|  |  |
| --- | --- |
| **FORMAT DI RIFERIMENTO DELL’ UDA** | |
| **Elementi identificativi dei destinatari dell’UdA** | Istituto IPSEOA  Città Molfetta provincia BARI  Indirizzo di studio ENOGASTRONOMIA e OSPITALITA’ ALBERGHIERA  Annualità 2019/20  Classe 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 -5  Livello base 6  Livello intermedio 7-8  Livello 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 | |