di riconoscere le varie tipologie di navi mercantili con il ricorso alla loro specifica nomenclatura

	MODULO 8	NOTE
1	Rif.Unità didattica	NAUTICA
2	Titolo	Elementi strutturali dell'imbarcazione
3	Compito reale di apprendimento	Saper riconoscere le varie parti che costituiscono la struttura delle imbarcazioni in un contesto reale
4	Materiale e strumenti	Slide
5	Contenuti e attività	Lo scafo: elementi strutturali di cui si compone; misure delle imbarcazioni; dislocamento e stazza; tipologie di carena; elementi non strutturali ma funzionali delle imbarcazioni
6	Metodologia formativa	Lezione frontale ed esercitazione sul campo in sede di stage
7	Risultati attesi (elementi per la verifica degli apprendimenti)	Conoscenza e capacità di riconoscere le varie parti che costituiscono la struttura delle imbarcazioni con l'utilizzo della specifica nomenclatura

	MODULO 9	NOTE
1	Rif.Unità didattica	NAUTICA
2	Titolo	L'equipaggio e i ruoli di bordo
3	Compito reale di apprendimento	Gestire le comunicazioni all'interno dell'imbarcazioni sulla base degli obiettivi o compiti da assegnare. Individuare per sé stessi il ruolo più idoneo
4	Materiale e strumenti	Slide,LIM, computer, filmati
5	Contenuti e attività'	Gerarchia di bordo; il Comandante: mansioni; l'equipaggio: mansioni; i requisiti di legge per l'avanzamento di carriera
6	Metodologia formativa	Lezione frontale, role playing
7	Risultati attesi (elementi per la verifica degli apprendimenti)	Conoscenza della gerarchia di bordo e delle principali mansioni dell'equipaggio. Saper adottare comportamenti adeguati rispetto al ruolo di bordo rivestito

	MODULO 10	NOTE
1	Rif.Unità didattica	NAUTICA
2	Titolo	Pulizia e igiene a bordo
3	Compito reale di apprendimento	Saper effettuare adeguati interventi di pulizia ed igiene degli spazi a bordo
4	Materiale e strumenti	Slide; prodotti per la pulizia e l'igiene delle imbarcazioni
5	Contenuti e attività'	Detergere e disinfettare: differenze fra le due azioni; Le tipologie di prodotti per la pulizia e la disinfezione; I prodotti specifici per le superfici nautiche
6	Metodologia formativa	Lezione frontale esercitazione pratica in fase di stage (learning by doing). Cooperative learning
7	Risultati attesi (elementi per la verifica degli apprendimenti)	Conoscenza dei prodotti adatti alla pulizia e alle superfici Saper effettuare adeguati interventi di pulizia ed igiene degli spazi a bordo.

Unità Didattiche

	MODULO 11	NOTE
1	Rif.Unità didattica	NAUTICA
2	Titolo	La cucina di bordo
3	Compito reale di apprendimento	Cucinare per i passeggeri e per gli altri membri di equipaggio. Gestire la cambusa in base alla località e disponibilità locali
4	Materiale e strumenti	Slide; materie prime per esercitazione; fornelli di bordo
5	Contenuti e attività'	Le tipologie di cucina in base alla metratura dell'imbarcazione; l'organizzazione della cambusa; le tipologie di pasti in base al servizio scelto dai passeggeri
6	Metodologia formativa	Lezione frontale ed esercitazione pratica in sede di stage
7	Risultati attesi (elementi per la verifica degli apprendimenti)	Preparare piatti attingendo dalla ristretta cambusa garantendo sempre la freschezza degli stessi ingredienti

	MODULO 12	NOTE
1	Rif.Unità didattica	NAUTICA
2	Titolo	L'ormeggio
3	Compito reale di apprendimento	Saper eseguire manovre di ormeggio in sicurezza scegliendo per ognuno di essi la corretta procedura e pianificandone l'esecuzione
4	Materiale e strumenti	Slide, LIM, computer
5	Contenuti e attività'	Tipologie d'ormeggio; Tipologie di cime d'ormeggio e loro specifici nomi; come e dove assicurare le cime nell'ormeggio sul fianco, di prua e di poppa
6	Metodologia formativa	Lezione frontale ed esercitazione pratica in sede di stage
7	Risultati attesi (elementi per la verifica degli apprendimenti)	Conoscenza delle varie tipologie d'ormeggio; conoscenza della nomenclatura delle cime d'ormeggio; e capacità pratiche su come assicurarle in base alle tre tipologie d'ormeggio

