|  |  |
| --- | --- |
|  | **UNITA’ DI APPRENDIMENTO**  **CLASSI QUARTE ENOGASTRONOMIA CUCINA (2 quadrimestre)** |
| DENOMINAZIONE | **START UP per indirizzo Enogastronomico** |
| COMPITO/PRODOTTO | **Pianificare, organizzare, gestire, rendicontare un evento reale di banqueting di un'impresa ristorativa.**  **Pianificazione del menu, glossario in lingua straniera e relazione finale.** |
| COMPETENZE | **Competenze asse dei linguaggi**   * Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. * Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi, operativi e per la creazione di un glossario. * Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. **Competenze di cittadinanza** * Imparare ad imparare * progettare * collaborare e partecipare   **Competenze professionali**  -pianificare e gestire operativamente un evento   * operare in equipe integrando le proprie competenze con tutte le figure professionali previste, al fine di erogare un servizio di qualità |
| ABILITA’ | Individuazione di un ingrediente scelto del menù analizzato:  da realtà locale a prodotto industriale.  Analisi dei termini ed elaborazione di un glossario enogastronomico e di sala in lingua straniera.  Realizzare un servizio adeguato al menu scelto. Abbinare vini adeguati  Elaborare un menù in funzione dell'evento programmato.    Stabilire il valore nutrizionale e l'apporto calorico del prodotto finale.  Effettuare una indagine statistica sul menu/bevanda.  Raccogliere i dati, classificarli, rappresentarli graficamente, interpretarli.  Redigere la contabilità di settore.  Interpretare i dati contabili ed amministrativi dell'impresa ristorativa |
| UTENTI DESTINATARI | Alunni delle classi IV del secondo biennio |
| PREREQUISITI | Le regole per la gestione degli spazi nei laboratori e delle tecniche professionali  Utilizzo in sicurezza delle attrezzature e degli strumenti in dotazione ai laboratori  Uso del vocabolario e del linguaggio tecnico-specifico delle discipline coinvolte  Uso delle tecniche e delle procedure di calcolo  Uso dei programmi informatici di base |
| FASE DI APPLICAZIONE | Secondo quadrimestre |
| SEQUENZA IN FASI | T1: Presentazione dell'UDA.  T2: Raccolta e selezione di informazioni sulla storia di alcuni prodotti di eccellenza utilizzati nella realizzazione del menù attraverso libri di testo, riviste, giornali, internet ed eventuale testimonianza di esperti di settore.  T3: Pianificazione del menù, programmazione e gestione dell'evento, assegnazione delle mansioni, organizzazione dell'allestimento e dei servizi aggiuntivi  T4: Analisi del gusto, abbinamento cibo-vini, schede valutative, allestimento dei servizi aggiuntivi prodotti  T5: Stesura glossario dei termini tecnici in lingua straniera, anche utilizzati dalle varie fonti di informazione.  T6: Analisi dei costi commessa, determinazione prezzo di vendita e del punto di equilibro (BEP), incasso e utile di commessa  T7: Analisi calorica e nutrizionale degli alimenti utilizzati nel menù  T8: Effettuare un' indagine statistica sul piatto/bevanda più gradito tra quelli proposti nel menù.  T9: Analisi dei fattori di rischio di infortunio. Osservazione dell'atteggiamento posturale corretto in laboratorio e durante l'evento  T10: Esecuzione operativa dell'evento pianificato  T11: Autovalutazione individuale dell'evento e del progetto |
| ESPERIENZE ATTIVATE | Esercitazioni pratiche nel laboratorio di enogastronomia, esercitazioni pratiche nel laboratorio di sala e di accoglienza turistica, uso delle attrezzature di laboratorio, ricerche personali, uso del laboratorio tecnologico. |
| METODOLOGIE | Ricerche guidate, lavoro cooperativo, brainstorming, lezione frontale, lezioni tecnicopratiche, attività di laboratorio |
| RISORSE UMANE  INTERNE/ESTERNE | Risorse interne  Docenti di Laboratorio di servizi enogastronomici, sala e vendita, accoglienza turistica, scienza e cultura dell’alimentazione, lingue straniere, diritto e tecniche amministrative Italiano e storia, matematica, scienze motorie  Risorse esterne |
| STRUMENTI | Laboratorio di cucina, sale e vendita, testi in adozione, strumenti multimediali, materiale fornito dal docente |
| VERIFICA | Apprendimenti:  Metodologia: Individuale  Strumenti: Prova pratica e Orale (griglie di valutazione)    Competenze:  - Osservazione degli alunni nelle fasi di lavoro condiviso.  - Contributo individuale allo svolgimento del lavoro (partecipazione).  - Condotta nei rapporti interpersonali interni al gruppo (valutazione delle dinamiche emotive ed interattive).  - Motivazione e impegno  - Autovalutazione di sé, del processo e del prodotto  L’allievo è chiamato ad elaborare una scheda in cui espone il risultato ed il percorso seguito, esprime una valutazione ed indica i punti di forza e quelli di miglioramento. |
| MONITORAGGIO | Individuazione degli snodi fondamentali del processo di apprendimento verso il life long learning (apprendimento permanente) |
| OBIETTIVI FORMATIVI | Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, metodologie laboratoriali, digitali e inclusione scolastica, valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica. |
| VALUTAZIONE | La valutazione sarà effettuata sulla base di una predefinita griglia di valutazione dell’UDA, messa a punto di comune accordo tra i vari docenti coinvolti, con particolare riferimento a:  comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze, ricerca e gestione delle informazioni, correttezza, completezza, pertinenza e organizzazione.  I docenti del consiglio di classe valutano collegialmente il raggiungimento delle competenze chiave e ognuno, per quanto di propria competenza, valuta il materiale prodotto dagli allievi (con voto nella propria disciplina). |

