



ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

“PACIFICI E DE MAGISTRIS”

**INDIRIZZO PROFESSIONALE PER I SERVIZI E L'ENOGASTRONOMIA
ALBERGHIERA**



**U.D.A. INTERDISCIPLINARE
CLASSI SECONDE
PRIMO QUADRIMESTRE**

“ English Breakfast ”

UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARE FINALIZZATA ALL'ORIENTAMENTO	
TITOLO DELL'UdA	English breakfast
COMPITO-PRODOTTO	Realizzazione di piatti per la prima colazione con allestimento e servizio buffet
UTENTI DESTINATARI	Alunni delle classi seconde.
ASSI CULTURALI	☐ UMANISTICO ☒ SCIENTIFICO-TECNOLOGICO-PROFESSIONALE ☒ LINGUISTICO ☐ GIURIDICO-ECONOMICO ☒ TECNICO-SCIENTIFICO
INSEGNAMENTI COINVOLTI	Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore cucina (3 ore) Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore Sala e vendita (2 ore) Lingua Francese (3 ore) Scienza e cultura dell'alimentazione (4 ore) Scienze integrate Chimica (10 ore) Tic (2 ore)
COMPETENZE CHIAVE	1 - Imparare ad imparare 2 - Progettare 3 - Comunicare e comprendere 4 - Collaborare e partecipare 5 - Agire in modo autonomo e responsabile 6 - Risolvere problemi 7 - Individuare collegamenti e relazioni 8 - Acquisire ed interpretare l'informazione
COMPETENZE IN USCITA	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche (1). Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati (4). Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.

COMPETENZE DELL'AREA GENERALE	1 - Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali (1). Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale. 2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali (2). Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche di gitali. Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro (5). Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni. 8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento (8). Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy.
CONOSCENZE	Scienza degli alimenti: conoscere i principali macronutrienti. Enogastronomia (Cucina): conoscere le principali modificazioni delle strutture molecolari degli alimenti dovute al calore e le basi delle armonie sensoriali Francese: connaître les méthodes de conservation des aliments par la chaleur et par le froid. TIC: conoscere le tecnologie e i programmi informatici utilizzati a supporto dello studio della chimica. Sala e vendita: conoscere le tecnologie delle attrezzature a disposizione.

ABILITÀ	Scienza degli alimenti: saper descrivere differenze e analogie tra i diversi macronutrienti trattati. Enogastronomia (Cucina): individuare tecniche innovative/adequate per trasformare gli alimenti. Francese: savoir parler des méthodes de conservation des aliments. TIC: saper descrivere le caratteristiche e le funzionalità di alcuni degli applicativi utilizzati a supporto dello studio della chimica. Sala e vendita: saper utilizzare le attrezzature del reparto di competenza
PREREQUISITI	Conoscenze e competenze linguistiche, relazionali e metodologiche precedentemente acquisite.
FASE DI APPLICAZIONE	Primo quadrimestre – 33 ore
TEMPI	T1- Presentazione dell'UdA – 1 ora T2- Esplicitazione dei contenuti – 24 ore T3- Realizzazione del compito di realtà – 5 ore T4- Presentazione del compito – 1 ora T5- Valutazione e autovalutazione – 2 ore
ESPERIENZE	-
METODOLOGIE	P.A.M.O.R., lezione frontale dialogata, cooperative learning, peer tutoring, didattica laboratoriale, simulazioni, discussioni guidate, debate.
RISORSE ESTERNE COINVOLTE	-
STRUMENTI	Foglio delle consegne, questionari di valutazione, libri di testo, internet, monitor touch, mappe concettuali, PC.
VALUTAZIONE	Valutazione del processo ✓ Autovalutazione dello studente (somministrazione di un questionario in ingresso per valutare le aspettative e di un questionario in uscita per valutare il livello di soddisfazione e consapevolezza raggiunto) ✓ Valutazione del docente: ➤ organizzazione e funzionamento del lavoro di gruppo; ➤ capacità di porre domande pertinenti al tema trattato.

Valutazione del prodotto

- ✓ Funzionalità e rispondenza del prodotto alle consegne e allo scopo
- ✓ Completezza e pertinenza della documentazione relativa al prodotto

Valutazione disciplinare/interdisciplinare/per assi culturali

✓ La valutazione degli studenti avverrà sia in itinere che alla fine dell'UdA tenendo conto del grado di responsabilità e autonomia dimostrate. Gli studenti potranno essere valutati anche nelle singole discipline coinvolte. Saranno certificate le competenze previste dall'UdA utilizzando la rubrica di valutazione.

