|  |
| --- |
| **UDA** |
| **Elementi identificativi dei destinatari dell’UdA** | Istituto IPSEOACittà Molfetta provincia BARIIndirizzo di studio enogastronomia Annualità 2019/20Classe 4^ |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Sezioni*** | ***Note per la compilazione*** |
| **1) Titolo UdA** | **LA DIMENSIONE CULTURALE E SOCIALE DEL CIBO** **(Campionato turistico- enogastonomico)** |
| **2) Competenze target da promuovere** | * **Competenza intermedia n.1 di Area generale**

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 e della normativa specifica di settore.**(Asse dei linguaggi – Asse scientifico, tecnologico e** **professionale)*** **Competenza intermedia n.2 di Area generale**

2)Gestire discorsi orali di tipo espositivo e argomentativo, in modo chiaro e ordinato e in forma adeguata ai contesti, utilizzando anche adeguati supporti multimediali.**(Asse dei linguaggi – Asse scientifico, tecnologico e** **professionale)*** **Competenza intermedia n.5 di Indirizzo**

 3)Eseguire preparazioni complesse integrando le diverse tecniche di base **(Asse dei linguaggi – storico sociale - Asse scientifico, tecnologico e**  **professionale)**  |
| **3) Monte ore complessivo** | **50h**Italiano- storia 10 hMatematica 4 hInglese 5 hFrancese 5 hScienze degli alimenti 6hDtar 6 hEnogastronomia 12 hReligione 2 h |

|  |  |
| --- | --- |
| **4) Insegnamenti coinvolti e saperi essenziali mobilitati** | Lo studente deve:1. Ricercare riferimenti letterari relativi ai piatti da realizzare ed elaborare testi creativi in prosa e in versi redigere **(italiano e storia 10h),**
2. Approfondire in lingua ricerche, riferimenti e fasi di preparazione **(lingue straniere 9h**);
3. Conoscere gli ingredienti principali che compongono il menu e saperli trasformare in maniera creativa utilizzando tecniche e procedure appropriate **(enogastronomia12h),**
4. Conoscere i documenti fiscali relativi all’acquisto e vendita dei prodotti alimentari e determinare il costo piatto **( Dtar 6 h )**
5. Conoscere le caratteristiche nutrizionali degli alimenti coinvolti **(scienze degli alimenti 6h )**
6. Saper operare nell’insieme R, calcolando, rapporti, proporzioni e percentuali (**matematica 5h)**
7. Conoscere il valore simbolico degli elementi della cultura mediterranea **( religione 2h)**

Da aggiornare |
| **5) Compito autentico di realtà di riferimento e prodotti** | **Realizzazione di un piatto e presentazione in formato cartaceo e 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 sugli ingredienti, studio degli stessi e definizione del prodotto da realizzare  | 6 ore |
| **4** | Individuazione degli aspetti merceologici e nutrizionali, profilo calorico degli ingredienti utilizzati, nell’attività di laboratorio | 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  | 6 ore |

 |
| **7) Criteri ed elementi per la valutazione e certificazione** **delle competenze** |  Competenza n.1* 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 10-9)* Sa valutare e orientare il proprio comportamento agendo con

Buona disponibilità alla cooperazione, assumendo incarichi e portandoli a termine con senso di responsabilità ( voto 8-7).* 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 solo se sollecitato ( voto 5- 4).

 Competenza n.2* Gestisce in modo puntuale discorsi orali di tipo espositivo e argomentativo, esprimendosi in forma consona ai contesti, con adeguati supporti multimediali(voto 10-9.)
* Gestisce discorsi orali di tipo espositivo e argomentativo, in modo chiaro e ordinato e in forma adeguata ai contesti, utilizzando anche adeguati supporti multimediali.( voto 8-7).
* Gestisce discorsi orali di tipo espositivo, in modo semplice in forma adeguata ai contesti ( voto 6)
* Gestisce con difficoltà discorsi orali di tipo espositivo e in forma non del tutto adeguata ai contesti. ( voto5- 4).

Competenza n. 5* Esegue preparazioni complesse con precisione e creatività integrando con destrezza le diverse tecniche di preparazione di base ( voto 10-9)
* Esegue preparazioni complesse con precisione integrando correttamente le diverse tecniche di preparazione di base ( voto 8-7)
* Esegue preparazioni complesse adeguatamente integrando le diverse tecniche di preparazione di base ( voto 6).
* Esegue con difficoltà preparazioni complesse utilizzando impropriamente le diverse tecniche di preparazione di base ( voto5- 4 ).
 |
| **8) Rubrica di valutazione** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Valutazione competenza n.1 | Valutazione competenza n.2 | Valutazione competenza n.5 |
|  |  |  |

Dalla media delle valutazioni di ciascuna competenza si individuerà il livelli di riferimento:Livello inadeguato 4-5Livello base 6Livello intermedio 7 – 8Livello avanzato 9-10 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Scheda - consegne per gli studenti** |  Consegna per gli studentiCosa si chiede di fare **Alla classe viene chiesto di**:* realizzare un piatto creativo con prodotti tipici
* elaborare testi scritti, resoconti e descrizioni di fasi vissute in laboratorio
* ricercare spunti letterari e di storia sociale relativi al piatto;
* relazionare in lingua le fasi di preparazione del piatto e le tecniche di servizio;
* Presentare un elaborato multimediale del lavoro di ricerca svolto

**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*** Creazione di un piatto con l’utilizzo di prodotti della cucina internazionale
* Realizzazione di un elaborato multimediale

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

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