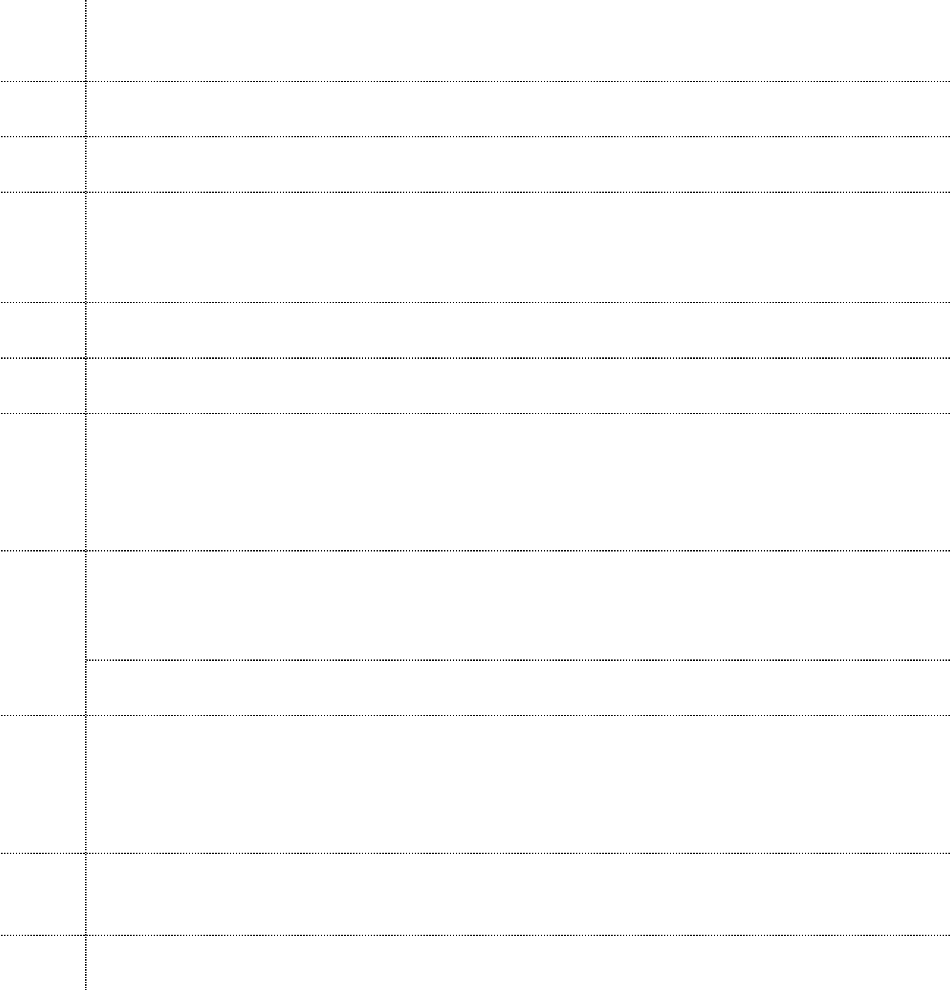
**PIANO DI LAVORO UDA**

|  |
| --- |
| UNITÀ DI APPRENDIMENTO: Start up per indirizzo enogastronomico (totale 40 ore) |
| Coordinatore: Docente di indirizzo |
| Collaboratori : Docenti di italiano e storia, inglese, francese/tedesco/spagnolo, scienze dell'alimentazione, docenti di laboratorio di servizi enogastronomici, sala e vendita , matematica, ,diritto e tecnica amministrativa |

*PIANO DI LAVORO UDA*

**SPECIFICAZIONE DELLE FASI**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Fasi** | **Attività** | **Strumenti** | **Esiti** | **Tempi** | **Variazioni** | **Valutazione** |
| **1** | Presentazione dell’UdA | Scheda  “Consegna  agli studenti” | Coinvolgimento del gruppo classe | 2 ore  Coordinatori  UdA di sala e cucina  + referente di lettere + referente lingua straniera + referente accoglienz  a turistica |  |  |
| **2** | Raccolta di informazioni su un alimento scelto dal menù. Ricerca  storica | Fonti, immagini,testi, internet | Comprensione dell’evoluzione storica del prodotto e i diversi utilizzi nel tempo e nello spazio | 3 ore docente di lettere |  |  |
| **3** | Pianificazione del menù,  programmazione e gestione dell'evento, assegnazione delle mansioni, organizzazione dell'allestimento e dei servizi aggiuntivi | Aula, laboratorio di cucina, internet | Pianificazione, preparazione e  gestione dell'evento | 2 ore docenti di enogastrono mia |  |  |
| **4** | Organizzazione dell'evento | Aula, laboratorio di | Abbinamento vini e bevande in genere in | 4 ore docente di |  |  |
|  |  | sala, internet | base alla progressione del menu | sala e vendita |  |  |