	MODULO 13	NOTE
1	Rif.Unità didattica	NAUTICA
2	Titolo	Manovre: ormeggio e disormeggio di poppa
3	Compito reale di apprendimento	Saper effettuare le manovre di ormeggio e disormeggio di poppa
4	Materiale e strumenti	Slide; cime per esercitazione
5	Contenuti e attività'	Gli step da seguire per un buon ormeggio di poppa (con motore singolo e doppio motore); cime d'ormeggio: addugliare e preparare gasse
6	Metodologia formativa	Lezione frontale ed esercitazione pratica in sede di stage
7	Risultati attesi (elementi per la verifica degli apprendimenti)	Acquisire capacità pratiche per effettuare la manovra d'ormeggio e disormeggio di poppa

	MODULO 14	NOTE
1	Rif.Unità didattica	NAUTICA
2	Titolo	Manovre: ormeggio e disormeggio al fianco
3	Compito reale di apprendimento	Saper ormeggiare e disormeggiare sul fianco (delle imbarcazioni)
4	Materiale e strumenti	Slide; gommone per esercitazione
5	Contenuti e attività'	Gli step da seguire per un buon ormeggio sul fianco (con motore singolo e doppio motore).Attività di ormeggio
6	Metodologia formativa	Lezione frontale ed esercitazione pratica in sede di stage
7	Risultati attesi (elementi per la verifica degli apprendimenti)	Effettuare la manovra di ormeggio e disormeggio al fianco

	MODULO 15	NOTE
1	Rif.Unità didattica	NAUTICA
2	Titolo	Le manovre: ormeggio e disormeggio tre punti (con ancora)
3	Compito reale di apprendimento	Saper ormeggiare e disormeggiare utilizzando tre punti con ancora a prua
4	Materiale e strumenti	Slide,LIM, computer
5	Contenuti e attività'	Gli step da seguire per un buon ormeggio a tre punti. Attività di ormeggio
6	Metodologia formativa	Esercitazione pratica in sede di stage.
7	Risultati attesi (elementi per la verifica degli apprendimenti)	Effettuare la manovra di ormeggio e disormeggio a tre punti

Unità Didattiche

	MODULO 16	NOTE
1	Rif.Unità didattica	NAUTICA
2	Titolo	Manovre: ancoraggio e disancoraggio
3	Compito reale di apprendimento	Saper effettuare le manovre di ancoraggio e disancoraggio
4	Materiale e strumenti	Slide; gommone con cima e ancora per esercitazione
5	Contenuti e attività'	Gli step da seguire per ancorare e disancorare vari tipi di imbarcazioni. Attività di ancoraggio e disancoraggio
6	Metodologia formativa	Esercitazione pratica in sede di stage
7	Risultati attesi (elementi per la verifica degli apprendimenti)	Effettuare le manovre di ancoraggio e disancoraggio su differenti fondali e diverse condizioni meteo marine

	MODULO 17	NOTE
1	Rif.Unità didattica	NAUTICA
2	Titolo	Il timone
3	Compito reale di apprendimento	Saper utilizzare il timone di imbarcazioni varie
4	Materiale e strumenti	Slide, un timone
5	Contenuti e attività'	Il timone: definizione, funzione ed elementi
6	Metodologia formativa	Lezione frontale ed esercitazioni pratiche
7	Risultati attesi (elementi per la verifica degli apprendimenti)	Conoscenza della funzione del timone e dei suoi elementi strutturali; Saper utilizzare il timone di imbarcazioni varie

	MODULO 18	NOTE
1	Rif.Unità didattica	NAUTICA
2	Titolo	L'elica
3	Compito reale di apprendimento	
4	Materiale e strumenti	Slide; gommoncino motorizzato per esercitazione
5	Contenuti e attività'	Effetto evolutivo dell'elica; elica destrorsa; elica sinistrorsa
6	Metodologia formativa	Lezione frontale, esercitazione in sede di stage
7	Risultati attesi (elementi per la verifica degli apprendimenti)	Conoscenza e capacità di prevenzione, in fase di manovra, dell'effetto evolutivo dell'elica

