

UNITA' DI APPRENDIMENTO

Denominazione	Il mondo della ristorazione
Compito - prodotto	Comprendere come il cibo possa legare un popolo alla tradizione ed utilizzarlo come materie prime per piatti.
Competenze mirate <ul style="list-style-type: none"> • assi culturali • cittadinanza • professionali 	<p>CITTADINANZA</p> <p>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 <p>ASSI CULTURALI</p> <p>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 <p>PROFESSIONALI</p> <p>area professionale</p> <ul style="list-style-type: none"> – valorizzare e promuovere l'uso del cibo, con le tradizioni – 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 in cucina

UNITA' DI APPRENDIMENTO

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
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 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 cibi presi in esame</p> <p>riconoscere la qualità di un cibo dal punto di vista nutrizionale, merceologico ed organolettico</p>
Utenti destinatari	Gruppo classe prima per settore cucina
Prerequisiti	Leggere e interpretare semplici testi, produrre semplici testi, conoscenze di base del linguaggio del settore elementi base di lingua straniera
Fase di applicazione	Gennaio
Tempi	5 settimane per 6 ore complessive
Esperienze attivate	Incontro con esperti di settore che spiegano alcuni prodotti tipici o piatti del territorio, che spiegano il legame tra questi e la tradizione; tasting di alcuni prodotti ed uso in cucina nella preparazione.
Metodologia	Lezione frontale lavoro di gruppo attività laboratoriali

UNITA' DI APPRENDIMENTO

Risorse umane <ul style="list-style-type: none">• interne• esterne	<ul style="list-style-type: none">– i docenti del consiglio di classe: lab cucina, italiano, storia, matematica, inglese, seconda lingua, scienza degli alimenti– esperti del mondo del lavoro e delle associazioni
Strumenti	<ul style="list-style-type: none">– Libri di testo– laboratoriale– filmati– riviste specializzate
Valutazione	<ul style="list-style-type: none">– autovalutazione degli alunni– prove semistrutturate delle conoscenze– prova pratica