| **5** | Costruzione di un glossario di settore  in lingua straniera | Dizionario, laboratorio linguistico, libro di testo | Padronanza del lessico, elaborazione di un glossario e di una ricetta | 3 ore docenti di lingua straniera |  |  |
| **6** | Analisi dei costi commessa, determinazione prezzo di vendita e del punto di equilibro (BEP),  incasso e utile di commessa | Libri di testo | Svolgere l'attività in equipe, integrando le proprie competenze con altre figure  professionali | 4 ore, docente di diritto e tecnica amministrati  va |  |  |
| **7** | Riconoscimento  delle caratteristiche nutrizionali dei  prodotti del menu | Internet, libri di testo | Valutazione nutrizionale e calorica di un menù  e riconoscimento degli effetti sull’organismo | 4 ore docente di scienza degli alimenti |  |  |
| 8 | Indagine statistica su un campione di studenti scelto all’interno della scuola | Libri di testo ,  PC | Raccogliere i dati, classificarli, rappresentarli graficamente, analizzare e interpretare i dati ottenuti. | 3 ore docente di matematica |  |  |
| 9 | Utilizzo della postura corretta nell'ambiente lavorativo | Palestra, laboratori di cucina e sala, libro di testo, slides | Saper mantenere la postura ideale che prevenga gli infortuni durante tutte le fasi del lavoro | 4 ore docente di scienze motorie ( 2  ore di compresenza sala/cucina) |  |  |
| 10 | Realizzazione dell'evento | Laboratori di ristorazione e locali della scuola | Valorizzazione delle competenze professionali degli allievi | 8 ore studenti e docenti delle discipline di indirizzo |  |  |
| 11 | Autovalutazione individuale dell'evento e del progetto . Osservazioni conclusive. | Aula | Consapevolezza dell'esperienza vissuta | 3 ore docente di lettere + coordinatore dell'UDA |  | Relazione finale e Valutazione globale dell’UdA con “*Griglia di valutazione*  *dell’UdA*” |



