

UNITA' di APPRENDIMENTO	
TITOLO	CREA I TUOI COCKTAILS ANALCOLICI
COMPITO /PRODOTTO:	<p>Preparazione di due cocktails analcolici, uno dei quali sarà una bevanda salutare per ragazzi adolescenti che praticano abitualmente sport.</p> <p>Verranno scelti per la preparazione prodotti ortofruttili, possibilmente del territorio, per i quali verrà rispettata la stagionalità.</p> <p>I ragazzi dovranno redigere un elaborato power point in cui vengono sviluppate le seguenti fasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - scegliere prodotti ortofruttili per stagionalità e caratteristiche nutrizionali, con particolare attenzione ai prodotti del nostro territorio - progettare due cocktails analcolici - per entrambi i cocktails deve essere rispettata la stagionalità dei prodotti - uno dei due cocktail deve essere pensato come una bevanda salutare destinata a giovani che praticano sport, quindi occorre evidenziare nella scheda le proprietà salutistiche dei prodotti scelti, dovrà possedere un elevato valore nutritivo e possibilmente senza aggiunta di zuccheri - redigere la scheda nutrizionale del cocktail riportando: procedimento, tabella nutrizionale, calcolo calorico. - realizzare la bevanda in laboratorio (dosi per una persona) - realizzazione del video del prodotto
Competenze mirate assi culturali cittadinanza professionali	<p>CITTADINANZA</p> <p>Comunicare: comprendere e rappresentare testi e messaggi di genere e complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi.</p> <p>Collaborare e partecipare: lavorare ed interagire in gruppo in precise e specifiche attività collettive</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile: riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità</p> <p>Risolvere problemi: raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte</p> <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 comunicativi e operativi - utilizzare e produrre testi multimediali - Saper riconoscere i benefici dell'attività motoria in ambiente naturale - Saper seguire una sana e corretta alimentazione e seguire una vita attiva <p>Asse matematico:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Saper effettuare le equivalenze - Saper utilizzare le proporzioni - Saper calcolare le percentuali <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 - proprietà nutritive e terapeutiche.

	<p>PROFESSIONALI</p> <ul style="list-style-type: none">- 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.- Predisporre prodotti servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari) perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrate- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
--	--

UNITA' di APPRENDIMENTO

- Conoscenze	- Abilità
<p>Asse dei Linguaggi Italiano Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti formali ed informali Modalità e tecniche delle diverse forme di produzione scritta: relazione principali strutture grammaticali della lingua italiana elementi di base della funzione del linguaggio termini tecnici propri del linguaggio settoriale</p> <p>Scienze Motorie e Sportive Benefici indotti da uno stile di vita attivo sui diversi organi e apparati Alimentazione ed esercizio fisico L'alimentazione dello sportivo</p>	<p>Asse dei Linguaggi Italiano Comunicare in modo semplice, ma adeguato Esporre in modo chiaro, logico e coerente, esperienze vissute o testi ascoltati Utilizzare le strutture della lingua presenti nei testi Ricercare, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti di tipo espositivo. Produrre testi corretti e coerenti, adeguati alle diverse situazioni comunicative. Rielaborare in forma chiara le informazioni.</p> <p>Scienze Motorie e Sportive Applicare i principi di una corretta alimentazione Principi generali di come reintegrare dopo l'attività</p>
<p>Asse Matematico Conoscere le unità di misura della massa e del volume. Conoscere la densità di liquidi noti Conoscere le proporzioni e le percentuali</p>	<p>Asse Matematico Saper effettuare le equivalenze Saper utilizzare la densità per ricavare quantità in grammi. Saper applicare le regole delle proporzioni</p>
<p>Asse scientifico-tecnologico Metodologie di lettura e ascolto delle consegne dei compiti. Fasi di un processo tecnologico (sequenza delle operazioni dall'idea al prodotto).</p>	<p>Asse scientifico-tecnologico Saper rielaborare un'esperienza secondo un ordine e criteri dati. Saper organizzare il lavoro Sviluppare interessi relativi a luoghi diversi da quelli di appartenenza.</p>

