|  |
| --- |
| UNITÀ DI APPRENDIMENTO: **“L'oro nero nel Bar Pasticceria” uda n.4** |
| Coordinatore UDA: docente coordinatore di classe |
| *Collaboratori*:* Inglese
* Scienze degli alimenti
* Italiano-storia
* Sala e vendita
* Cucina
* Accoglienza turistica
* Francese
* Scienze motorie
* Religione
* Matematica
* Chimica
 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Fasi** | **Attività** | **Strumenti** | **Esiti** | **Tempi** | **Valutazione** |
| **1** | Presentazione dell’UDA | Scheda“*Consegna agli studenti”* | Motivare il gruppo classe | **1 ora**Coordinatore UDA | Interesse dimostrato |
| **2** | Le origini storiche del caffè | Lezione frontale Lavagna LIM Libri di testoMateriale multimediale | Reperire informazioni di varie fonti, organizzarle, confrontarlee collegarle | **3 ore**Docente Italiano | Osservazione Verifica intermedia |
| **3** | La storia e il consumo del caffè nella cultura inglese | Lezione frontale Libri di testo Materiale multimediale | Reperire informazioni sui collegamenti storici, sui primi locali e suidesserts and coffee drinks a base di caffè | **2 ore**Docente Inglese | Osservazione Verifica intermedia |
| **4** | La storia e il consumo del caffè nella cultura francese | Libro di testo, Internet, Aula, Materiale multimedia, palestra | Reperire informazioni sui collegamenti storici, sui primi locali e sui desserts and coffeedrinks a base di caffè | **2 ore**Docente Francese | Osservazione Valutazione intermedia |
| **5** | La caffeina come ergogenico nelle prestazioni sportive | Libro di testo, internet, materiale multimedialetablet, | Consapevolezza sull’importanza di una colazione equilibrata con alimenti di stagione | **3 ore**DocenteScienze motorie | Osservazione Valutazione intermedia |
| **6** | Criteri per una colazione equilibrata in abbinamento con prodotti a base dicaffè | Libro di testo, internet, materiale multimediale tablet | Il consumo del caffè e gli effetti della caffeina sul corpo umano. | **3 ore** Docente di Scienze degli Alimenti | Osservazione nei laboratoriVerifica intermedia |
| **7** | Il caffè perfetto? E’ una questione di chimica!Gli studi chimici sul caffè | Libro di testo, internet, materiale multimediale, tablet, LIM, laboratorio di chimica | Composizione e chimica del caffè.La caffeina.  | **3 ore**Docente di Scienze Integrate: Chimica  |  |
| **8** | Una giornata lavorativa in un Bar Pasticceria | Lezione frontale Laboratori Attrezzature Filmati | Utilizzare le principali tecniche di base per la preparazione e servizio di caffetteria in un Bar Pasticceria | **2 ore** Docente diSala e Bar e di Cucina | Osservazione nei laboratoriVerifica intermedia |
| **9** | Unità di misura in tabelle di conversione e sistemi di misurazione alternativi | Libri di testo Lezione frontale Laboratorio | Calcolarele grammature nella produzione di dolci. (equivalenze, percentuali eproporzioni) | **3 ore** Docente di Matematica | Osservazione nei laboratoriVerifica intermedia |
| **10** | Uso del caffè nelle religiose monoteiste | Libri di testo Lezione frontale Laboratorio TabletSlide | Confronto fra religioni sul consumo del caffè. Conoscenza sulla storia del caffè e la chiesa in Italia | **2 ore** Docente di Religione | Osservazione nei laboratoriValutazione intermedia Colloquio |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **11** | Le offerte di un Bar Pasticceria | Lezione frontale e dialogata. Libro di testo, dispense, internet, tablet | Creazione di una carta dei desserts and coffee drinks per un bar pasticceria | **2 ore** Docente di Accoglienza Turistica | Valutazione intermedia |
| **12** | C'era una volta il "caffè sospeso” | Libro di testo, dispense, internet, tablet, calcolatrice | Riconoscere l'importanza della storia del "caffeè sospeso": Analisi di riflessione riguardo un gesto di accoglienza, per una tradizione da non dimenticare. | **4 ore** Docente di Accoglienza Turistica | Valutazione intermedia |
| **13** | Preparazione e servizio di bevande e prodotti di pasticceria a base di caffè | Laboratorio di Sala e Bar | Utilizzo di attrezzature e tecniche per la produzione di desserts and coffee drinks per un Bar pasticceria. | **3 ore** Docente di Sala e Bar e di Cucina | Correttezza formale, terminologica e comunicativa |
| **14** | Prova esperta | Laboratorio di Sala e Bar | Realizzazione di un servizio per un Bar Pasticceria con prodotti a base di caffè | **3 ore** Docente di Sala e Bar e di Cucina | Valutazione globale dell’UdA con “*Griglia di valutazione dell’UdA*” |
| **15** | Relazione individuale | Aula | Acquisire consapevolezza dell’esperienza vissuta | **1 ore**Docente di Italiano | Composizione scritta su traccia |

**DIAGRAMMA DI GANTT**

|  |  |
| --- | --- |
|  | TEMPI |
| ***Fasi*** | **Marzo** | **Aprile** | **Maggio** |
| **1** | 1 ora |  |  |
| **2** | 3 ore |  |  |
| **3** | 2 ore |  |  |
| **4** | 2 ore |  |  |
| **5** | 3 ore |  |  |
| **6** | 3 ore |  |  |
| **7** | 3 ore |  |  |
| **8** |  | 3 ore |  |
| **9** |  | 3 ore |  |
| **10** |  | 2 ore |  |
| **11** |  | 2 ore |  |
| **12** |  | 4 ore |  |
| **13** |  | 3 ore |  |
| **14** |  | 3 ore |  |
| **15** |  | 1 ora |  |