Unità di Apprendimento N° 2

Classe: Prima
Titolo: "It's Tea Time..... Enjoy your meal!"

Periodo di svolgimento	Intero anno scolastico
Situazione problematica	Ideazione, produzione e servizio di bevande e prodotti dolci/salati al bar d**el** laboratorio o d**ell'istituto**
Compito di realtà/Prodotto atteso	Gli studenti elaboreranno e svilupperanno la produzione di prodotti salati e/o dolci e bevande adeguati alla vendita presso i bar interni dell'istituto. Gli allievi allestiranno anche un **"tea time".** **D**ovranno inoltre sviluppare opportune modalità di comunicazione e promozione d**i quanto prodotto**.
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Cucina, sala, alimentazione, geografia, lingue straniere, tic, diritto, matematica
Competenze trasversali da raggiungere	• competenza multilinguistica; • competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; • competenza imprenditoriale
Area competenze digitali Riferimento DigComp 2.2 (indicare quali aree saranno privilegiate)	**X** Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati **X** Area 2: Comunicazione e collaborazione **X** Area 3: Creazione di contenuti digitali ☐ Area 4: Sicurezza ☐ Area 5: Risolvere problemi

Competenze digitali e livello atteso Riferimento DigComp 2.2 (Indicare quali competenze saranno privilegiate ed il livello di padronanza atteso - cfr. pag. 9 e segg. DigComp 2.2, pag 71)	• Competenze di Area 1: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti. Livello di padronanza: **X** Base - ☐ Intermedio - ☐ Avanzato • Competenze di Area 2: interagire con gli altri, condividere informazioni, collaborare attraverso le tecnologie digitali rispettando opportune norme di comportamento e proteggendo la propria ed altrui reputazione online. Livello di padronanza: **X** Base - ☐ Intermedio - ☐ Avanzato • Competenze di Area 3: sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali. Capire come copyright e licenze si applicano a dati e contenuti digitali. Livello di padronanza: **X** Base - ☐ Intermedio - ☐ Avanzato • Competenze di Area 4: proteggere i dispositivi, i dati personali e la privacy, la salute, il benessere e l'ambiente quando si utilizzano le tecnologie digitali. Livello di padronanza: ☐ Base - ☐ Intermedio - ☐ Avanzato • Competenze di Area 5: risolvere problemi tecnici, individuare bisogni e risposte tecnologiche, utilizzare in modo creativo le tecnologie digitali, individuare gli aspetti da migliorare, cercare opportunità di crescita personale e tenersi al passo con l'evoluzione digitale. Livello di padronanza: ☐ Base - ☐ Intermedio - ☐ Avanzato

Ambito di applicazione competenze digitali (dettagliare quali operazioni o compiti saranno svolti in pratica e seguendo le tematiche dell'UdA per raggiungere le competenze)	**Presentare con un pptx una preparazione dolce e/o salata con ricerca nel web di brevi cenni storici relativi al prodotto scelto**
Competenze in uscita	• Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi AG5 • Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro AI3 • Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi AG12 • Comprendere e utilizzare i principali concetti dell'economia AG 10 • Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici AI1 • 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 AG11 • Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela AI4

Via Uruguay 26/2
20151 Milano
www.carloportamilano.edu.it
C.F. 80194090157
C.M. MIRH02000X
Tel. 02.38.00.36.86
Fax 02.30.84.472
info@carloportamilano.edu.it
mirh02000x@istruzione.it
mirh02000x@pec.istruzione.it

Competenze disciplinari da raggiungere	ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA: Comprendere i punti di forza e debolezza, comprendere gli errori, saper correggere i propri errori, saper collaborare con il gruppo classe. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. MATEMATICA: Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni LINGUE STRANIERE: Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi DIRITTO ed ECONOMIA: Comprendere il problema della scarsità delle risorse e la necessità di effettuare delle scelte. Distinguere il ruolo dei soggetti economici riconoscendo le caratteristiche di un sistema economico, individuando le esigenze fondamentali che ispirano scelte e comportamenti economici, nonché i vincoli a cui essi sono subordinati. ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA: 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. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro SCIENZE DEGLI ALIMENTI Utilizzare il linguaggio lessicale secondo le esigenze comunicative in vari contesti: scientifici, tecnologici, professionali TIC: Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica

