IL CAFFE’

|  |  |
| --- | --- |
| ***DENOMINAZIONE*** | **IL CAFFE’: “DALLE DRUPE ALLA TAVOLA”** |
| ***PRODOTTI*** | **SALA E VENDITA: DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, STORIA, PRODUZIONE E REALIZZAZIONE DEL PRODOTTO FINITO CON PREPARAZIONE TIPICA E RELATIVO SERVIZIO. DEGUSTAZIONE: CAFFÈ E BONET AL CAFFÈ****CUCINA: BONET AL CAFFÈ****SCIENZE DEGLI ALIMENTI: CALCOLO CALORICO DEL BONET AL CAFFÈ****ACCOGLIENZA: REALIZZAZIONE DI UNA BROCHURE ILLUSTRATIVA DEI PRODOTTI REALIZZATI E SUL MUSEO DELLA LAVAZZA****ITALIANO: TESTO ESPOSITIVO SUL CAFFE’ E SULLE SUE ORIGINI****ATTRAVERSO TESTI LETTERARI E NON LETTERARI****FRANCESE: TRADUZIONE ED ESPOSIZIONE DI UNA RICETTA A BASE DI CAFFÈ****INGLESE: DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E STORIA DEL CAFFÈ IN LINGUA INGLESE** |

|  |  |
| --- | --- |
| ***COMPETENZE MIRATE COMUNI/CITTADINANZA PROFESSIONALI*** | **COMPETENZE LINGUISTICHE**INGLESE: LIVELLO ELEMENTARE A2 *(WAYSTAGE)*: L’ALUNNORIESCE A STABILIRE UNA CONVERSAZIONE SULL’ARGOMENTO,MA A LIVELLO ANCORA SEMPLICE UTILIZZANDO PAROLE COMUNI E FAMILIARI.FRANCESE: GLI ALLIEVI DEVONO SAPER UTILIZZARE LA GRAMMATICA NEL CONTESTO RICHIESTO E DEVONO ESSERE IN GRADO DI TRADURRE E DI ESPORRE IL TESTO PROPOSTO.**COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA**COMUNICAZIONE NELLA MADRE LINGUA; COMUNICAZIONE NELLE LINGUE STRANIERE; SPIRITO D’INIZIATIVA E IMPRENDITORIALITÀ; UTILIZZARE IL PATRIMONIO LESSICALE ED ESPRESSIVO DELLA LINGUA ITALIANA SECONDO LE ESIGENZE COMUNICATIVE NEI VARI CONTESTI; PRODURRE TESTI DI VARIO TIPO IN RELAZIONE AI DIVERSI SCOPI COMUNICATIVI; IMPARARE A IMPARARE: UTILIZZARE GLI STRUMENTI CULTURALI E METODOLOGICI PER PORSI CON ATTEGGIAMENTO RAZIONALE, CRITICO E RESPONSABILE DI FRONTE ALLA REALTÀ, AI SUOI FENOMENI, AI SUOI PROBLEMI; COLLABORARE E PARTECIPARE: ASSUMERE RESPONSABILITÀ E RUOLI ALL’INTERNO DEL PROGETTO; AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE;ACQUISIRE ED INTERPRETARE L’INFORMAZIONE**COMPETENZE PROFESSIONALI****SALA:** APPRONTARE LE ATTREZZATURE NECESSARIE ALLE DIVERSE FASI DI ATTIVITA’ SULLE BASE DELLE PROCEDURE PREVISTE E DEL RISULTATO OTTENUTO. PROPORRE LA PREPARAZIONE PRATICA DEL CAFFE’ E LE RELATIVE VARIANTI, SAPER ILLUSTRARE AL CLIENTE LA RELATIVA MISE EN PLACE ED EFFETTUARE UN SERVIZIO ADEGUATO**ACCOGLIENZA**: RACCOLTA DATI, RIELABORAZIONE DELLE INFORMAZIONI SUL TERRITORIO E SUI PRODOTTI REALIZZATIPRESENTAZIONE ADEGUATA DEI PRODOTTI E REALIZZAZIONE DI UNA BROCHURE**COMPETENZE SCIENTIFICHE E TECNOLOGICHE**SAPER EFFETTUARE UN CALCOLO CALORICO E NUTRIZIONALE**COMPETENZA DIGITALE** |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **ACCOGLIENZA:** CORRETTO UTILIZZO DEGLI STRUMENTI INFORMATICI ADEGUATI PER LA REALIZZAZIONE DI UNA BROCHURE CONTENENTE UNA PARTE DEI PRODOTTI REALIZZATI**ITALIANO:** UTILIZZARE E PRODURRE STRUMENTI DI COMUNICAZIONE VISIVA E MULTIMEDIALE; UTILIZZARE LA RETE NELLE ATTIVITÀ DI STUDIO, RICERCA E APPROFONDIMENTO DISCIPLINARE |
| ***ABILITÀ*** | **CONOSCENZE** |
| SAPER PORRE DOMANDE PERTINENTI SIA DI CHIARIMENTO CHE DI APPROFONDIMENTOINDOSSARE LE DIVISE IN MODO CORRETTOSAPER DISTINGUERE I RUOLI LAVORATIVI NEI DIVERSI CONTESTI PROFESSIONALISAPER RISPETTARE LE NORME DI BASE A LIVELLO IGIENICO- SANITARIOSAPER INDIVIDUARE I PRINCIPALI PERICOLI PER LA SICUREZZA CONNESSI ALL’USO DELLE ATTREZZATUREESSERE CONSAPEVOLI DELLA TUTELA DELLA PERSONA, DELL’AMBIENTE E DELLAVORATORE OPERATA TRAMITE LA COSTITUZIONESAPER INTERAGIRE IN CONVERSAZIONI BREVI E SEMPLICI SU TEMI DI INTERESSE PROFESSIONALE IN LINGUA INGLESE | **SALA:**UTILIZZO CORRETTO DELLE MACCHINE E DEGLI STRUMENTI PERLA PREPARAZIONE DEL CAFFE’ E DEI DERIVATI ACCOGLIENZA:CONOSCERE I PRINCIPALI PROGRAMMI DI SCRITTURA E CALCOLO CONOSCERE ALCUNE IMPORTANTI REALTÀ TERRITORIALI**SCIENZE DEGLI ALIMENTI:**DEFINIZIONE DI ALIMENTO, CLASSIFICAZIONE E PROPRIETÀ DEI MACRO E MICRONUTRIENTI**ITALIANO:**IL MITO, LA FIABA. IL TESTO REGOLATIVO ED ESPOSITIVO**INGLESE:**“PRESENT SIMPLE”: FORMA AFFERMATIVA, NEGATIVA E INTERROGATIVA, LESSICO RELATIVO AL “CAFFE’”.**FRANCESE:**PRINCIPALI STRUTTURE GRAMMATICALI, LESSICO, VERBI AUSILIARI E VERBI REGOLARI DEL PRIMO GRUPPO. |

