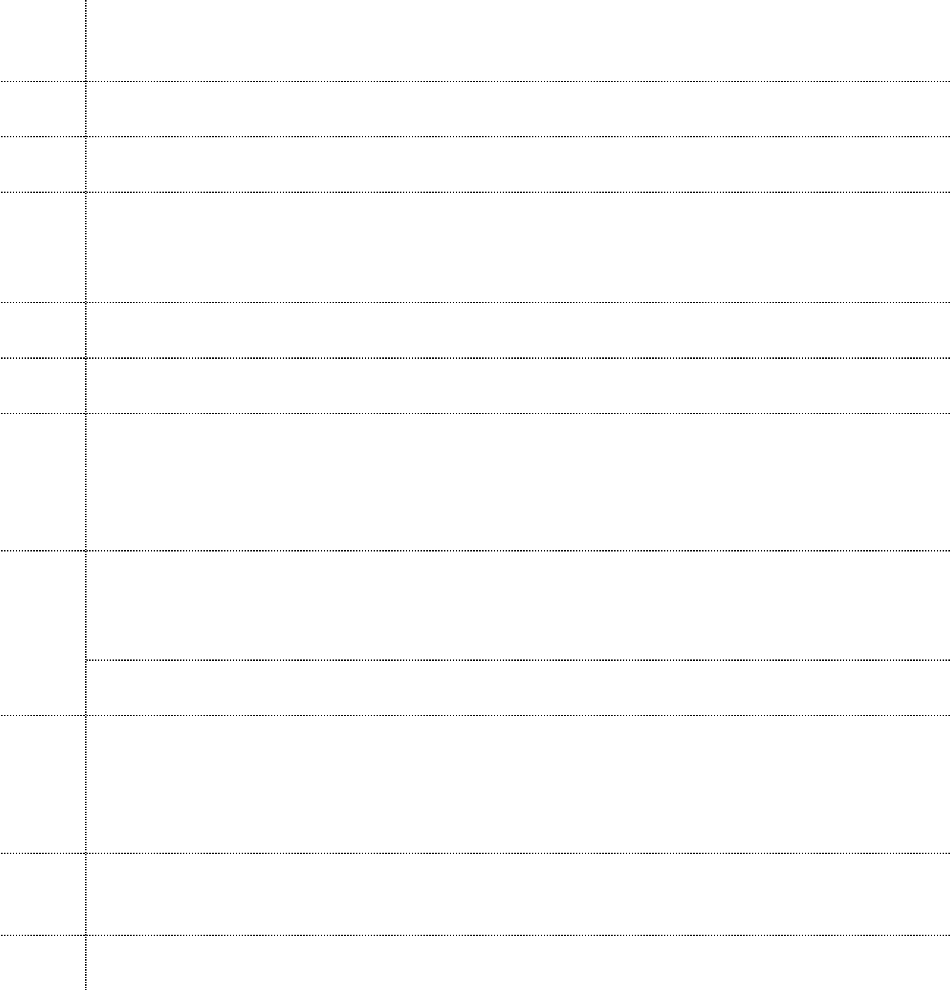
|  |  |
| --- | --- |
|  | **UNITA’ DI APPRENDIMENTO**  **CLASSI QUARTE ENOGASTRONOMIA CUCINA (1 quadrimestre)** |
| DENOMINAZIONE | **L’importanza dei metodi di conservazione per la salute** |
| COMPITO/PRODOTTO | Predisposizione di un menù nel rispetto delle regole techiche legate alla conservazione con relativa traduzione in lingue e predisposizione di una brochure o power point  Relazione individuale |
| COMPETENZE | **Competenze Asse scientifico e tecnologico (Scienza degli alimenti, Laboratorio di** **Servizi enogastronomici)**  Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alla conservazione degli alimenti attraverso il loro utilizzo salvaguardando la salubrità e l’integrità.  Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti e servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.  **Competenze asse dei linguaggi ( Italiano e lingue straniere)**  Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.  Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi omunicativi.    **Competenze di cittadinanza**  **(Tutte le discipline)**  **Agire in modo autonomo e responsabile**  - Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità , regole e responsabilità  **Risolvere problemi**  - Raccogliere e valutare dati ,proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte  **Comunicare Collaborare e partecipare**. |
| ABILITA’ | Esporre in modo chiaro logico e coerente testi letti o ascoltati.  Redigere brevi testi adeguati allo scopo e al contesto.  Indicare i criteri per un’alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute.  Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche legate alla conservazione.  Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera.  Utilizzare un repertorio lessicale appropriato con l’aiuto del dizionario bilingue. |
| UTENTI DESTINATARI | Alunni delle classi IV del secondo biennio |
| PREREQUISITI | Conoscenza delle norme igieniche e corretta prassi del flusso operativo |
| FASE DI APPLICAZIONE | Fine primo quadrimestre dal mese di gennaio |
| SEQUENZA IN FASI | 1. I fase: recupero prerequisiti (norme igieniche, uso dizionario bilingue, dieta mediterranea, i prodotti alimentari).  2. II fase: definizione dei gruppi; individuazione e organizzazione del percorso secondo tempi e modalità anche personali degli allievi.  3. III fase: raccolta materiale e preparazione della modalità espositiva dei prodotti oggetto del laboratorio;  4. IV fase: realizzazione della brochure ; preparazione di un piatto sulla base del materiale raccolto sulla conservazione; stesura di relazioni individuali inerenti il progetto stesso.  5. V fase: presentazione dei prodotti.  6. VI fase: verifica finale |
| TEMPI e CONTENUTI SPECIFICI | 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 |
| ESPERIENZE ATTIVATE | Collaborazione con un pastificio per capire l’importanza del sottovuoto e della conservazione in atmosfera modificata. |
| METODOLOGIE | Lezione partecipata con esercitazioni guidate di lettura dei testi. Lavoro di gruppo con conseguente cooperative learning, brainstorming, problem solving e lavoro autonomo. |
| RISORSE UMANE  INTERNE/ESTERNE | Docenti Alunni e figure professionali di aziende del territorio |
| STRUMENTI | Laboratorio multimediale con utilizzo di strumenti digitali e internet, laboratorio di cucina, testi di varia tipologia |
| 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). |



|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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 |