

**UNITA' DI APPRENDIMENTO**

<b>Denominazione</b>	<b>Il barman e le bevande salutari nella dieta moderna</b>
<b>Compito - prodotto</b>	Preparazione e degustazione di cocktails bio ed analcolici, utilizzando principalmente frutta e prodotti naturali.
<b>Competenze mirate</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>assi culturali</b></li> <li>• <b>cittadinanza</b></li> <li>• <b>professionali</b></li> </ul>	<p><b>CITTADINANZA</b>            Comunicare:            – comprendere e rappresentare testi e messaggi di genere e complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi.            Collaborare e partecipare:            – lavorare ed interagire in gruppo in precise e specifiche attività collettive            Agire in modo autonomo e responsabile            – riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità            Risolvere problemi            – raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte</p> <p><b>ASSI CULTURALI</b>            Asse linguaggi:            – leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo            – produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi            – utilizzare le lingue straniere per i principali scopi operativi            – utilizzare e produrre testi multimediali            Asse matematico:            – utilizzare le tecniche e procedure del calcolo aritmetico            – usare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare informazioni qualitative e quantitative.            Asse storico sociale            – 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            Asse scientifico-tecnologico            – valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenze di filiera ed i prodotti del territorio            – studiare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico e nutrizionale            – utilizzare gli elementi in ambito gastronomico</p> <p><b>PROFESSIONALI</b>            area professionale            – valorizzare e promuovere i cocktails BIO ed analcolici            – adottare comportamenti adeguati in materia di sicurezza ed igiene nei luoghi di lavoro nel settore di riferimento con particolare attenzione anche alla salvaguardia ambientale            – utilizzare le corrette tecniche di lavorazione e gli strumenti di lavoro dei laboratori di enogastronomia e sala e vendita, in particolare del bar</p>

## UNITA' DI APPRENDIMENTO

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<p>Asse linguaggi principali strutture grammaticali della lingua italiana e della lingua straniera</p> <p>elementi di base della funzione del linguaggio</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 dei linguaggi Comprendere il messaggio contenuto in un testo scritto e orale</p> <p>utilizzare le strutture della lingua presenti nei testi</p> <p>ricercare, 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 semplici corretti e coerenti</p>
<p>Asse scientifico-tecnologico e matematico</p> <p>metodologie di lettura e ascolto delle consegne dei compiti</p> <p>lettura, comprensione e realizzazione di tabelle</p> <p>caratteristiche merceologiche, chimico fisiche e nutrizionali delle bevande</p> <p>conoscere alcuni principi di alimentazione equilibrata</p>	<p>Asse scientifico-tecnologico e matematico</p> <p>saper rielaborare un'esperienza secondo un ordine e criteri dati</p> <p>organizzazione del lavoro</p> <p>saper leggere, comprendere, realizzare una tabella</p> <p>sapere interpretare le caratteristiche merceologiche, chimico fisiche e nutrizionali delle bevande analcoliche prese in esame</p> <p>riconoscere la qualità di una bevanda dal punto di vista nutrizionale, merceologico ed organolettico</p>
<b>Utenti destinatari</b>	Gruppo classe prima per settore sala e vendita
<b>Prerequisiti</b>	Leggere e interpretare semplici testi, produrre semplici testi, conoscenze di base del linguaggio del settore elementi base di lingua straniera
<b>Fase di applicazione</b>	Gennaio
<b>Tempi</b>	7 mesi (Ottobre-Aprile) per 20 ore complessive per ogni disciplina
<b>Esperienze attivate</b>	Incontro con personaggi del settore che parlano dell'importanza dei drink analcolici
<b>Metodologia</b>	Lezione frontale lavoro di gruppo attività laboratoriali flipped classroom

## UNITA' DI APPRENDIMENTO

### **Risorse umane**

- **interne**
- **esterne**

- Tutti i docenti del consiglio di classe
- esperti del mondo del lavoro e delle associazioni

### **Strumenti**

- Libri di testo
- laboratoriale
- filmati
- riviste specializzate

### **Valutazione**

- autovalutazione degli alunni
- prove semistrutturate delle conoscenze
- prova pratica