

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
<b>Denominazione</b>	<b>LA MIA PICCOLA IMPRESA NEL SETTORE ENOGASTRONOMICO</b>
<b>Compito prodotto</b>	- Realizzazione di una piccola impresa del settore enogastronomico: ristorante, trattoria. Il progetto finale, realizzato a gruppi di 2 alunni, sarà un power point che descrive le caratteristiche della piccola azienda dal punto di vista organizzativo ed economico, le figure professionali coinvolte, le norme di sicurezza sul posto di lavoro.
<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>ITALIANO</b> Cucina e alimentazione nel Medioevo e nel Rinascimento Correttezza linguistica e ortografica del testo</p> <p><b>INGLESE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere gli Ingredienti di base</li> <li>- Conoscere i differenti tipi di menù : italiano/inglese</li> <li>- Preparare e scrivere un menù seguendo il “tema” del ristorante</li> </ul> <p><b>SECONDA LINGUA</b> -Conoscenza della brigata di cucina, dei vari settori della cucina, della divisa dello chef -Organizzazione della cucina e dei luoghi di lavoro -Preparazione di un menù, (antipasti, primi piatti, secondi piatti, contorni) cucina regionale spagnola (una Comunità a scelta)</p> <p><b>SCIENZE MOTORIE</b> - Controllo e gestione del proprio corpo: insegnamento delle posture corrette da utilizzare per sollevare o per spostare carichi e gli strumenti utili per svolgere il proprio lavoro in sicurezza.</p> <p><b>LAB. CUCINA</b> -La sicurezza nel settore ristorativo -Il DL 81/2008 -Le preparazioni gastronomiche in cucina: antipasti, primi piatti asciutti e brodosi, i secondi piatti a base di carne, pesce e uova, i dessert -Gli impasti e creme di base della pasticceria.</p> <p><b>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</b></p>

	<p>-Alimentazione e ristorazione: richiami sui principi nutritivi, caratteristiche merceologiche dei principali gruppi di alimenti. Caratteristiche chimico-nutrizionali di carne, prodotti ittici, cereali e derivati, latte e derivati e uova.</p> <p>-Profilo calorico-nutrizionale degli alimenti: tabelle di composizione chimica degli alimenti, calcolo calorico-nutrizionale e valutazione critica di piatti e menù</p> <p>DTA</p> <p>L'attività economica e l'azienda:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Attività economica di produzione</li> <li>- Classificazione delle aziende</li> </ul> <p>L'impresa e le forme giuridiche d'impresa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Varie forme giuridiche dell'impresa</li> <li>- Soggetto giuridico ed economico</li> </ul> <p>Compilazione preventivi di impianto</p> <p>Situazione economica e patrimoniale di avvio attività</p> <p><b>COMPETENZA IN USCITA N. 1, 2, 4, 7, 11</b></p> <p><b>COMPETENZA IN AREA GENERALE N. 2, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 11, 12</b></p> <p><b>Competenze scientifiche e tecnologiche</b></p> <p><b>Competenze assi dei linguaggi</b></p> <p><b>Competenze storico-sociali</b></p> <p><b>Competenze di cittadinanza</b></p>
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
(Italiano) La comunicazione scritta e verbale nelle diverse situazioni e l'utilizzo del lessico professionale	(Italiano) Effettuare comunicazioni professionali ed elaborare degli scritti in lingua italiana Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi Utilizzare e produrre testi multimediali
(DTA) Le forme giuridiche previste dal codice civile per svolgere un'attività di lavoro autonomo. Come si pianifica l'apertura di una impresa ristorativa .	Saper valutare la forma giuridica più conveniente ed adatta per svolgere l'attività autonoma. Saper compilare un bilancio di previsione per calcolare il fabbisogno finanziario iniziale in relazione agli investimenti da effettuare per operare. Saper impostare e definire l'organizzazione di un'attività enogastronomica

