|  |  |
| --- | --- |
| **Unità Didattica di Apprendimento** | |
| **Elementi identificativi dei destinatari dell’UdA** | Istituto: IPSSEOA Molfetta  Città: Molfetta Provincia: BARI  Indirizzo di studio Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera  Annualità: 2019/2020  Classe: Seconda |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Sezioni*** |  |
| **1) Titolo UdA** | Il Campionato Turistico Enogastronomico Puglia… un territorio da scoprire |
| **2) Competenze target da promuovere** | **Competenze intermedie area generale**  **Competenza n° 1** Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.  **(Asse Storico – Sociale e Scientifico – Tecnologico – Professionale)**  **Competenza n° 6** Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati.  **(Asse dei linguaggi – Asse Storico – Sociale e Scientifico - Tecnologico - Professionale)**  **Competenza di indirizzo**  **Competenza n° 7:** Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.  **Competenza n° 11:** Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza **(Asse dei linguaggi – Asse Storico – Sociale e Scientifico - Tecnologico - Professionale)** |
| **3) Monte ore complessivo** | 126 ore (secondo quadrimestre) |

|  |  |
| --- | --- |
| **4) Insegnamenti coinvolti e saperi essenziali mobilitati** | ***Laboratorio di enogastronomia e settore sala e vendita***  - Individuare i prodotti enogastronomici regionali e valorizzare i piatti della tradizione. - Adottare tecniche di base per la presentazione di prodotti enogastronomici, servizi di accoglienza e beni culturali tipici del territorio di appartenenza.  **Ore 12**  ***Laboratorio di enogastronomia***  - Conoscere la cucina tipica pugliese, le diverse abitudini alimentari; - Conoscere i prodotti coltivati nel territorio e i prodotti spontanei  **Ore 12**  ***Laboratorio di accoglienza turistica***  - Fornire informazioni al cliente utilizzando forme di comunicazione visiva e multimediale relativa ad eventi enogastronomici, culturali, sportivi ed escursionistici. **Ore 12**  ***Italiano e storia*** - Cenni storici sulla Puglia - Il legame tra cibo e letteratura  **Ore 10**  ***Matematica*** - I numeri razionali (saper calcolare il costo di un piatto oppure saper costruire una tabella nutrizionale e calcolare l’apporto calorico di un piatto oppure saper calcolare sconti, supplementi e interessi  - Elementi di statistica (saper legger, analizzare e interpretare dati statistici in un qualunque contesto suggerito dalla realtà)  **Ore 10**  ***Diritto*** - I segni distintivi dell’azienda in generale ed il marchio in particolare;  - Il significato del marchio DOP e IGP; - I prodotti tipici pugliesi a marchio - Vendita on-line dei prodotti tipici pugliesi;  **Ore 8**  ***Lingua inglese***  - Lessico Tecnico professionale elementare: pasti, piatti, bevande calde, ingredienti; servizi alberghieri e aspetti turistici e culturali  Strutture grammaticali specifiche e generali: Simple Present; The Future; Simple Past.  **Ore 10**  ***Lingua francese***  - Lessico tecnico professionale elementare inerente a ingredienti, piatti, pasti e bevande, servizi alberghieri e aspetti turistici e culturali  - Strutture grammaticali specifiche e generali: présent indicatif,  impératif, passé composé  **Ore 4**  *Biologia*  - Le basi fondamentali relative alla composizione della materia e alle sue trasformazioni  - e caratteristiche basilari relative alla struttura degli esseri viventi e alla loro interazione con l’ambiente  **Ore 6**  ***Religione*** - Il vino nel Vangelo;  - La simbologia ed il significato biblico del vino  - Il vino nella tradizione Cristiana.  **Ore 6**  ***Laboratorio di microbiologia-chimica*** - La fermentazione alcolica  **Ore 6**  ***Geografia*** - Conoscere i Paesi dell’UNESCO in Puglia  **Ore 4**  ***Scienze degli alimenti*** - I macronutrienti e le loro funzioni; - Il fabbisogno di macronutrienti nella dieta equilibrata di un adulto.  **Ore 8**  ***Laboratorio di informatica***  - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di ricerca e approfondimento  **Ore 6**  ***Scienze motorie***  - La cultura del movimento collegata al territorio  **Ore 6** |
| **5) Compito autentico di realtà di riferimento e prodotti** | Partecipazione al Concorso Turistico Enogastronomico con la modalità del *‘role play’*. La classe, suddivisa in gruppi rappresentanti i settori professionali presenti all’interno di un albergo, dovrà accogliere gli ospiti presentando un itinerario enogastronomico, esponendolo anche attraverso le lingue straniere del curricolo scolastico. Dovrà altresì occuparsi della preparazione di un primo piatto della cucina regionale pugliese, ***- Orecchiette di grano arso con ragout di pescatrice su crema di rape e stracciatella di Andria -*** anche rivisitato in chiave moderna. Si occuperà del servizio di sala e della preparazione con la tecnica della del flambè di un secondo piatto ***- Bombetta di Martina Franca con funghi Cardoncelli e Capocollo di Martina -*** in cui siano presenti e valorizzati prodotti tipici del territorio, curando inoltre il servizio del vino. Dovrà relazionare relativamente ai principi di alimentazione dei piatti proposti, dovrà ricercarne le evidenze storiche e/o religiose |