|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL’UNITÀ DI APPRENDIMENTO** | | | |
| **INDICATORI** | **DESCRITTORI** | | **PUNTEGGI** |
| **Completezza, pertinenza, organizzazione** | Liv Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a  4 sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica  Liv Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a  3 sviluppare la consegna e le collega tra loro  Liv Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a  2 sviluppare la consegna  Liv Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le  1 parti e le informazioni non sono collegate | |  |
| **Correttezza** | Liv Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione  4  Liv Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di  3 accettabilità  Liv Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto  2  Liv Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza  1 dell’esecuzione | |  |
| **Ricerca e gestione delle**  **informazioni** | Liv  4  Liv  3 | Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e  interpretare secondo una chiave di lettura.  Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all’ interpretazione secondo una chiave di lettura  L’allievo ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata  L’allievo non ricerca le informazioni oppure si muove senza alcun metodo |  |
| Liv  2  Liv  1 |
| **Comunicazione e**  **socializzazione di esperienze e conoscenze** | Liv L’allievo ha un’ottima comunicazione con i pari, socializza  4 esperienze e saperi interagendo attraverso l’ascolto attivo ed arricchendo-riorganizzando le proprie idee in modo dinamico  Liv L’allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi  3 esercitando l’ascolto e con buona capacità di arricchire- riorganizzare le proprie idee  Liv L’allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza  1/2 alcune esperienze e saperi, non è costante nell’ascolto.    2  alcune esperienze e saperi, non è costante nell’ascolto | |  |

|  |
| --- |
| **LA CONSEGNA AGLI STUDENTI** |

|  |
| --- |
| **Titolo UdA L’importanza dei metodi di conservazione per la salute**  **Quali prodotti si intende realizzare :**  Brochure a carattere informativo e descrittivo con relativa traduzione in lingue di una corretta prassi della conservazione degli alimenti, con riferimenti normativi, elencando le caratteristiche scientifiche, e gli opportuni benefici che apportano. Realizzazione di un menù che tenga conto delle specifiche tecniche di conservazione  Presentazione del lavoro svolto.  **Che senso ha:** (a cosa serve, per quali apprendimenti) Il lavoro che si svolgerà servirà a valorizzare e a mettere in pratica le conoscenze acquisite attraverso lo studio delle discipline in modo da raggiungere determinate competenze che il Consiglio di classe ritiene possano essere acquisite da tutti seppur in forma diversa, che mirano all’apprendimento permanente (life long learning).  **Competenze scientifiche e tecnologiche (Scienza degli alimenti, Laboratorio di** **Servizi enogastronomici e Accoglienza Turistica)**  Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alla trasformazione degli alimenti attraverso il loro utilizzo salvaguardando lo spreco alimentare.  Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.  Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti e servizi enogastronomici e ristorativi .  **Competenze assi dei linguaggi (Italiano, Francese, Inglese)**  Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.  Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.  **Competenze di cittadinanza (Tutte le discipline)**  Collaborare e partecipare.  **In che modo:** Si lavorerà per gruppi e autonomamente e si effettueranno:  lezioni partecipate in aula con esercitazioni guidate di lettura di testi;  lezione in aula laboratoriale con attività pratiche  visite guidate presso strutture del territorio;  attività di ricerca utilizzando i laboratori multimediali;  **Tempi :** 3 ore curricolari con i docenti di Italiano : produzione della relazione finale  5 ore curricolari con il docente di Principi di Alimentazione : descrizione e classificazione dei metodi di conservazione;  10 ore curricolari con il docente di Laboratorio di Servizi enogastronomici: predisposizione del menù e tenuto conto dei metodi di conservazione;  lingue straniere : traduzione della brochure  visita guidata a un pastificio : 5 ore  **Risorse:**   * Docenti, Alunni e figure professionali di aziende del territorio * Laboratorio multimediale, aule laboratoriali, testi di varia tipologia.   **Criteri di valutazione:** la valutazione terrà conto dei fattori seguenti:  comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze;  ricerca e gestione delle informazioni;  correttezza;  completezza, pertinenza e organizzazione.  I docenti del Consiglio di classe valutano collegialmente il raggiungimento delle competenze chiave e ognuno, per quanto di propria competenza, valuta il materiale prodotto dagli allievi (con voto nella propria disciplina).  L’Uda concorrerà a determinare i voti in riferimento agli assi culturali/discipline ed alla condotta. |

|  |
| --- |
| **SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE** |

|  |
| --- |
| 1-Descrivi in sintesi l’attività  2-Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu  3-Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte  4-Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento  5-Quale rapporto c’è tra ciò che hai appreso e le discipline di studio  6-Cosa devi ancora imparare  7-Come valuti il lavoro da te svolto |