



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
SECONDO QUADRIMESTRE**

“ Il cibo nelle terra del mito ”

UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARE FINALIZZATA ALL'ORIENTAMENTO	
TITOLO DELL'UdA	Il cibo nella terra del mito
COMPITO-PRODOTTO	Realizzazione di un piatto tipico (con illustrazione).
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 (2 ore) Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore Sala e vendita (2 ore) Lingua Francese (4 ore) Lingua e letteratura italiana (4 ore) Storia (2 ore) IRC (1 ora)
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. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative (5). Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.
COMPETENZE DELL'AREA GENERALE	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. 11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio (11) Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.

CONOSCENZE	Cucina: Conoscere l'uso del cacao in cucina Francese: connaître les différents types de chocolat. Connaître les phases de production du chocolat. Sala e Vendita: Conoscere la scoperta, la storia del cioccolato ovvero il cibo degli Dei IRC: Conoscere le religioni politeiste ed il cibo degli Dei: l'ambrosia. Lingua e letteratura italiana: alimenti che nell'antichità hanno avuto un ruolo simbolico. Storia: Il cibo nella mitologia e nelle religioni.
ABILITÀ	Cucina: Saper utilizzare un linguaggio tecnico specifico della disciplina Francese: savoir parler de la production du chocolat. Savoir parler des préparations avec le chocolat de la part d'un maître chocolatier . Sala e Vendita: Saper utilizzare la materia prima nelle diverse situazioni IRC: Saper riconoscere i simboli del cibo nelle religioni politeiste, in relazione al Cristianesimo Lingua e letteratura italiana: saper ricercare nella storia di un popolo e nella religione il valore simbolico deicibi. Storia: Distinguere la differenza tra storia e mitologia.
PREREQUISITI	Conoscenze e competenze linguistiche, relazionali e metodologiche precedentemente acquisite.
FASE DI APPLICAZIONE	Secondo quadrimestre – 24 ore
TEMPI	T1- Presentazione dell'UdA – 1 ora T2- Esplicitazione dei contenuti – 15 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, peer tutoring, cooperative learning, didattica laboratoriale, reading and writing.
RISORSE ESTERNE COINVOLTE	
STRUMENTI	Foglio delle consegne, questionario di autovalutazione in ingresso, libro di testo, internet, monitor touch, attrezzature di laboratorio, pc, fotocopie, appunti, questionario di valutazione in uscita.
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 Lingua e Letteratura Italiana..	Strumenti ✓ Foglio delle consegne ✓ Questionario di autovalutazione in ingresso Metodologie ✓ P.A.M.O.R.	✓ Comprensione delle consegne e condivisione dell'UdA ✓ Capacità di confronto e collaborazione	1 ORA	✓ Questionario di autovalutazione in ingresso...
2A	La classificazione degli alimenti	Docente di Laboratori 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	Comprensione delle consegne. Conoscere il concetto di "qualità totale" degli alimenti.	2 ORE	✓ Osservazione diretta ✓ Prove tecnico-pratiche

2B	Lacne e fagioli	Docenti dei Laboratori Enogastronomia e Settore Sala e Vendita.	Strumenti ✓ Libro di testo ✓ Internet ✓ Attrezzature di laboratorio Luoghi ✓ Aula ✓ Laboratorio di cucina ✓ Laboratorio di sala Metodologie ✓ Lezione Dialogata ✓ Cooperative Learning ✓ Didattica Laboratoriale ✓ Attività Laboratoriali e Simulate	✓ Comprensione delle consegne ✓ Utilizzo e trasformazione del prodotto ✓ Capacità di confronto e collaborazione	2 ORE	✓ Test ✓ Osservazione diretta ✓ Prove tecnico-pratiche
2C	Je veux devenir Chef	Docente di Lingua Straniera Francese	Strumenti ✓ Libro di testo ✓ Internet ✓ Monitor Touch ✓ Materiale didattico Luoghi ✓ Aula ✓ Laboratorio di cucina ✓ Laboratorio di sala Metodologie ✓ Lezione frontale ✓ Lezione dialogata ✓ Attività individuale ✓ Cooperative learning ✓ Tutoring	✓ Savoir parler de la production de lacne	4 ORE	✓ Rubrica di valutazione. ✓ Osservazione diretta