|  |  |
| --- | --- |
| SCRIVERE UN BREVE E SEMPLICE TESTO IN LINGUA INGLESE SULLA TEMATICA PROFESSIONALE TRATTATA, UTILIZZANDO IN MODO ADEGUATO LE STRUTTURE GRAMMATICALIRIFLETTERE SUGLI ASPETTI INTERCULTURALI DELLA LINGUA INGLESESAPER RACCOGLIERE E RIELABORARE DATIPROMUOVERE IN MODO ADEGUATO PRODOTTI O SERVIZIUTILIZZARE CORRETTAMENTE I PRINCIPALI STRUMENTI MULTIMEDIALI DI SCRITTURA, CALCOLO E IMMAGINE.ESSERE IN GRADO DI UTILIZZARE ADEGUATAMENTE IL LINGUAGGIO SPECIFICO.INDICARE LA FUNZIONE NUTRIZIONALE E CALORICA SVOLTA DA CIASCUN MACRONUTRIENTE.LEGGERE, COMPRENDERE ED INTERPRETARE TESTI DI VARIO TIPOSCRIVERE UN TESTO REGOLATIVO ED UN TESTO ESPOSITIVO.RIASSUMERE E PRODURRE TESTI ORALI E SCRITTI RIGUARDANTI DIVERSI SCOPISAPER RICONOSCERE ED UTILIZZARE IL NUOVO LESSICO DELLA LINGUA FRANCESESAPER COMPRENDERE UN BRANO E SAPER UTILIZZARE IN MODO |  |