Conoscenze disciplinari coinvolte	LINGUE STRANIERE: Lessico di base inerente bevande e cibo. Situazioni simulate al bar/al ristorante ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA: • Principi di legislazione specifica di settore. • Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. • Tecniche di base di conservazione degli alimenti. • Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica. •Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008). MATEMATICA: • Aritmetica e algebra: operazioni in Q, calcolo letterale, equazioni e disequazioni di primo grado intere • Elementi di teoria degli insiemi • Geometria: principali enti, figure e luoghi geometrici DIRITTO ed ECONOMIA: • I soggetti economici: consumatore e imprenditore • Le attività economiche: lavoro, produzione, consumo, risparmio, investimento • Reddito e patrimonio ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA: • Il laboratorio di bar: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili; • Tecniche di base di bar: caffetteria e principali bevande analcoliche SCIENZE DEGLI ALIMENTI • Definizione di alimento • Principi nutritivi • Classificazione degli alimenti • Igiene degli alimenti, igiene della • ristorazione • Caratteristiche organolettiche TIC • Microsoft Word • Introduzione ai fogli di calcolo: Microsoft Excel Coding: • Pensiero computazionale e visual coding • Linguaggi di programmazione testuali e visuali

Abilità disciplinari coinvolte	LINGUE STRANIERE: - Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale - ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA: - Applicare pratiche inerenti all'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature. - Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare - Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale - Utilizzare in modo corretto i dispositivi di prevenzione ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA: Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici, Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza SCIENZE DEGLI ALIMENTI - Classificare gli alimenti in base alla loro funzione prevalente - Descrivere i costituenti degli alimenti e le loro caratteristiche chimico fisiche - Individuare analogie e differenze tra diversi alimenti - Riconoscere i sapori primari - Verbalizzare le sensazioni prodotte dagli alimenti mediante i diversi descrittori - Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli MATEMATICA: · Saper operare con i numeri interi e razionali · Utilizzare le procedure del calcolo aritmetico per calcolare espressioni aritmetiche e risolvere problemi · Saper risolvere semplici problemi con proporzioni e percentuali. Utilizzare correttamente il concetto di approssimazione · Tradurre brevi istruzioni in sequenze simboliche (anche con tabelle); risolvere sequenze di operazioni e problemi sostituendo alle variabili letterali i valori numerici · Padroneggiare l'uso della lettera come mero simbolo e come variabile, saper operare con i polinomi · Saper fattorizzare un polinomio mediante raccoglimenti e riconoscimento dei prodotti notevoli · Risolvere equazioni di primo grado e verificare

Metodologie didattiche	- apprendimento cooperativo - dibattito guidato - lezione dialogata - attività laboratoriale - problem solving - studio di caso
Materiale didattico	- Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiali specifici necessari per la realizzazione dei prodotti

Fasi svolgimento

Fasi	Discipline coinvolte	Descrizione delle attività	Ottobre Novembre	Dicembre Gennaio	Febbraio Marzo	Aprile Maggio
Presentazione del progetto	Francese	Presentazione del lessico	X			
	Cucina	Presentazione dell'attività da svolgere	x			
	Inglese	Presentazione del lessico	X			
	Diritto					
	TIC Alimentazione	Discussione guidata e Brainstorming	X	X		
	Sala e vendita	Presentazione dell'UDA Presentazione delle competenze da raggiungere e relative conoscenze e abilità. Presentazione dei criteri di valutazione	X			
	Matematica	Assegnazione di un problema complesso (uno per quadrimestre)	x		x	

Organizzazione e pianificazione del lavoro	Inglese	Lettura e comprensione di brevi testi scritti e/o audiovisivi		X		
	Francese	Lettura e comprensione di brevi testi scritti e/o audiovisivi		X		
	Cucina	Suddivisione in gruppi di lavoro per la realizzazione dei piatti	x	x	x	x
	Sala e vendita	Trasmissione delle conoscenze mediante attività di lezione frontale supportato da slides in vista di una simulazione di apertura di un bar		X		
	Alimentazione	Creazione dei gruppi di lavoro		X		
	Diritto					
	TIC	Individuazione modalità di lavoro (individuale/ gruppo), individuazione del mezzo comunicativo idoneo.			X	
	Matematica	Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi) e tempistica	x		x	

Ricerca e gestione informazioni	Inglese	Interagire per dare semplici informazioni sulla preparazione del prodotto			X	
	Francese	Interagire per dare semplici informazioni sulla preparazione del prodotto			X	
	Cucina	Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiale specifico necessario per la realizzazione del prodotto	x	x	x	x
	Sala e vendita	Ricerca di aperitivi di tendenza e caffè speciali da proporre in un'offerta al bar			X	
	Diritto					
	Alimentazione	Ricerca sul web e creazione elenco regole igieniche			X	
	Geografia	Ricerca dei prodotti tipici delle 20 regioni italiane		X		