	MODULO 19	NOTE
1	Rif.Unità didattica	NAUTICA
2	Titolo	Al comando: motore singolo
3	Compito reale di apprendimento	Prevenire, in fase di manovra, l'effetto evolutivo dell'elica
4	Materiale e strumenti	Slide; gommoncino motorizzato
5	Contenuti e attività'	L'elica e le sue parti; Manovrare un'imbarcazione con motore singolo
6	Metodologia formativa	Lezione frontale ed esercitazione pratica in sede di stage
7	Risultati attesi (elementi per la verifica degli apprendimenti)	Conoscenza delle caratteristiche dell'elica per prevenire, in fase di manovra, l'effetto evolutivo

	MODULO 20	NOTE
1	Rif.Unità didattica	NAUTICA
2	Titolo	Al comando: doppio motore
3	Compito reale di apprendimento	Condurre e manovrare un'imbarcazione con doppio motore
4	Materiale e strumenti	Slide; unità con doppio motore
5	Contenuti e attività'	L'imbarcazione con doppio motore; Manovrare un'imbarcazione con doppio motore
6	Metodologia formativa	Lezione frontale ed esercitazione pratica in sede di stage
7	Risultati attesi (elementi per la verifica degli apprendimenti)	Capacità di condurre e manovrare un'imbarcazione con doppio motore

	MODULO 21	NOTE
1	Rif.Unità didattica	NAUTICA
2	Titolo	Metereologia
3	Compito reale di apprendimento	Intepretare bollettini meteo, lettura degli strumenti di bordo e del cielo
4	Materiale e strumenti	Barometro, bollettino meteo, centralina meteorologica
5	Contenuti e attività'	Meteorologia, lettura strumenti, previsioni nelle 24 ore
6	Metodologia formativa	Lezione frontale ed esercitazione pratica
7	Risultati attesi (elementi per la verifica degli apprendimenti)	Conoscere i venti, le tendenze, i principali elementi che contraddistinguono il variare del meteo

Unità Didattiche

	MODULO 22	NOTE
1	Rif.Unità didattica	NAUTICA
2	Titolo	La carta nautica
3	Compito reale di apprendimento	Leggere la carta nautica, individuare coordinate, tracciare un percorso privo di rischi
4	Materiale e strumenti	Carta nautica, squadrette, compasso
5	Contenuti e attività	Navigazione, elementi di navigazione
6	Metodologia formativa	Lezione frontale, Esercitazione pratica e problem solving
7	Risultati attesi (elementi per la verifica degli apprendimenti)	Essere in grado di leggere la carta nautica, indicare una coordinata esatta

	MODULO 23	NOTE
1	Rif.Unità didattica	NAUTICA
2	Titolo	Tracciare la rotta
3	Compito reale di apprendimento	Tracciare la rotta tra due punti, calcolare tempo e carburante richiesto
4	Materiale e strumenti	Carta nautica, squadretta, compasso
5	Contenuti e attività	Navigazione e carteggio
6	Metodologia formativa	Esercitazione pratica e problem solving
7	Risultati attesi (elementi per la verifica degli apprendimenti)	Essere in grado di tracciare una rotta sulla carta nautica definita sicura, calcolare sulla base di dati esterni tempi e necessità di carburante richiesti per la stessa

	MODULO 24	NOTE
1	Rif.Unità didattica	NAUTICA
2	Titolo	
3	Compito reale di apprendimento	
4	Materiale e strumenti	
5	Contenuti e attività	
6	Metodologia formativa	
7	Risultati attesi (elementi per la verifica degli apprendimenti)	

	MODULO 25	NOTE
1	Rif.Unità didattica	NAUTICA
2	Titolo	
3	Compito reale di apprendimento	
4	Materiale e strumenti	
5	Contenuti e attività'	
6	Metodologia formativa	
7	Risultati attesi (elementi per la verifica degli apprendimenti)	

	MODULO 26	NOTE
1	Rif.Unità didattica	NAUTICA
2	Titolo	
3	Compito reale di apprendimento	
4	Materiale e strumenti	
5	Contenuti e attività'	
6	Metodologia formativa	
7	Risultati attesi (elementi per la verifica degli apprendimenti)	

APPENDICE

a cura di Fernando De Vito e Salvatore Urso