Strumenti per la valutazione

- ✓ Griglia di valutazione delle competenze
- ✓ Questionario di autovalutazione in ingresso
- ✓ Questionario di autovalutazione in uscita
- ✓ Schema di riepilogo per i coordinatori di classe

PIANO DELL'UdA						
FASE	ATTIVITÀ	DOCENTI COINVOLTI	STRUMENTI/LUOGHI METODOLOGIE	ESITI	TEMPI	VERIFICA/ VALUTAZIONE
1.	✓ Comunicazione della consegna agli studenti ✓ Organizzazione del lavoro ✓ Distribuzione dei compiti ✓ Definizione dei tempi ✓ Suddivisione degli studenti in gruppi ✓ Compilazione del questionario di autovalutazione in ingresso	Docente di Laboratorio Sala e Vendita.	Strumenti ✓ Foglio delle consegne ✓ Questionario di autovalutazione in ingresso Metodologie ✓ P.A.M.O.R. ✓ Didattica metacognitiva	✓ Comprensione delle consegne e condivisione dell'UdA ✓ Capacità di confronto e collaborazione	1 ORA	✓ Questionario di autovalutazione in ingresso.
2A	Cotture e modificazioni strutturali degli alimenti in funzione delle cotture	Docente di Laboratorio di servizi enogastronomici: Settore cucina.	Strumenti ✓ libro di testo ✓ materiale di laboratorio di cucina ✓ internet ✓ monitor touch Luoghi ✓ Aula ✓ Laboratorio di cucina Metodologie ✓ lezione dialogata ✓ cooperative learning ✓ didattica laboratoriale ✓ simulazioni ✓ peer tutoring	✓ Riconoscere le molecole odorose dei cibi ottenute dalle diverse cotture	3 ORE	✓ Osservazione diretta ✓ Prove tecnico-pratiche

2B	Modificazioni strutturali degli alimenti: centrifuga o estratto?	Docente di Laboratorio di servizi enogastronomici: Settore Sala e Vendita.	Strumenti ✓ libro di testo ✓ mappe concettuali ✓ internet ✓ monitor touch Luoghi ✓ Aula ✓ Laboratorio di cucina ✓ Laboratorio di sala Metodologie ✓ lezione dialogata ✓ cooperative learning ✓ didattica laboratoriale ✓ simulazioni ✓ peer tutoring	✓ Comprensione delle consegne ✓ Condivisione dell'UdA ✓ Capacità di confronto e collaborazione	3 ORE	✓ Test
2C	La conservation des aliments	Docente di Lingua Straniera Francese	Strumenti ✓ libro di testo ✓ internet ✓ monitor touch Luoghi ✓ Aula ✓ Laboratorio di cucina ✓ Laboratorio di sala Metodologie ✓ lezione dialogata ✓ cooperative learning ✓ tutoring	✓ Comprensione delle consegne ✓ Condivisione dell'UdA ✓ Sviluppo di capacità di confronto e collaborazione ✓ Comprensione e produzione di brevi messaggi orali e scritti relativi all'argomento dato.	3 ORE	✓ Rubrica di valutazione.

2D	Le molecole degli alimenti	Docente di Scienza degli alimenti	Strumenti ✓ libro di testo ✓ internet ✓ monitor touch Luoghi ✓ Aula Metodologie ✓ lezione dialogata ✓ cooperative learning	✓ Conoscere i principali macronutrienti.	4 ORE	✓ Osservazione diretta
2E	Trasformazione delle materie prime: Costruzione di un buffet con relativo servizio	Docente di sala e vendita e cucina	Strumenti ✓ libro di testo ✓ internet ✓ monitor touch Luoghi ✓ Laboratori Metodologie ✓ lezione dialogata ✓ cooperative learning	✓ Conoscere i contenuti proposti.	5 ORE	✓ Test
2F	L'uso del computer e delle tecniche dell'informazione applicate ai problemi nel campo della chimica.	Docente di TIC	Strumenti ✓ libro di testo ✓ internet ✓ monitor touch ✓ PC Luoghi ✓ Aula ✓ Laboratorio di informatica Metodologie ✓ lezione dialogata ✓ cooperative learning ✓ attività di laboratorio	✓ Conoscere i principali strumenti informatici utilizzati per lo studio delle molecole. ✓ Saper descrivere le caratteristiche e le funzionalità degli applicativi utilizzati nel campo della chimica.	2 ORE	✓ Osservazione diretta

