



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**

**“ UDA di Filiera ”
Le crostatine di visciole**

UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARE FINALIZZATA ALL'ORIENTAMENTO	
TITOLO DELL'UdA	Le crostatine di visciole
COMPITO-PRODOTTO	Produzione delle crostatine di visciole (con scheda tecnica)
UTENTI DESTINATARI	Alunni classe prima percorso 4+2
ASSI CULTURALI	☒ UMANISTICO ☒ SCIENTIFICO-TECNOLOGICO-PROFESSIONALE ☒ LINGUISTICO ☐ GIURIDICO-ECONOMICO ☐ TECNICO-SCIENTIFICO
INSEGNAMENTI COINVOLTI	Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore cucina (6 ore) Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore Sala e vendita (2 ore) Lingua Francese (2 ore) Lingua e letteratura italiana (2 ore) Inglese (2 ore) Scienze degli alimenti (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. 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'utilizzo delle materie prime Francese: conoscere la terminologia tecnica di settore Sala e Vendita: Conoscere le diverse tecniche di servizio e di taglio dei dolci Inglese: conoscere la terminologia tecnica di settore Lingua e letteratura italiana: alimenti che nell'antichità hanno avuto un ruolo simbolico. Scienze degli alimenti: conoscere i valori nutrizionali del prodotto realizzato
ABILITÀ	Cucina: Saper utilizzare un linguaggio tecnico specifico della disciplina. Francese: saper parlare della produzione tecnica delle crostatine. d'un maître chocolatier . Sala e Vendita: Saper effettuare i diversi tagli e stili di servizio. Inglese: saper parlare della produzione tecnica delle crostatine. Lingua e letteratura italiana: saper ricercare nella storia di un popolo e nella religione il valore simbolico dei cibi. Scienze degli alimenti: manipolare correttamente gli alimenti.
PREREQUISITI	Conoscenze e competenze linguistiche, relazionali e metodologiche precedentemente acquisite.
FASE DI APPLICAZIONE	Secondo quadrimestre – 16 ore
TEMPI	T1- Presentazione dell' Uda – 1 ora T2- Esplicitazione dei contenuti – 6 ore T3- Realizzazione del compito di realtà 5 T4- Presentazione del compito – 2 ore T5- Valutazione e autovalutazione – 2 ore
ESPERIENZE	
METODOLOGIE	P.A.M.O.R., lezione frontale dialogata, peer tutoring, cooperative learning, didattica laboratoriale,
RISORSE ESTERNE COINVOLTE	
STRUMENTI	Foglio delle consegne, questionario di autovalutazione in ingresso, libro di testo, attrezzature di laboratorio,, 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

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 Cucina	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	Taglio dei dolci	Docente di Sala e Vendita	Strumenti ✓ Libro di testo Luoghi ✓ Laboratorio Metodologie ✓ Lezione Dialogata ✓ Cooperative Learning ✓ Simulazioni	Saper effettuare i diversi tagli e stili di servizio.	2 ORE	✓ Osservazione diretta ✓ Prove tecnico-pratiche

2B	Le crostatine di visciole	Docenti di Cucina	Strumenti ✓ Attrezzature di laboratorio Luoghi ✓ Laboratorio di cucina Metodologie ✓ Lezione Dialogata ✓ Cooperative Learning ✓ Didattica Laboratoriale ✓ Attività Laboratoriali e Simulate	✓ Comprensione delle consegne ✓ Utilizzo e trasformazione del prodotto ✓ Capacità di confronto e collaborazione	5 ORE	✓ Prove tecnico-pratiche
2C	Microlingua e produzione tecnica delle crostatine	Docente di Lingua Straniera Francese	Strumenti ✓ Libro di testo ✓ Internet ✓ Monitor Touch ✓ Materiale didattico Luoghi ✓ Aula Metodologie ✓ Lezione frontale ✓ Lezione dialogata ✓ Attività individuale ✓ Cooperative learning	✓ saper parlare della produzione tecnica delle crostatine	2 ORE	✓ Osservazione diretta

2D	Lecture antologiche scelte sull'uso di cibi della tradizione	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.	2 ORE	✓ Test ✓ Osservazione diretta ✓ Rubrica di valutazione
2E	Microlingua e produzione tecnica delle crostatine	Docente di Inglese	Strumenti ✓ Libro di testo ✓ Internet ✓ 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	✓ Osservazione diretta
2F	La trasformazione degli alimenti	Docente di scienze degli alimenti	Strumenti ✓ Libro di testo ✓ Internet ✓ Video Luoghi ✓ Aula Metodologie ✓ Lezione frontale ✓ Lezione dialogata	manipolare correttamente gli alimenti	2 ORE	✓ Osservazione diretta

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 da svolgere.
Quale prodotto finale devo presentare?	Realizzazione di un Buffet con servizio delle crostatine di visciole
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 le materie prime per la trasformazione in prodotto finito. Francese: saper comunicare le tecniche di lavorazione e di servizio in lingua Sala e Vendita: Saper effettuare il servizio nelle diverse situazioni e saper esporre il piatto da servire ai clienti. Inglese: saper comunicare le tecniche di lavorazione e di servizio in lingua Lingua e letteratura italiana: saper ricercare nella storia di un popolo e nella religione il valore simbolico dei cibi. Scienze degli alimenti: Conoscere i valori nutrizionali del prodotto.

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
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.