|  |  |
| --- | --- |
| ADEGUATO LE STRUTTURE DI BASE DELLA LINGUA FRANCESE.RACCOGLIERE, SELEZIONARE, UTILIZZARE INFORMAZIONI UTILI NELL’ATTIVITÀ DI STUDIO E DI RICERCAIDEARE E REALIZZARE TESTI MULTIMEDIALI SU TEMATICHE CULTURALI, DI STUDIO E PROFESSIONALI |  |
| ***UTENTI DESTINATARI*** | CLASSE 1 B |
| ***PREREQUISITI*** | CONOSCENZA BASE DELLA ATTREZZATURA DI LABORATORIOCONOSCERE I NUTRIENTI E INDIVIDUARE I MACRONUTRIENTI.COMPRENDERE IL SENSO GLOBALE DI UN TESTO. CONOSCERE LA STRUTTURA DEL TESTO NARRATIVO.IL VERBO “TO BE” E “TO HAVE”.PRINCIPALI STRUTTURE GRAMMATICALI, LESSICO, VERBI AUSILIARI E VERBI REGOLARI DEL PRIMO GRUPPO. |
| ***FASE DI APPLICAZIONE*** | PRIMO QUADRIMESTRE |
| ***TEMPI*** | DICEMBRE – GENNAIO |
| ***ESPERIENZE ATTIVATE*** | INCONTRO CON ESPERTI DEL SETTORE VISITA GUIDATA AL MUSEO LAVAZZA.CAPACITÀ DI UTILIZZARE LE TABELLE DI COMPOSIZIONE CHIMICA E VALORE ENERGETICO DEGLI ALIMENTI.ITALIANO: LETTURE DI BRANI, PRODUZIONE DI TESTI, RICERCHE SU INTERNET, ESPORRE ORALMENTEINGLESE: RICERCHE SU INTERNET, PRODUZIONE SCRITTA DI UN TESTO, ESPOSIZIONE ORALE |
| ***METODOLOGIA*** | SALA: ESERCITAZIONI DI LABORATORIO LEZIONI INTERATTIVE COINVOLGIMENTO DEGLI ALUNNI SULLE DIVERSE PREPARAZIONI BASI DEL CAFFE’ NEL MONDO ED IL CONSUMO DI CAFFE’ACCOGLIENZA: LEZIONI FRONTALI DI ACCOGLIENZA/ INFORMATICA E ESERCITAZIONI PRATICHE DI LABORATORIO. |

|  |  |
| --- | --- |
|  | LAVORI DI GRUPPO ED IN COPPIA.SCIENZE DEGLI ALIMENTI: LEZIONE FRONTALE, BRAINSTORMING, COOPERATIVE LEARNING.ITALIANO: BRAINSTORMING, LEZIONE FRONTALE, DIDATTICA LABORATORIALE, LAVORO DI GRUPPOFRANCESE: LEZIONE FRONTALE, COOPERATIVE LEARNING. INGLESE: LEZIONE FRONTALE, COOPERATIVE LEARNING. |
| ***RISORSE UMANE INTERNE ESTERNE*** | DOCENTI DI: SALA E VENDITA, CUCINA, ACCOGLIENZA TURISTICA, INFORMATICA, SCIENZE DEGLI ALIMENTI, ITALIANO, FRANCESE, INGLESE |
| ***STRUMENTI*** | LABORATORI SALA E CUCINA LABORATORI INFORMATICILIBRO DI TESTOAPPUNTI FORNITI DAL DOCENTETABELLE DI COMPOSIZIONE CHIMICA E VALORE ENERGETICO DEGLI ALIMENTIDIZIONARIO BILINGUE VIDEOFRANCESE: DOCUMENTO FORNITO DAL DOCENTE |
| ***VALUTAZIONE*** | VALUTAZIONE DEL PRODOTTO CAFFE’ FINITOVALUTAZIONE DEL PRODOTTO BROCHUREVALUTAZIONE DELL’ESERCIZIO SUL CALCOLO CALORICODEL BONET AL CAFFE’VALUTAZIONE ORALE DEL TESTO ESPOSITIVO SUL CAFFÈ INGLESE: VALUTAZIONE ORALE INDIVIDUALEFRANCESE: VALUTAZIONE INDIVIDUALE IN ITINERE E FINALE A PRODOTTO FINITOLA VALUTAZIONE AVVERRÀ AL TERMINE DELL’UDA E TERRÀ CONTO ANCHE DEL GRADO DI AUTONOMIA E DI RESPONSABILITÀ DIMOSTRATE DAGLI STUDENTI |