CONOSCENZE e ABILITA' specifiche di INDIRIZZO	
- Conoscenze	- Abilità
<p>Conoscere le bevande e i loro ingredienti sotto il profilo: merceologico, organolettico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p> <p>Conoscere i principi della Dieta equilibrata e della Dieta Mediterranea</p> <p>Conoscere i prodotti ortofrutticoli da un punto di vista: merceologico, nutrizionale, chimico-fisico, organolettico</p> <p>Conoscere la stagionalità dei prodotti ortofrutticoli</p> <p>Conoscere vari tipi di bevande analcoliche e il relativo servizio.</p>	<p>Saper progettare una bevanda partendo dalla scelta delle materie prime</p> <p>Saper utilizzare l'attrezzatura di laboratorio di sala</p> <p>Saper miscelare nelle corrette dosi gli ingredienti</p> <p>Saper effettuare il corretto servizio per la tipologia di bevanda</p>
DESTINATARI: Studenti classe 3 D sala secondo biennio	
DISCIPLINE COINVOLTE:	
<p>Lab servizi enogastronomici indirizzo Sala e Vendita</p> <p>Scienza e Cultura dell'Alimentazione</p> <p>Italiano</p> <p>Scienze Motorie e Sportive</p> <p>Matematica</p>	
REQUISITI ESSENZIALI E FINALITA'	
<p>Leggere e interpretare semplici testi, produrre semplici testi, conoscenze di base del linguaggio del settore elementi base di alimentazione per lo sportivo</p> <p>porre l'attenzione sull'alimentazione equilibrata, stimolando gli alunni ad acquisire modelli alimentari più salutari per sé e da proporre nella professione enogastronomica;</p> <p>fare apprendere agli alunni un metodo per valorizzare gli ingredienti del territorio, che parte dalla ricerca e dallo studio della materia prima, con le sue origini, la sua storia, il suo utilizzo al bar e in sala e le sue proprietà nutrizionali;</p> <p>sviluppare negli alunni la capacità di progettare correttamente una ricetta di un miscelato nutrizionalmente corretto, cercando di valorizzare ingredienti locali e proporre una bevanda a basso contenuto zuccherino</p>	
Secondo quadrimestre: fine Febbraio – inizio Maggio (8 settimane – 50 ore)	
Presentazione dell'Uda alla classe	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Scienza e Cultura dell'Alimentazione: lezione partecipata sulla frutta e gli ortaggi: ciclo produttivo, composizione chimica e valore nutritivo, calcolo calorico dei cocktails 2. Lab Sala: lezioni teoriche sulle preparazioni di vari tipi di bevande analcoliche, centrifugati, smoothie, etc. 3. Lavoro individuale di ricerca dei prodotti ortofrutticoli con attenzione alla stagionalità e inserendo quelli del territorio. 4. Scienze Motorie e Sportive: richiami di base all'alimentazione nello sportivo 	

