|  |  |
| --- | --- |
| **UDA** | |
| **Elementi identificativi dei destinatari dell’UdA** | Istituto IPSEOA  Città Molfetta provincia BARI  Indirizzo di studio enogastonomia **opzione prodotti dolciari**  Annualità 2019/20  Classe 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 h  Matematica 4 h  Inglese 5 h  Francese 5 h  Scienze degli alimenti 6h  Dtar 6 h  Lab. di Pasticceria 12 h  Religione 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 4  Livello base 5-6  Livello intermedio 7 – 8  Livello avanzato 9-10 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Scheda - consegne per gli studenti** | Consegna per gli studenti  Cosa 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 |