|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | | |
|  | **UNITA’ DI APPRENDIMENTO CLASSI TERZE ENOGASTRONOMIA CUCINA**  **SECONDO QUADRIMESTRE** |  |
| DENOMINAZIONE | **Il pane e il vino nella storia, nell’alimentazione e nella religione** | | |
| COMPITO/PRODOTTO | Predisposizione di un buffet dal tema: “Il pane e il vino nella storia, nell’alimentazione e nella religione”, finalizzato alla ricerca di notizie sui tipi di pane e vini utilizzati nel territorio con particolare riferimento alle tradizioni popolari (storia, cultura) ed enogastronomiche, con relativa traduzione in lingue, i riferimenti normativi e gli aspetti nutrizionali e uno sguardo al valore del pane e del vino nella cultura religiosa dei diversi Paesi.  Relazione individuale | | |
| Competenze mirate  • assi culturali  • cittadinanza  • professionali | ***Competenze degli assi culturali***  Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l’interazione comunicativa verbale in vari contesti.  Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.  ***Competenze di cittadinanza***  Collaborare e partecipare  Agire in modo autonomo e responsabile  Risolvere problemi  ***Competenze professionali***  Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.  Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi. | | |

|  |  |
| --- | --- |
| ABILITA’ | Distinguere la provenienza dei prodotti e adottare il metodo di conservazione appropriato.  Riconoscere le diverse fasi di produzione e di trasformazione organolettiche degli ingredienti.  Riconoscere le diverse produzioni di farine nelle civiltà antiche.  Individuare le caratteristiche organolettiche dei vini ed abbinarli ai prodotti tipici.  Utilizzare il linguaggio specifico in base al contesto.  Individuare le caratteristiche nutrizionali dei diversi tipi di pane.  Esporre in modo chiaro logico e coerente testi letti o ascoltati.  Indicare i criteri per un’alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute.  Presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche evitando lo spreco delle materie prime utilizzate e relativo riciclo.  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. |
| CONOSCENZE | Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.  L’organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie.  I principali tipi di pane e di vino disponibili nel proprio territorio e le loro caratteristiche.  Le preparazioni del pane.  Gli aspetti organolettici del vino.  Lessico in LS2 relativo al settore gastronomico. |
| UTENTI DESTINATARI | Alunni delle classi III del secondo biennio |
| PREREQUISITI | Riconoscimento di alcune tipologie di testo.  Utilizzo in sicurezza delle attrezzature di laboratorio. |
| FASE DI APPLICAZIONE | Fine primo quadrimestre dal mese di gennaio (5 settimane) |
| SEQUENZA IN FASI | T1 Presentazione UdA alla classe  T2 Analisi delle ricette per preparare il pane e il processo di lievitazione  T3 Calcolo delle percentuali e le grammature nella produzione del pane  T4 Indagine sull’importanza del pane e del vino nelle religioni  T5 Indagine sull’importanza del pane e del vino nella tradizione inglese  T6 Indagine sull’importanza del pane e del vino nella tradizione nel paese della seconda lingua straniera  T7 Visita ad un laboratorio di panificazione e ad una cantina vitivinicola  T8 Realizzazione di alcuni tipi di pane e degustazione di vini del territorio  T9 Predisposizione buffet dal tema: “Il pane e il vino nella storia, nell’alimentazione e nella religione”con presentazione del lavoro svolto  T10 Relazione individuale dell’UdA |

|  |  |
| --- | --- |
| TEMPI | 10 ore curricolari con i docenti di Italiano, Storia e Religione; 8 ore curricolari con il docente di Principi di Alimentazione; 8 ore curricolari con il docente di Laboratorio di Servizi enogastronomici; 3 ore curricolari con il docente di Francese; 3 ore curriculari con il docente di Inglese; 8 ore di lavoro domestico. |
| ESPERIENZE ATTIVATE | Visita aziendale di una struttura ristorativa locale |
| 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 sala, 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. | |  |

**LA CONSEGNA AGLI STUDENTI**

**Titolo UdA Il pane e il vino nella storia, nell’alimentazione e nella religione**

**Cosa si chiede di fare:** lavoro di gruppo ed individuale finalizzato alla ricerca di notizie sui tipi di pane e vini utilizzati nel territorio con particolare riferimento alle tradizioni popolari (storia, cultura) ed enogastronomiche.

Questa ricerca servirà per la realizzazione di un prodotto finale che andrà poi presentato all’interno della classe.

**Quali prodotti si intende realizzare:**

* Predisposizione buffet dal tema: “Il pane e il vino nella storia, nell’alimentazione e nella religione”, con presentazione del lavoro svolto volto a mettere in evidenza le competenze acquisite attraverso il percorso effettuato.

**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)**

Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alla trasformazione degli alimenti e riconoscere le proprietà organolettiche del vino.

Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.

Riconoscimento degli ingredienti, individuazione delle fasi di lievitazione e delle reazioni chimiche. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti e servizi enogastronomici, 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 storico-sociali ( Storia, Religione)**

Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.

Essere consapevoli del valore del pane nella cultura religiosa dei diversi Paesi.

**Competenze Asse matematico**

Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico.

Comprendere l’utilizzo della matematica in cucina nella realizzazione dei piatti.

**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 :** 10 ore curricolari con i docenti di Italiano, Storia e Religione; 8 ore curricolari con il docente di Principi di Alimentazione; 8 ore curricolari con il docente di Laboratorio di Servizi enogastronomici; 3 ore curricolari con il docente di Francese; 3 ore curriculari con il docente di Inglese; 8 ore di lavoro domestico.

**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** |

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

**LA PRESENTE UDA VIENE ALLEGATA ALLA PROGETTAZIONE DEI PIANI DI LAVORO DELLE CLASSI TERZE**