<p>5. Matematica: utilizzo delle proporzioni e delle percentuali e delle principali operazioni matematiche per effettuare il calcolo calorico e per eventuali diluizioni da fare</p> <p>6. Elaborazione su un file power point o word</p> <p>7. Realizzazione della bevanda in laboratorio e registrazione del video</p> <p>8. Presentazione orale del lavoro svolto alla classe</p>
<p>10 ore curricolari con il docente di Scienza e cultura dell'Alimentazione</p> <p>18 ore curricolari docente di Laboratorio servizi sala bar</p> <p>6 ore curricolari con il docente di Scienze Motorie e Sportive</p> <p>4 ore curricolari con il docente di Matematica</p> <p>12 ore lavoro domestico</p>
<p>Lezione partecipata con esercitazioni guidate di lettura dei testi. Lavoro di gruppo con conseguente cooperative learning, brainstorming, problem solving e lavoro autonomo.</p>
<p>Laboratorio multimediale con utilizzo di strumenti digitali e internet, laboratorio di sala, testi di varia tipologia</p>
<p>i docenti del consiglio di classe:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Lab. di servizi enogastronomici settore Sala e Vendita, - Italiano, -Scienze Motorie e Sportive, -Matematica -Scienza e Cultura dell'Alimentazione
<p>Apprendimenti: Metodologia: Individuale Strumenti: Prova pratica e Orale (griglie di valutazione) Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Osservazione degli alunni nelle fasi di lavoro condiviso. - Contributo individuale allo svolgimento del lavoro (partecipazione). - Condotta nei rapporti interpersonali interni al gruppo (valutazione delle dinamiche emotive ed interattive). - Motivazione e impegno - Autovalutazione di sé, del processo e del prodotto <p>L'allievo è chiamato ad elaborare una scheda in cui espone il risultato ed il percorso seguito, esprime una valutazione ed indica i punti di forza e quelli di miglioramento.</p>
<p>Individuazione degli snodi fondamentali del processo di apprendimento verso il life long learning (apprendimento permanente)</p>
<p>Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, metodologie laboratoriali, digitali e inclusione scolastica, valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva.</p>
<p>La valutazione sarà effettuata sulla base di una predefinita griglia di valutazione dell'UDA, messa a punto di comune accordo tra i vari docenti coinvolti, con particolare riferimento a:</p> <p>correttezza, completezza, pertinenza, organizzazione, utilizzo del linguaggio tecnico scientifico.</p> <p>I docenti del consiglio di classe valutano collegialmente il raggiungimento delle competenze chiave e ognuno, per quanto di propria competenza, valuta il materiale prodotto dagli allievi (con voto nella propria disciplina).</p>

1. PIANO DI LAVORO UDA

PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Comunicazione e condivisione dell'UDA Esposizione del progetto	Lezione frontale Presentazione power point Scheda del progetto	Sviluppo della curiosità Condivisione del progetto e degli obiettivi Individuazione del compito/prodotto Comprensione dell'importanza professionale del prodotto oggetto dell'UDA	2 h	Feedback Interesse dimostrato
2	Organizzazione del lavoro, individuazione della situazione ed assegnazione dei compiti	Utilizzo dei dati in possesso del CdC relativi ad atteggiamento e motivazione in classe e nei vari laboratori	Programmazione del lavoro da svolgere. Ricerca delle materie prime, divise per territorio, stagionalità, caratteristiche organolettiche, proprietà nutrizionali	8 h	Interesse dimostrato
3	Ricerca e selezione di informazioni relative all'argomento	Lezione frontale e interattiva, ricerca individuale	Scelta delle materie prime in base alla stagionalità	2 h	Interesse dimostrato
4	Richiami di base dell'alimentazione e dello sportivo	Lezione frontale e interattiva	Conoscenze necessarie per elaborare il cocktail specifico	6 h	Competenze specifiche
5	Ricerca e selezione di informazioni relative all'argomento	Lezione frontale e interattiva Ricerca individuale	Progettazione di due bevande analcoliche contenenti prodotti ortofrutticoli. Una delle quali per sportivi.	6 h	Competenze specifiche
6	Aspetti nutrizionali	Lezione frontale e interattiva Ricerca individuale	Valutazione delle competenze specifiche relative agli aspetti nutrizionali e salutistici degli alimenti scelti	10 h	Competenze specifiche
7	Realizzazione della bevanda	Lezione frontale Libri di testo Filmati	registrazione del video	4 h	Competenze specifiche
8	Stesura dell'elaborato	Lezione frontale Libri di testo Filmati	Consegna dell'elaborato completo della traduzione anche in lingue straniere	6 h	Competenze specifiche Conoscenza terminologia specifica
9	Consegna e presentazione dei lavori alla classe	LIM, lab sala	Presentazione del lavoro svolto	6 h	Conoscenza del lavoro e correttezza comunicativa, utilizzo strumenti informatici