3.	Realizzazione del compito di realtà.	Docente di Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore sala e vendita. Docente di Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore Cucina Docente di lingua straniera: Francese.	Strumenti ✓ Materiale del laboratorio ✓ Materie prime Luoghi ✓ Laboratorio di cucina ✓ Laboratorio di sala Metodologie ✓ Didattica laboratoriale	✓ Realizzazione di piatti ✓ Servizio e dialoghi in lingua straniera	5 ORE	✓ Osservazione diretta
4.	Presentazione del compito.	Docente di Laboratorio di servizi enogastronomici: Settore cucina.	Strumenti ✓ Eventuali foto e video ✓ Monitor touch ✓ Appunti dello studente Luoghi ✓ Aula Metodologie ✓ Cooperative learning	✓ Consapevolezza del lavoro svolto e confronto.	1 ORA	✓ Osservazione diretta
5.	Valutazione e autovalutazione.	Tutti i docenti coinvolti nell'UdA. Il coordinatore di classe per la somministrazione del questionario.	Strumenti ✓ Griglia di valutazione delle competenze ✓ Questionario di autovalutazione in ingresso (già compilato) ✓ Questionario di autovalutazione in uscita ✓ Schema di riepilogo per i coordinatori di classe. Luoghi: Aula Metodologie: Cooperative learning	✓ Sviluppo del pensiero critico.	2 ORE	✓ Valutazione collettiva dei risultati/prodotti realizzati. ✓ Discussione e comparazione dei test in ingresso e in uscita. ✓ Scheda di autovalutazione

DIAGRAMMA DI GANTT									
1 2A 2B 2C 2D 2E 2F 3 4 5	SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO
	X								
			X						
			X						
		X	X						
		X	X						
		X	X						
			X						
			X						
			X						
	X		X						

CONSEGNA AGLI STUDENTI	
TITOLO	English breakfast
Cosa devo fare?	L'UdA ti chiede di: ✓ seguire il percorso di lavoro proposto; ✓ svolgere con attenzione le attività indicate; ✓ riportare con precisione e ordine sul quaderno oppure su un file di foglio elettronico lo svolgimento delle attività proposte; ✓ collaborare al lavoro di gruppo per la realizzazione del prodotto.
Come devo lavorare?	In parte individualmente e in parte in gruppo. Ogni gruppo sarà formato da 2-3 studenti. Ogni gruppo in base alla data di consegna stabilita dal docente, costruirà un calendario delle sue attività, indicando quelle che intende effettuare in classe o a casa
Quale prodotto finale devo presentare?	Realizzazione di piatti/cocktail e analisi delle trasformazioni chimico-fisiche degli alimenti.
Quali compiti devo affrontare?	✓ Progettare il prodotto finale; ✓ Applicare metodologie di base di lavoro in équipe; ✓ Suddividere le attività in azioni e abbinare a ciascuna una scadenza; ✓ Rispettare i tempi delle consegne; ✓ Giudicare in modo costruttivo il lavoro dei componenti del gruppo di lavoro.
Quali abilità devo raggiungere?	✓ Progettare; ✓ Ascoltare; ✓ Interagire; ✓ Collaborare; ✓ Produrre; ✓ Rielaborare; ✓ Sintetizzare. In particolare: ➤ Scienza degli alimenti: saper descrivere differenze e analogie tra i diversi macronutrienti trattati. ➤ Cucina: individuare le tecniche adeguate per trasformare gli alimenti ➤ Francese: savoir parler des méthodes de conservation des aliments. ➤ TIC: saper descrivere le caratteristiche e le funzionalità di alcuni degli applicativi utilizzati a supporto dello studio della chimica. ➤ Sala e vendita: saper utilizzare le attrezzature del reparto di competenza ➤ Chimica: saper descrivere la struttura delle molecole studiate. Saper descrivere la fermentazione alcolica e la struttura di una emulsione.

Quali ambienti e strumenti di lavoro ho a disposizione?	✓ Aula ✓ Laboratorio di servizi enogastronomici-cucina/pasticceria ✓ Laboratorio di servizi enogastronomici-sala e vendita ✓ Laboratorio di accoglienza turistica ✓ Laboratorio di informatica ✓ Libro di testo ✓ Link a siti Istituzionali e aziendali per la raccolta di informazioni ✓ Schemi e mappe ✓ Materiali proposti dai docenti ✓ Monitor touch
Con quali criteri sarà valutato il mio lavoro?	✓ Organizzazione logica e coerenza del lavoro; ✓ Correttezza del compito; ✓ Chiarezza e sinteticità delle informazioni proposte; ✓ Capacità di lavorare in gruppo; ✓ Capacità di applicare le conoscenze e le abilità acquisite; ✓ L'agire competente.
Con quali strumenti sarà valutato il mio processo di lavoro?	✓ Questionario di autovalutazione in ingresso; ✓ Questionario di autovalutazione in uscita; ✓ Griglia di valutazione delle competenze.
Come sarà valutato complessivamente il mio lavoro?	➤ I docenti assegneranno, ove previsto, un voto in relazione alle abilità e conoscenze acquisite. ➤ I docenti compileranno una griglia di valutazione delle competenze raggiunte.