<p>Inglese</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- I ruoli nella brigata di cucina</li> <li>- le possibili configurazioni dell'ambiente di cucina</li> <li>- gli ingredienti</li> <li>- che cosa è un menù</li> <li>- i vari tipi di layout di un menù</li> <li>- le categorie differenti all'interno del menù italiano/inglese</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- saper descrivere il ruolo di ogni elemento della brigata</li> <li>- saper descrivere gli elementi del menu e le loro funzioni</li> <li>- descrivere con necessaria precisione l'attrezzatura di cucina distinguendo tra quella utile per la preparazione, per la cottura o per il servizio</li> <li>- riconoscere le tipicità del territorio</li> <li>- riconoscere i differenti tipi di menù adatti per ogni ristorante</li> <li>- redigere un menù seguendo un "tema" stabilito</li> </ul>
<p>Spagnolo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- I ruoli nella brigata di cucina</li> <li>- le possibili configurazioni dell'ambiente di cucina</li> <li>- l'uniforme del personale</li> <li>- l'attrezzatura di base divisa nelle diverse categorie</li> <li>- le principali norme igieniche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- saper descrivere il ruolo di ogni elemento della brigata</li> <li>- sapere parlare delle configurazioni dell'ambiente della cucina diverso a seconda di alcune variabili (dimensioni della brigata e del ristorante, numero di coperti, menù)</li> <li>- saper descrivere gli elementi della divisa del personale e le loro funzioni</li> <li>- descrivere con necessaria precisione l'attrezzatura di cucina distinguendo tra quella utile per la preparazione, per la cottura o per il servizio</li> <li>- riferire sulle principali norme di igiene necessarie nell'ambiente della cucina</li> </ul>
<p>(Alimentazione)  Definizione di alimento e classificazione degli alimenti nei 5 Gruppi  Caratteristiche chimico-nutrizionali e merceologiche della carne, dei prodotti ittici, dei cereali e derivati, del latte e delle uova</p>	<p>Saper classificare gli alimenti in base alle caratteristiche nutrizionali e merceologiche  Saper comporre un menù sano ed equilibrato</p>

<p>(Enogastronomia)  Criteri HACCP.  Individuazione delle materie prime adatte alla realizzazione dei piatti tipici.</p>	<p>Acquisizione tecnica per la manipolazione delle materie prime in cucina.  Distinzione tra le varie tipicità dei piatti realizzati in laboratorio</p>
<p>Matematica</p>	
<p><b>Utenti destinatari</b></p>	<p>classe 3 indirizzo enogastronomico</p>
<p><b>Prerequisiti</b></p>	<p>Utilizzo base di software applicativi del pacchetto Microsoft Office e Google.  Conoscere le principali tecniche operative, igieniche e di sicurezza del settore cucina.  Utilizzo delle principali attrezzature e utensili presenti in una cucina professionale.  Lessico e forme espressive di base in lingua italiana e in lingua straniera.</p>
<p><b>Fase di applicazione</b></p>	<p>Vedere diagramma di Gantt</p>
<p><b>Tempi</b></p>	<p>30 ore  T1: Presentazione dell'UdA e formazione dei gruppi di lavoro  T2: Individuazione del tipo di attività e scelta della forma giuridica. Definizione degli investimenti e degli impieghi necessari per l'avvio della propria attività ristorativa. Previsione dei costi e ricavi per il primo anno di attività.  T3: Definizione di un menù con scelta di piatto e spiegazione della ricetta con i vari step  T4: Revisione del lavoro da un punto di vista grammaticale e di utilizzo del lessico adeguato. Indicazioni per una presentazione efficace.  T5: Presentazione in lingua dei luoghi di lavoro e del personale di cucina e di un menù in lingua inglese e/o spagnola. Argomento del programma.  T6: Presentazione in lingua dei luoghi di lavoro e del personale di cucina in lingua inglese e/o spagnola. Argomento del programma.  T7: Approfondimento di un alimento utilizzato nel piatto presentato attraverso analisi organolettica.  T8: Posture ed ergonomia nel posto di lavoro  T9 :Presentazione dell'UdA tramite invio di power point ed esposizione davanti a i docenti</p>
<p><b>Esperienze attivate</b></p>	<p>Presentazione scritta, multimediale e relazione orale di quanto realizzato.</p>

