

UNITA' DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE

Denominazione	La caffetteria
Compito - prodotto	Conoscere il mondo della caffetteria e dell'espresso, soffermandosi in particolare sul Bicerin e la storia d'Italia
Competenze mirate <ul style="list-style-type: none"> • assi culturali • cittadinanza • professionali 	<p>CITTADINANZA 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, aiutandosi anche con il testo <p>ASSI CULTURALI 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 le lingue straniere per i principali scopi operativi – utilizzare e produrre testi multimediali <p>Asse matematico:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. <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 e nazionali individuando le nuove tendenze di filiera – studiare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico e nutrizionale – utilizzare gli elementi in ambito gastronomico e storico <p>PROFESSIONALI area professionale</p> <ul style="list-style-type: none"> – valorizzare e promuovere l'uso consapevole dei prodotti di caffetteria, in particolari quelli nazionali come il Bicerin; – 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 al bar

UNITA' DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE

Conoscenze		Abilità
<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</p> <p>Comprendere il messaggio contenuto in un testo scritto ed 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 organizzazione del lavoro</p> <p>saper leggere, comprendere, realizzare una tabella</p> <p>sapere interpretare le merceologiche, chimico fisiche e nutrizionali dei prodotti presi in esame</p> <p>riconoscere la qualità di un prodotto tipico dal punto di vista nutrizionale, merceologico ed organolettico</p>	
Utenti destinatari	Gruppo classe prima per settore sala e vendita	
Prerequisiti	<p>Leggere e interpretare semplici testi</p> <p>produrre semplici testi</p> <p>conoscenze di base del linguaggio del settore</p> <p>elementi base di lingua straniera</p>	
Fase di applicazione		
Tempi	5 settimane per 6 ore complessive	
Esperienze attivate	Incontro con esperti di settore che spiegano alcune preparazioni di caffetteria, sino alla dimostrazione di latte art.	
Metodologia	<p>Lezione frontale</p> <p>lavoro di gruppo</p> <p>attività laboratoriali</p> <p>cooperative learning</p>	

UNITA' DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE

Risorse umane <ul style="list-style-type: none">• interne• esterne	<ul style="list-style-type: none">– i docenti del consiglio di classe: laboratorio sala, italiano, storia, matematica, inglese, seconda lingua, scienza degli alimenti– esperti del mondo del lavoro e delle associazioni
Strumenti	<ul style="list-style-type: none">– Libro di testo– Laboratoriali– Filmati– Riviste specializzate– Classroom
Valutazione	<ul style="list-style-type: none">– autovalutazione degli alunni– prove semistrutturate delle conoscenze– prova pratica per le abilità e competenze