|  |
| --- |
| **UDA** |
| **Elementi identificativi dei destinatari dell’UdA** | Istituto IPSEOACittà Molfetta provincia BARIIndirizzo di studio enogastonomia **opzione prodotti dolciari**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**

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**

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**
* 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 hLab. di Pasticceria 12 hReligione 2 h |

|  |  |
| --- | --- |
| **4) Insegnamenti coinvolti e saperi essenziali mobilitati** | Lo studente deve:1. Ricercare riferimenti letterari relativi ai dessert 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 prodotto dolciario e saperli trasformare in maniera creativa utilizzando tecniche e procedure appropriate **(lab. di pasticceria 12h)**
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 a cura del Consiglio di Classe |
| **5) Compito autentico di realtà di riferimento e prodotti** | **Realizzazione di un prodotto dolciario nazionale 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 |

 (\*) Il/La docente di Italiano e Storia curerà la suddivisione in piccoli gruppi del gruppo classe. |
| **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 6-5)
* Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati solo se sollecitato (voto 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 6-5)
* Gestisce con difficoltà discorsi orali di tipo espositivo e in forma non del tutto adeguata ai contesti (voto 4)

Competenza n. 3* 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 6-5)
* Esegue con difficoltà preparazioni complesse, utilizzando impropriamente le diverse tecniche di preparazione di base (voto 4)
 |
| **8) Rubrica di valutazione** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Valutazione competenza n.1 | Valutazione competenza n.2 | Valutazione competenza n.3 |
|  |  |  |

Dalla media delle valutazioni di ciascuna competenza si individuerà il livello di riferimento:Livello inadeguato 4Livello base 5-6Livello 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 dessert al piatto creativo con prodotti tipici nazionali
* 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 dessert al piatto con l’utilizzo di prodotti della cucina nazionale
* Realizzazione di un elaborato multimediale

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

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