|  |
| --- |
| **UDA** |
| **Elementi identificativi dei destinatari dell’UdA** | Istituto IPSEOACittà Molfetta provincia BARIIndirizzo di studio enogastronomia Annualità 2019/20Classe 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 hMatematica 3 hInglese 3 hFrancese 3 hScienze degli alimenti 4hDtar 3 hEnogastronomia 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 -5Livello base 6Livello intermedio 7 – 8Livello 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
 |