

## UNITA' DI APPRENDIMENTO

<b>Denominazione</b>	<b>Il mondo della ristorazione</b>
<b>Compito - prodotto</b>	Comprendere come il cibo possa legare un popolo alla tradizione ed utilizzarlo come materie prime per piatti.
<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></p> <p>Comunicare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– comprendere e rappresentare testi e messaggi di genere e complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi.</li> </ul> <p>Collaborare e partecipare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– lavorare ed interagire in gruppo in precise e specifiche attività collettive</li> </ul> <p>Agire in modo autonomo e responsabile</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità</li> </ul> <p>Risolvere problemi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte</li> </ul> <p><b>ASSI CULTURALI</b></p> <p>Asse linguaggi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo</li> <li>– produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi</li> <li>– utilizzare le lingue straniere per i principali scopi operativi</li> <li>– utilizzare e produrre testi multimediali</li> </ul> <p>Asse matematico:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– utilizzare le tecniche e procedure del calcolo aritmetico</li> <li>– usare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare informazioni qualitative e quantitative.</li> </ul> <p>Asse storico sociale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente, le connessioni con le strutture economico-sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</li> <li>– saper utilizzare il linguaggio specifico</li> </ul> <p>Asse scientifico-tecnologico</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenze di filiera</li> <li>– studiare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico e nutrizionale</li> <li>– utilizzare gli elementi in ambito gastronomico</li> </ul> <p><b>PROFESSIONALI</b></p> <p>area professionale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– valorizzare e promuovere l'uso del cibo, con le tradizioni</li> <li>– adottare comportamenti adeguati in materia di sicurezza ed igiene nei luoghi di lavoro nel settore di riferimento con particolare attenzione anche alla salvaguardia ambientale</li> <li>– utilizzare le corrette tecniche di lavorazione e gli strumenti di lavoro in cucina</li> </ul>

## 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 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>
<b>Utenti destinatari</b>	Gruppo classe prima per settore cucina
<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>	5 settimane per 6 ore complessive
<b>Esperienze attivate</b>	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.
<b>Metodologia</b>	Lezione frontale lavoro di gruppo attività laboratoriali

## UNITA' DI APPRENDIMENTO

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