

UNITA' DI APPRENDIMENTO

<i>DENOMINAZIONE</i>	ALIMENTAZIONE MEDITERRANEA III Prodotti del territorio e nuovi consumi
<i>COMPITO E PRODOTTO FINALE</i>	<ul style="list-style-type: none">- Produzione di piatti e menù, degustazioni guidate- Elaborazione di testi scritti resoconti e descrizioni orali fasi vissute - Glossario in lingua 2- Resoconto sintetico in lingua 2
<i>UTENTI DESTINATARI</i>	Gruppo classe III enogastronomia/ abbinamento classe III sala vendita
<i>TEMPI</i>
<i>COMPETENZE MIRATE</i>	<p style="text-align: center;">CITTADINANZA</p> <p>Comunicare</p> <ul style="list-style-type: none">- Comprendere e rappresentare testi e messaggi di genere e complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi. <p>Collaborare e partecipare</p> <ul style="list-style-type: none">- Lavorare ed interagire in gruppo in precise e specifiche attività collettive <p>Agire in modo autonomo e responsabile</p> <ul style="list-style-type: none">- Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità <p>Risolvere problemi</p> <ul style="list-style-type: none">- Raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte <p><u>ASSI CULTURALI</u></p> <p>Asse linguaggi</p> <ul style="list-style-type: none">- Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo- Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi- Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi operativi- Utilizzare e produrre testi multimediali <p>Asse matematico</p> <ul style="list-style-type: none">- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico- Usare gli strumenti di calcolo offerti da applicazioni di tipo inform. <p>Asse storico sociale</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente le connessioni con le strutture economico- sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo - Saper utilizzare il linguaggio specifico. <p>Asse scientifico tecnologico</p> <ul style="list-style-type: none"> - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera - Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico <p><u>PROFESSIONALI</u></p> <p>Area professionale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel sistema produttivo del proprio territorio - Valorizzare e promuovere le tradizioni - Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche - Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
<i>CONOSCENZE</i>	<i>ABILITA'</i>
<p>Asse linguaggi</p> <p>Principali strutture grammaticali della lingua italiana.</p> <p>Elementi di base delle funzioni della lingua.</p> <p>Termini tecnici propri del linguaggio settoriale.</p> <p>Strutture essenziali di un testo.</p> <p>Elementi strutturali di un testo scritto</p> <p>Asse scientifico-tecnologico matematico</p> <p>Metodologie di lettura ed ascolto delle consegne e dei compiti.</p> <p>Fasi di un processo tecnologico (sequenza delle operazioni: dall'idea al prodotto)</p> <p>Il metodo della progettazione</p>	<p>Asse linguaggi</p> <p>Comprendere il messaggio contenuto in un testo orale.</p> <p>Utilizzare le strutture della lingua presenti nei testi.</p> <p>Ricerca, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti di tipo descrittivo</p> <p>Rielaborare in forma chiara le informazioni.</p> <p>Produrre testi scritti corretti e coerenti.</p> <p>Asse scientifico-tecnologico-matematico</p> <p>Saper rielaborare un'esperienza secondo un ordine e criteri dati</p> <p>Organizzazione del lavoro.</p> <p>Sviluppare interessi relativi a luoghi diversi in relazione a quelli di appartenenza</p> <p>Comprendere le consegne orali e scritte relative ai propri compiti ed i relativi requisiti di qualità.</p>

<p>Operazioni specifiche di base del programma Word, Excel, Powerpoint</p> <p>Caratteristiche nutrizionali alimenti diversi</p> <p>Concetti di proporzione, peso e misure nell'ambito dell'alimentazione</p> <p>Asse professionale (cucina)</p> <p>Alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione</p> <p>Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.</p> <p>Area professionale (alimentazione)</p> <p>Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande. Risorse enogastronomiche Principi di alimentazione equilibrata</p> <p>Asse professionale (Sala)</p> <p>- Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande.</p> <p>Metodi di analisi organolettica di cibi, vini ed altre bevande</p>	<p>Riconoscere il senso e la rilevanza del proprio compito entro l'organizzazione.</p> <p>Adottare semplici progetti per la risoluzione dei problemi pratici</p> <p>Utilizzare le funzioni di base dei software più comuni per produrre testi, cercare informazioni in rete, riorganizzarle e produrre un testo in Word, Powerpoint.</p> <p>Utilizzare gli strumenti matematici per risolvere problemi collegati con la realtà professionale</p> <p>Asse professionale (cucina)</p> <p>Elaborare menu e <i>carte</i>, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti.</p> <p>Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina.</p> <p>Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità.</p> <p>Area professionale (alimentazione)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande. - Individuare e caratterizzare relativi prodotti tipici del territorio. - Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi - Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona <p>Asse professionale (Sala)</p> <p>Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta.</p> <p>Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali.</p>
--	--