	TIC	Ricercare sul web dei metodi utilizzati dalle aziende per la comunicazione e promozione dei prodotti			x	
	Matematica	"Traduzione" del problema in termini matematici , individuazione strumenti matematici necessari per affrontarlo, spiegazione/recupero degli stessi	x	x	x	x
Riflessione e rielaborazione	Inglese	Esprimere in modo semplice preferenze su cibi e bevande			X	
	Francese	Esprimere in modo semplice preferenze su cibi e bevande			X	
	Sala e vendita	Valutazione dei processi mediante attività pratiche e test strutturati.				X
	Alimentazione	Creazione delle infografiche dei prodotti elaborati			X	
	Geografia					
	Diritto					

	Cucina	Apprendimento cooperativo dibattito guidato- lezione partecipata- attività laboratoriale	x	x	x	x
	TIC	Riflessione sulle ricerche effettuate			X	
	Matematica	Discussione guidata con domande che sollecitino il confronto delle interpretazioni Utilizzo consapevole degli strumenti matematici necessari per risolvere il problema	x	x	x	x
Realizzazione del prodotto	Sala e vendita Cucina Lingue straniere TIC Matematica	Realizzazione di un aperitivo e un caffè speciale sulla base delle ricerche effettuate in precedenza, con accompagnamento di prodotti dolci e salati, corredata da documenti informativi da esporre al cliente, anche in lingua straniera				X

Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO		
Indicatori	**Descrittori**	**Livelli**
Collaborazione nell'apprendimento	Collabora in modo proattivo e contribuisce positivamente al successo del gruppo.	A
	Collabora efficacemente e contribuisce attivamente all'apprendimento.	B
	Collabora con il gruppo al raggiungimento dell' apprendimento	C
	Collabora occasionalmente con il gruppo per il raggiungimento dell' apprendimento	D
	Non collabora nel gruppo	E
Adattabilità e risoluzione dei problemi	Risolve efficacemente i problemi complessi ed inaspettati	A
	Adatta le strategie in base alle circostanze	B
	Risolve semplici problemi se guidato	C
	Risolve semplici problemi con difficoltà anche se guidato	D
	Non è in grado a risolvere nessun tipo di situazione problematica	E
Collaborazione e benessere sociale e personale	Collabora nel pieno rispetto delle regole e dei punti di vista e gestisce autonomamente le interazioni sociali mostrando capacità di negoziazione	A
	Collabora rispettando le regole e i diversi punti di vista, gestisce le interazione sociali	B
	Collabora in piccoli gruppi apportando un minimo contributo personale, rispetta le regole	C
	Collabora in piccoli gruppi apportando un minimo contributo personale, non sempre rispettando le regole	D
	Non collabora e non è disponibile al confronto	E

Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO

INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI
Esecuzione del prodotto	Il prodotto è conforme alle richieste si presenta pienamente funzionale ed efficace dal punto di vista pratico, estetico e della convenienza, contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	A
	Il prodotto presenta precisione esecutiva ed è funzionale ed efficace dal punto di vista pratico, contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna e le collega tra loro	B
	Il prodotto presenta alcune imprecisioni esecutive, contiene le parti e le informazioni di base utili a sviluppare la consegna	C
	Il prodotto presenta imprecisioni esecutive che ne limitano la funzionalità al minimo, contiene le parti e le informazioni di base utili a sviluppare la consegna	D
	Il prodotto presenta scorrettezze esecutive che ne compromettono la funzionalità; le parti e le informazioni non sono collegate	E
Esposizione/ presentazione del prodotto	Espone in modo chiaro ed esauriente, usando un linguaggio ricco e articolato, con termini settoriali tecnico-professionali pertinenti	A
	Espone in modo abbastanza chiaro e preciso. La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali tecnico-professionali, è soddisfacente	B
	Espone in modo chiaro con qualche imprecisione. Mostra di possedere un minimo lessico settoriale tecnico-professionale.	C
	Espone in modo poco chiaro e poco preciso. Mostra di possedere un minimo lessico settoriale tecnico-professionale.	D
	Espone in modo confuso e impreciso. Presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale	E

Utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie con precisione, destrezza ed efficienza. Ha trovato soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione	A
	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Ha trovato soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione	B
	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	C
	Ha fatto uso di gli strumenti e le tecnologie in modo inadeguato	D

	Non è in grado di utilizzare gli strumenti e le tecnologie	E