| **6) Attività degli studenti** | ***Fase 1:*** presentazione dell’UdA alla classe (il coordinatore detta e illustra la ‘scheda di consegna allo studente’ allegata)  ***Fase 2:*** da definire nel C.d.C.: (uscita didattica, visione di film o documentari, ecc.)  ***Fase 3:*** ogni docente sviluppa la tematica prevista per la propria disciplina  ***Fase 4:*** produzione di un elaborato/prodotto (individuale o collettivo a scelta), per ogni disciplina con relativa valutazione  ***Fase 5:*** assemblaggio dei materiali elaborati dalle singole discipline  ***Fase 6:*** partecipazione al Campionato Turistico Enogastronomico e presentazione degli elaborati scritti/orali/multimediali prodotti  ***Fase7:*** compilazione della “relazione individuale dello studente” (vedi scheda allegata) e valutazione per la Certificazione delle Competenze |
| **7) Criteri ed elementi per la valutazione e certificazione**  **delle competenze** | **Competenze intermedie area generale**  **Competenza n° 1:**   |  |  | | --- | --- | | Sa gestire in modo lodevole l’interazione comunicativa orale e scritta in lingua straniera con particolare attenzione al contesto professionale | VOTO 10-9 | | Sa gestire in modo appropriato l’interazione comunicativa orale e scritta in lingua straniera con particolare attenzione al contesto professionale | VOTO 8-7 | | Sa gestire in modo essenziale l’interazione comunicativa orale e scritta in lingua straniera con particolare attenzione al contesto professionale | VOTO 6 | | Gestisce con difficoltà l’interazione comunicativa orale e scritta in lingua straniera anche nel contesto professionale | VOTO 5-4 |   **Competenza n° 6:**   |  |  | | --- | --- | | Sa gestire in modo lodevole l’interazione comunicativa orale e scritta in lingua straniera con particolare attenzione al contesto professionale | VOTO 10-9 | | Sa gestire in modo appropriato l’interazione comunicativa orale e scritta in lingua straniera con particolare attenzione al contesto professionale | VOTO 8-7 | | Sa gestire in modo essenziale l’interazione comunicativa orale e scritta in lingua straniera con particolare attenzione al contesto professionale | VOTO 6 | | Gestisce con difficoltà l’interazione comunicativa orale e scritta in lingua straniera anche nel contesto professionale | VOTO 5-4 |   **Competenze del profilo di indirizzo**  **Competenza n° 7:**   |  |  | | --- | --- | | Sa gestire in modo lodevole l’interazione comunicativa orale e scritta in lingua straniera con particolare attenzione al contesto professionale | VOTO 10-9 | | Sa gestire in modo appropriato l’interazione comunicativa orale e scritta in lingua straniera con particolare attenzione al contesto professionale | VOTO 8-7 | | Sa gestire in modo essenziale l’interazione comunicativa orale e scritta in lingua straniera con particolare attenzione al contesto professionale | VOTO 6 | | Gestisce con difficoltà l’interazione comunicativa orale e scritta in lingua straniera anche nel contesto professionale | VOTO 5-4 |   **Competenza n° 11:**   |  |  | | --- | --- | | Sa gestire in modo lodevole l’interazione comunicativa orale e scritta in lingua straniera con particolare attenzione al contesto professionale | VOTO 10-9 | | Sa gestire in modo appropriato l’interazione comunicativa orale e scritta in lingua straniera con particolare attenzione al contesto professionale | VOTO 8-7 | | Sa gestire in modo essenziale l’interazione comunicativa orale e scritta in lingua straniera con particolare attenzione al contesto professionale | VOTO 6 | | Gestisce con difficoltà l’interazione comunicativa orale e scritta in lingua straniera anche nel contesto professionale | VOTO 5-4 | |
| **8) Rubrica di valutazione** | Dalla media delle valutazioni di ciascuna competenza si definiscono i seguenti livelli:  Livello avanzato 10 - 9  Livello intermedio 8 - 7  Livello base 6 - 5  Livello inadeguato 4 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Scheda - consegne per gli studenti** | **Titolo UdA**  Il Campionato Turistico Enogastronomico Puglia… un territorio da scoprire  **Cosa si chiede loro di fare**  Individuare, ricercare e organizzare le informazioni turistiche e gli attrattori naturalistici, culturali ed enogastronomici, necessari per promuovere al meglio il territorio della Puglia.  Elaborare un documento multimediale che sia graficamente accattivante.  **Con quali scopi e motivazioni**  Acquisire la maggiore consapevolezza riguardo alla realtà territoriale in cui vivono gli alunni, anche dal punto di vista dello sviluppo del turismo e dell’economia regionale.  Assumere una visione prospettica in qualità di operatori nel settore del turismo, attenti alle esigenze e ai bisogni della clientela.  Aumentare la coesione fra coetanei e la motivazione allo studio all’interno del gruppo classe.  **Con quali modalità** (a livello individuale, di gruppo, collettivo, in aula, in laboratorio, extrascuola ecc.)  Lavoro in gruppo secondo le modalità del ‘*cooperative learning’* e con la tecnica del *‘role play’*  Lezioni e lavori nella classe in plenaria  **Per realizzare quali prodotti**  Partecipazione al Campionato Turistico Enogastronomico Prodotto multimediale di supporto all’esposizione orale.  **In quanto tempo** Ore totali 126 (secondo quadrimestre)  **Con quali risorse a disposizione** (tecniche, logistiche, documentali ecc.)  Laboratorio di cucina, sala e ricevimento, computer, videoproiettore/schermo  Internet, pubblicazioni, riviste e articoli di giornale, libri di testo. |