<p>Di cittadinanza</p> <p>Le regole formali e informali. Il gruppo e le sue dinamiche.</p>	<p>Metodo di studio.</p> <p>Utilizzo razionale del tempo.</p> <p>Responsabilità ed impegni.</p> <p>Affrontare situazioni di incertezza provando a trovare soluzioni sapendo chiedere aiuto.</p> <p>Elaborare un progetto e portarlo a termine positivamente</p> <p>Reciprocità e scambio</p> <p>Aspetti cognitivi e comportamentali implicati nell'affrontare i problemi</p>
---	--

PERCORSO	
<i>FASE 1</i>	-Comunicazione alla classe sull' UdA
<i>FASE 2</i>	-Divisione della classe in gruppi -Assegnazione ruoli dei lavori ai gruppi ed ai singoli
<i>FASE 3</i>	-Guidati dall'insegnante di Italiano gli alunni descrivono l'operatività laboratoriale sperimentata, le specialità culinarie realizzate, le differenze e le analogie osservate. Guidati dal docente di alimentazione e laboratorio gli alunni si interrogano e rielaborano il legame tra territorio, risorse e cultura alimentare mediterranea. .* La scelta dei <u>piatti</u> viene concertata tra docente lab cucina e lab sala Per i <u>prodotti</u> la scelta è del docente lab. sala
<i>FASE 4</i>	- Ricerca degli elementi di tipicità e i legami con il territorio. - Sintesi e rielaborazione.
<i>FASE 5</i>	-Realizzazione in forma scritto-grafica di una relazione sulle specialità regionali tradizionali legate all'evoluzione dei consumi. - Realizzazione scritto grafiche sul valore nutrizionale prodotti e specialità relative. -Realizzazione di un piatto regionale, degustazione guidate prodotti regionali
<i>RISORSE UMANE INTERNE ESTERNE</i>	I docenti delle MATERIE coinvolte <ul style="list-style-type: none"> - Lettere - Storia - Laboratorio cucina/sala - Matematica - Alimentazione - Scienze - Lingue
<i>STRUMENTI</i>	Saranno utilizzati i seguenti strumenti/attrezzature: <ul style="list-style-type: none"> - libri - Pc - Interviste - Internet - Laboratori
<i>METODOLOGIE</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Lavori di gruppo e in sottogruppi; - Docenza frontale; - Attività laboratoriali

***Piatti del territorio a base di pesce, verdure e verdure ripiene, primi piatti a base prevalentemente vegetale, carni bianche, focacce etc. rientrano nelle possibilità di questa uda
I prodotti tipici sono selezionati dal docente lab sala-vendita**

CRITERI DI VALUTAZIONE
<ul style="list-style-type: none">- Rispetto dei tempi- Impegno- Capacità di collaborazione con gli altri- Chiarezza espositiva- Capacità organizzativa- Efficacia del prodotto
VERIFICA
<p><u>Apprendimenti:</u> metodologia: individuale strumenti: - prova pratica (griglie di valutazione)</p> <p><u>Competenze:</u> - Osservazione degli alunni nelle fasi di lavoro condiviso. - Contributo individuale allo svolgimento del lavoro (partecipazione). - Condotta nei rapporti interpersonali interni al gruppo (valutazione delle dinamiche emotive ed interattive). - Motivazione e impegno - Autovalutazione di sé, del processo e del prodotto</p> <p>l'allievo è chiamato ad elaborare una scheda in cui espone il risultato ed il percorso seguito, esprime una valutazione ed indica i punti di forza e quelli di miglioramento.</p>