|  |  |
| --- | --- |
| **UDA** | |
| **Elementi identificativi dei destinatari dell’UdA** | Istituto IPSEOA  Città Molfetta provincia BARI  Indirizzo di studio enogastronomia Annualità 2019/20  Classe 3^ |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Sezioni*** | ***Note per la compilazione*** |
| **1) Titolo UdA** | **L’ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO IN CUCINA** |
| **2) Competenze target da promuovere** | * **Competenza intermedia n.2 di Area generale**  1. Gestire l’interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici.   **(Asse dei linguaggi – Asse scientifico, tecnologico e**  **professionale)** |
| **3) Monte ore complessivo** | **30h**  Italiano- storia 6 h  Matematica 3 h  Inglese 3 h  Francese 3 h  Scienze degli alimenti 4h  Dtar 3 h  Enogastronomia 8 h |

|  |  |
| --- | --- |
| **4) Insegnamenti coinvolti e saperi essenziali mobilitati** | Lo studente deve:   1. Ricercare rappresentazioni pittoriche relative all’ evoluzione dell’organizzazione del lavoro in cucina **(italiano e storia 6 h),** 2. Conoscere il linguaggio settoriale relativo alle figure professionali e all’ organizzazione della brigata **(lingue straniere 6h**); 3. Conoscere l’ organizzazione dell’impresa ristorativa: approvvigionamento delle merci e costi di gestione **(enogastronomia 8 h),** 4. Conoscere i documenti di vendita e gli strumenti di pagamento **( Dtar 3 h )** 5. … **(scienze degli alimenti 6h )** 6. Risolvere semplici problemi di ricerca operativa utilizzando equazioni e /o disequazioni lineari (**matematica 3h)**   Da aggiornare a cura del Consiglio di classe |
| **5) Compito autentico di realtà di riferimento e prodotti** | **Presentazione di un lavoro multimediale che illustri l’organizzazione del lavoro in cucina** |
| **6) Attività degli studenti** | |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Fasi** | **Attività** | **Tempi** | | **1** | * Presentazione dell’UDA e suddivisione della classe in gruppi | 2 ore | | **2** | * Lavori di gruppo e coordinamento. Ricerche a carattere storico e artistico. Esposizione in lingua di quanto appreso | 10 ore | | **3** | * Attività di laboratorio sull’organizzazione dell’impresa ristorativa. | 6 ore | | **4** | * Raccolta materiale e preparazione del prodotto multimediale Elaborazione costo piatto e calcolo percentuali. | 10 ore | | **5** | * Esposizione lavoro multimediale | 2 ore | |
| **7) Criteri ed elementi per la valutazione e certificazione**  **delle competenze** | .  Competenza n.1   * Sa gestire in modo lodevole l’interazione comunicativa orale e scritta con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici ( voto 10-9) * Sa gestire in modo appropriato l’interazione comunicativa orale e scritta con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici ( voto 8-7) * Sa gestire in modo essenziale l’interazione comunicativa orale e scritta con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici.( voto 6) * Gestisce con difficoltà l’interazione comunicativa orale e scritta anche nel contesto professionale ( voto5- 4). |
| **8) Rubrica di valutazione** | |  |  | | --- | --- | | Valutazione competenza n.2 |  | |  |  |   Dalla valutazioni della competenza si rileverà il livello di riferimento:  Livello inadeguato 4 -5  Livello base 6  Livello intermedio 7 – 8  Livello avanzato 9-10 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Scheda - consegne per gli studenti** | **Consegna per gli studenti**  Cosa si chiede di fare  **Alla classe viene chiesto di** :   * elaborare un lavoro multimediale sull’organizzazione del lavoro in cucina * elaborare testi scritti, resoconti e descrizioni di fasi vissute in laboratorio * relazionare in lingua   **Con quali scopi e motivazioni**   * far maturare nell’alunno la capacità di indagine,la consapevolezza delle proprie potenzialità, lo spirito di collaborazione * Potenziare le competenze professionali di settore e adeguare i propri comportamenti al contesto   **Con quali modalità**   * Il lavoro sarà svolto in aula, in laboratorio e si procederà con attività individuali e di gruppo   **Per realizzare quali prodotti**   * Per la realizzazione di un elaborato multimediale   **In quanto tempo**   * 30 ore , secondo quadrimestre   **Con quali risorse**   * Laboratorio professionale di cucina, laboratorio linguistico, laboratorio di informatica, libri di testo ricerche individuali |