2D	Lecture antologiche scelte sull'uso di cibi considerati nell'antichità cibo degli Dei	Docente di Lingua e Letteratura Italiana	Strumenti ✓ Libro di testo ✓ Internet ✓ Monitor Touch ✓ Materiale didattico Luoghi ✓ Aula Metodologie ✓ Lezione dialogata ✓ Cooperative learning	Capacità di confronto e collaborazione Comprensione e produzione di testi orali e scritti relativi all'argomento dato.	4 ORE	✓ Test ✓ Osservazione diretta ✓ Rubrica di valutazione
2E	Il cibo nella mitologia e nelle religioni.	Docente di Storia	Strumenti ✓ Libro di testo ✓ Internet ✓ Monitor Touch ✓ Materiale didattico Luoghi ✓ Aula Metodologie ✓ Lezione dialogata ✓ Cooperative learning	Capacità di organizzazione del lavoro per svolgere le consegne e capacità di confrontarsi con gli altri e di esprimere il proprio pensiero	2 ORE	✓ Test ✓ Osservazione diretta ✓ Rubrica di valutazione
2F	Il cibo e i riti religiosi	Docente di IRC	Strumenti ✓ Libro di testo ✓ Internet ✓ Video ✓ Monitor Touch Luoghi ✓ Aula Metodologie ✓ Lezione frontale	Acquisizione dei comportamenti da assumere in relazione all'argomento trattato.	1 ORE	✓ Osservazione diretta

			✓ Lezione dialogata			
3.	Realizzazione del compito di realtà.	Docente di Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore sala e vendita. Docente di lingua straniera: Francese.	Strumenti ✓ Materiale del laboratorio ✓ Materie prime Luoghi ✓ Laboratorio di cucina ✓ Laboratorio di sala ✓ Aula Metodologie ✓ Didattica laboratoriale ✓ Cooperative learning	Realizzazione di un Buffet	5 ORE	Osservazione diretta.
4.	Presentazione del compito.	Docente di Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore sala e vendita.	Strumenti ✓ Materiale del laboratorio ✓ Materie prime Luoghi ✓ Laboratorio di cucina ✓ Laboratorio di sala Metodologie ✓ Didattica laboratoriale ✓ 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 Didattica metacognitiva	✓ Sviluppo del pensiero critico. ✓ Scaffolding	2 ORE	✓ Valutazione collettiva dei risultati/prodotti realizzati. ✓ Discussione e comparazione dei test in ingresso e in uscita. ✓ Scheda di autovalutazione

--	--	--	--	--	--	--

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

CONSEGNA AGLI STUDENTI	
TITOLO	
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 un Buffet
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: Cucina: Saper utilizzare un linguaggio tecnico specifico della disciplina Francese: savoir parler de la production de lacne. Savoir parler des préparations avec le lacne de la part d'un chef. Sala e Vendita: Saper utilizzare la materia prima nelle diverse situazioni e saper esporre il piatto da servire ai clienti. IRC: Saper riconoscere i simboli del cibo nelle religioni politeiste, in relazione al Cristianesimo Lingua e letteratura italiana: saper ricercare nella storia di un popolo e nella religione il valore simbolico dei cibi. Storia: Distinguere la differenza tra storia e mitologia
Quali ambienti e strumenti di lavoro ho a disposizione?	- Aula - Laboratorio di servizi enogastronomici-cucina/pasticceria - Laboratorio di servizi enogastronomici-sala e vendita - Libro di testo

	- 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.