<b>Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attività di brainstorming</li> <li>• Lezione partecipata</li> <li>• Lavoro di gruppo/cooperative learning</li> <li>• Attività in laboratorio</li> </ul>
<b>Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>interne</i></li> <li>• <i>esterne</i></li> </ul>	I docenti delle discipline coinvolte del consiglio di classe.
<b>Strumenti</b>	Laboratorio Informatica (internet) o laboratorio mobile LIM Schede di lavoro fornite dall'insegnante

<p><b>Valutazione</b></p>	<p><b>Valutazione del processo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valutazione relativa all'organizzazione e al funzionamento del lavoro di gruppo</li> <li>• Capacità di argomentare e di porre domande pertinenti</li> </ul> <p><b>Valutazione del prodotto</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Funzionalità e rispondenza del fascicolo alle consegne e allo scopo</li> <li>• Completezza e pertinenza della documentazione</li> </ul> <p><b>Valutazione disciplinare/interdisciplinare</b></p> <p>La valutazione degli studenti avverrà in fasi successive e alla fine dell'UdA. Si terrà conto del grado di responsabilità e autonomia dimostrate sulla base delle rilevazioni di comportamenti predisposte dal Consiglio di classe.</p> <p>Gli studenti verranno valutati anche nelle singole discipline coinvolte; verranno certificate le competenze previste dalla UdA.</p> <p><b>Valutazione delle competenze</b></p> <p>Gli studenti verranno valutati sulle competenze in relazione alla rubrica di valutazione</p> <p>La valutazione sarà effettuata sulla base di una predefinita griglia di valutazione dell'Uda, messa a punto in comune accordo tra i vari docenti coinvolti, con particolare riferimento a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze</li> <li>- ricerca e gestione delle informazioni</li> <li>- correttezza</li> <li>- completezza, pertinenza e organizzazione</li> </ul> <p><u>I docenti del consiglio di classe valutano collegialmente il raggiungimento delle competenze chiave e ognuno, per quanto di sua competenza, valuta il materiale prodotto dagli allievi (con voto nella propria disciplina).</u></p>
---------------------------	--

## 11 PIANO DI LAVORO UDA

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO: UNA PICCOLA IMPRESA NEL SETTORE TURISTICO ENOGASTRONOMICO</b>
Coordinatore:
Collaboratori : docenti di Italiano, DTA, Inglese, Spagnolo, Alimentazione, Enogastronomia

### PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
<b>1</b>	Insegnante/ coordinatore: Presentazione dell'UDA e nomina dei gruppi di lavoro.	Brainstorming e lezione frontale	Motivazione della classe	1 h	utilizzo di griglia di valutazione
<b>2</b>	DTA	Lezione frontale ed in gruppo	Saper pianificare l'apertura di una attività	12 h	utilizzo della griglia di valutazione
<b>3</b>	Cucina	Lezione pratica in laboratorio	Lavoro collaborativo della classe	8 h	utilizzo della griglia di valutazione
<b>4</b>	Italiano	lezioni frontali e dialogate	Lavoro collaborativo della classe; saper comprendere un testo e il suo contesto storico; saper scrivere correttamente un testo	6	valutazione apprendimenti con verifica scritta; utilizzo della griglia di valutazione
<b>5</b>	Inglese	lezioni frontali e dialogate, attività di peer to peer	Saper progettare, realizzare ed esporre un prodotto (menù)multimedia le seguendo indicazioni date	12h	utilizzo della griglia di valutazione
<b>6</b>	Spagnolo	Lezione frontale e in gruppo	Saper esporre i principali aspetti tecnici di un'attività enogastronomica	8h	

			in spagnolo		
7	Alimentazione	Lezione frontale e dialogata, lavoro di gruppo e moduli di google	Saper esporre i contenuti degli argomenti trattati e saper progettare piatti e menù	8h	utilizzo griglia di valutazione