|  |
| --- |
| **FORMAT DI RIFERIMENTO DELL’ UDA** |
| **Elementi identificativi dei destinatari dell’UdA** | Istituto IPSEOA Città Molfetta provincia BARIIndirizzo di studio ENOGASTRONOMIA e OSPITALITA’ ALBERGHIERA Annualità 2019/20Classe 3° …… |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Sezioni*** |  |
| **1) Titolo UdA** | **PUGLIA: TERRA DA SCOPRIRE**Campionato Turistico enogastronomico |
| **2) Competenze target da promuovere** | **Competenze intermedie area generale** **n.1** Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali strutturate che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise . ( Asse Storico – Sociale e Scientifico- Tecnologico – Professionale ) **n.2** Gestire l’interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici. ( Asse dei linguaggi e Scientifico – Tecnologico – Professionale).**Competenza di indirizzo n. 1** Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici , ristorativi.( Assi dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico- professionale ) |
| **3) Monte ore complessivo** | **50 ore**  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **4) Insegnamenti coinvolti e saperi essenziali mobilitati** | Lo studente deve :**ITALIANO - STORIA**: * conoscere la storia dei principali prodotti dello stile alimentare mediterraneo ; conoscere gli elementi base per redigere un testo espositivo

**FRANCESE - INGLESE** : conoscere la lingua di settore, dare informazioni sul tipo di servizio realizzato **MATEMATICA**: conoscere dati e interpretarli usando gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni di tipo informatico.**SALA E VENDITA**: conoscere le tecniche di servizio e di preparazione al flambé , creare un piatto flambé personale e creativo con prodotti tipici pugliesi**ALIMENTAZIONE:** conoscere le caratteristiche nutrizionali degli alimenti del territorio pugliese, presentare profilo calorico e nutrizionale di un piatto flambé**DTAR:** conoscere le tipologie di imprese ristorative.**RELIGIONE**: conoscere il valore simbolico degli alimenti utilizzati  |  | **monte ore****10 ore****5 ore ( per materia )****4 ore****12 ore****6 ore****6 ore****2 ore**  |
| **5) Compito autentico di realtà di riferimento e prodotti** | **Realizzazione del piatto e presentazione multimediale del lavoro di ricerca svolto.** |
| **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 religioso. Esposizione in lingua di quanto appreso
 | 12 ore |
| **3** | * Attività di laboratorio sul servizio e sul piatto flambé da realizzare
 | 6 ore |
| **4** | * Individuazione degli aspetti merceologici e nutrizionali, profilo calorico degli ingredienti utilizzati,
 | 8 ore |
| **5** | * Raccolta materiale e preparazione della modalità espositiva degli elaborati oggetto di esercitazione pratica. Elaborazione costo piatto e calcolo percentuali.
 | 16 ore |
| **6** | * Realizzazione ed esposizione lavoro multimediale
 | 6ore |

 |
| **7) Criteri ed elementi per la valutazione e certificazione****delle competenze** | **Competenza n.1 area generale*** Sa valutare e orientare il proprio comportamento agendo con lodevole disponibilità alla cooperazione, assumendo volentieri incarichi e portandoli a termine con notevole senso di responsabilità. ( voto 9-10 )
* Sa valutare e orientare il proprio comportamento agendo con buona disponibilità alla cooperazione, assumendo incarichi e portandoli a termine con senso di responsabilità. ( voto 7-8 )
* Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con sufficiente senso di responsabilità. ( voto 6 )
* Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati se sollecitato. ( voto 4-5 )

 **Competenza n.2 area generale*** Sa gestire in modo lodevole l’interazione comunicativa orale e scritta con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici.

 ( voto 9-10 )* Sa gestire in modo appropriato l’interazione comunicativa orale e scritta con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici.

 ( voto 7-8 )* 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.

 ( voto 4-5 )  **Competenza di indirizzo n.1*** Utilizza con decisione, destrezza ed efficienza le tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici . ( voto 9-10 )
* Utilizza con decisione e destrezza le tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici . ( voto 7-8 )
* Utilizza al minimo le tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici . ( voto 6 )
* Utilizza in modo inadeguato le tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici . ( voto 4-5 )

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Valutazione competenza n.1 | Valutazione competenza n.2 | Valutazione competenza indirizzo n.1 |
|  |  |  |

  |
| **8) Rubrica di valutazione** | Dalla media delle valutazioni di ciascuna competenza si individuerà il livello di riferimento :Livello inadeguato 4 -5Livello base 6 Livello intermedio 7-8Livello avanzato 9-10 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
| **CONSEGNA AGLI STUDENTI** |
| Titolo UDA* **Puglia : terra da scoprire (**Campionato Turistico Enogastronomico )

**Cosa si chiede di fare*** Alla classe viene chiesto di realizzare
* un piatto creativo con prodotti tipici locali con il metodo flambé,
* di elaborare testi scritti, resoconti e descrizioni del lavoro svolto
* di relazionare in lingua le fasi di preparazione del piatto e le tecniche di servizio;
* di presentare un elaborato multimediale del lavoro di ricerca svolto

 **Con quali scopi e motivazioni** * maturare nell’alunno la capacità di indagine , la consapevolezza delle proprie potenzialità , lo spirito d collaborazione
* potenziare le competenze professionali di settore, adeguare i propri comportamenti al contesto.

 **Con quali modalità*** il lavoro sarà svolto in aula, in laboratorio e si procederà con lavori individuali e di gruppo

 **Per realizzare quali prodotti*** Creazione di un piatto flambé realizzato con prodotti locali da eseguire durante il Campionato Turistico Enogastronomico
* Realizzazione di un elaborato multimediale

 **In quanto tempo*** 50 ore , secondo quadrimestre

 **Con quali risorse*** Laboratorio professionale di sala bar, laboratorio linguistico, riviste di settore e libri di testo
 |

 |