PIANO DI LAVORO UDA
DIAGRAMMA DI GANTT

Fasi	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				

GRIGLIA di VALUTAZIONE del PRODOTTO			
INDICATORI	LIVELLI	DESCRITTORI	PUNTEGGI
Completezza, pertinenza, organizzazione	4	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	91-100
	3	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	76-90
	2	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	60-75
	1	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate.	<60
Correttezza	4	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della correttezza di esecuzione	91-100
	3	Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità	76-90
	2	Il prodotto contiene è eseguito in modo sufficientemente corretto	60-75
	1	Il prodotto presenta lacune circa la correttezza dell'esecuzione	<60
Linguaggio tecnico scientifico	4	Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione, è stato utilizzato in modo pertinente e corretto il linguaggio specifico richiesto	91-100
	3	Nella realizzazione del prodotto è stato utilizzato un linguaggio corretto, con l'utilizzo dei termini specifici essenziali	76-90
	2	Nella realizzazione del prodotto è stato utilizzato un linguaggio standard, privo di termini specifici	60-75
	1	Nella realizzazione del prodotto il linguaggio è essenziale, privo di riferimenti tecnici specifici, non sempre preciso ed esplicativo	<60

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UdA CREA I TUOI COCKTAILS ANALCOLICI

Cosa si chiede di fare: lavoro individuale finalizzato alla realizzazione di due cocktails analcolici: il primo è una bevanda salutare preparata con prodotti ortofrutticoli, possibilmente del territorio e di stagione, da destinare a adolescenti che abitualmente praticano sport, il secondo è un cocktail analcolico di fantasia per il quale viene rispettata la stagionalità dei prodotti e la provenienza che deve essere italiana.

Quali prodotti si intende realizzare:

- Elaborazione di un prodotto multimediale, formato word o power point, in cui si riportano: ricetta, procedimento, scheda nutrizionale e calcolo calorico delle due bevande.
- Registrazione di un video relativo alla preparazione e al servizio dei due cocktails.

Che senso ha: (a cosa serve, per quali apprendimenti) Il lavoro che si svolgerà servirà a valorizzare e a mettere le conoscenze acquisite attraverso lo studio delle discipline in modo da raggiungere determinate competenze che il Consiglio di classe ritiene possano essere acquisite da tutti seppur in forma diversa, che mirano all'apprendimento permanente (life long learning)

Competenze scientifiche e tecnologiche (Scienza degli alimenti, Laboratorio di Servizi enogastronomici settore Sala e Vendita)

Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alla trasformazione degli alimenti.

Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti e servizi enogastronomici, ristorativi.

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.

Predisporre prodotti servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari) perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrate

Competenze asse Matematico

- Saper effettuare le equivalenze
- Saper utilizzare le proporzioni
- Saper calcolare le percentuali

Competenze assi dei linguaggi (Italiano, Scienze Motorie e Sportive)

Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.

Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.

Competenze di cittadinanza (Tutte le discipline) Collaborare e partecipare.

In che modo: Si lavorerà per gruppi e autonomamente e si effettueranno:

- lezioni partecipate in aula con esercitazioni guidate di lettura di testi;
- lezione in aula laboratoriale con attività pratiche
- attività di ricerca utilizzando i laboratori multimediali;

Da notare che le attività in presenza e le attività di gruppo sono limitate a causa dell'emergenza sanitaria Covid-19.

Tempi : 10 ore curricolari con il docente di Scienza e cultura dell' Alimentazione; 18 ore curricolari con il docente di Laboratorio di Servizi enogastronomici settore sala e vendita; 6 ore curricolari con il docente di Scienze motorie e Sportive; 4 ore curricolari docente di Matematica; 12 ore: lavoro domestico + presentazione dei lavori alla classe.

Risorse:

- Docenti, Alunni.
- Laboratorio multimediale, aule laboratoriali, testi di varia tipologia.

Criteri di valutazione: la valutazione terrà conto dei fattori seguenti:

- comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze;
- ricerca e gestione delle informazioni;
- correttezza;
- completezza, pertinenza e organizzazione.

I docenti del Consiglio di classe valutano collegialmente il raggiungimento delle competenze chiave e ognuno, per quanto di propria competenza, valuta il materiale prodotto dagli allievi (con voto nella propria disciplina).

L'Uda concorrerà a determinare i voti in riferimento agli assi culturali/discipline ed alla condotta.

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE

Descrivi in sintesi l'attività

Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu

Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte

Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento

Quale rapporto c'è tra ciò che hai appreso e le discipline di studio

Cosa devi ancora imparare

Come valuti il lavoro da te svolto