|  |  |
| --- | --- |
|  | NELL’ESECUZIONE DEL COMPITO.SARANNO ESPRESSI VOTI NELLE DISCIPLINE COINVOLTE |

|  |
| --- |
| **CONSEGNA AGLI STUDENTI** |
| **U.D.A.: IL CAFFÈ DALLE DRUPE ALLA TAVOLA****COSA SI CHIEDE DI FARE:**- APPROFONDIRE L’ETIMOLOGIA E RIPERCORRERE L’ORIGINE DEL CAFFÈ DALLA SUA PRIMACOMPARSA ATTRAVERSO TESTI NARRATIVI.**IN CHE MODO (SINGOLI, GRUPPI ) :*** LAVORO INDIVIDUALE (A SCUOLA E A CASA)
* LAVORI DI GRUPPO
* LEZIONI E LAVORI NELLA CLASSE E NEI LABORATORI

**QUALI PRODOTTI:*** A LIVELLO PRATICO: REALIZZAZIONE DEL PRODOTTO FINITO CON PREPARAZIONE TIPICA E RELATIVO SERVIZIO. BONET AL CAFFÈ. DEGUSTAZIONE: CAFFÈ E BONET AL CAFFÈ
* A LIVELLO TEORICO: TESTO ESPOSITIVO SUL CAFFÈ, RICETTE CON IL CAFFÈ

**CHE SENSO HA (A COSA SERVE, PER QUALI APPRENDIMENTI):****IMPARARE A CONOSCERE IL VALORE NUTRITIVO DEGLI ALIMENTI E DEI PRODOTTI. ACCRESCERE LA COLLABORAZIONE NEL GRUPPO CLASSE****PARTECIPARE IN MODO EFFICACE E COSTRUTTIVO ALLA REALIZZAZIONE DEL PRODOTTO ESPRIMERE PROPOSTE, CONFRONTARSI E INTERAGIRE CON GLI ALTRI** |

-

**UTILIZZARE LA LIGUA ITALIANA IN FUNZIONE COMUNICATIVA**

**UTILIZZARE E PRODURRE TESTI MULTIMEDIALI**

**UTILIZZARE LA LINGUA STRANIERA IN SITUAZIONI PROFESSIONALI TEMPI:** NEL PRIMO QUADRIMESTRE PER UN TOTALE DI …

NEL DETTAGLIO:

LINGUE STRANIERE: 7 ORE ENOGASTRONOMIA:

SALA E VENDITA: 4 ACCOGLIENZA TURISTICA:

SCIENZE DEGLI ALIMENTI: 3 ORE ITALIANO: 7 ORE

**RISORSE (STRUMENTI, CONSULENZE, OPPORTUNI**)

* DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE
* COMPUTER, SMARTPHONE, FOTOCOPIE, INTERNET, AULA INFORMATICA
* MATERIALI DI SALA CRITERI DI VALUTAZIONE
* SARÀ VALUTATO IL PRODOTTO FINALE SULLA BASE DI CRITERI PREDEFINITI: CHIAREZZA, COMPRENSIBILITÀ, PERTINENZA, ATTENDIBILITÀ, CREATIVITÀ

INGLESE: SARÀ OGGETTO DI VERIFICA SOLO LA PRODUZIONE ORALE AL TERMINE DELLE ATTIVITÀ LABORATORIALI DI LINGUA STRANIERA IN AULA O IN INTERDISCIPLINARIETÀ DURANTE LA VALUTAZIONE DI SALA

SARÀ VALUTATO IL PROCESSO, CIOÈ IL MODO IN CUI SARÀ PORTATO A TERMINE IL LAVORO:

CAPACITÀ DI SUPERARE LE DIFFICOLTÀ, TRASFERIBILITÀ, IMPEGNO, PUNTUALITÀ, ECC.

- AUTOVALUTAZIONE DEGLI STUDENTI: VI SI CHIEDERÀ DI ESPRIMERE UNA VOSTRA

VALUTAZIONE SUL LAVORO SVOLTO

LA VALUTAZIONE AVVERRÀ AL TERMINE DELL’UDA E TERRÀ CONTO ANCHE DEL GRADO DI AUTONOMIA E DI RESPONSABILITÀ DIMOSTRATE NELL’ESECUZIONE DEL COMPITO. SARANNO ESPRESSI VOTI NELLE DISCIPLINE COINVOLTE.

# PIANO DI LAVORO UDA

|  |
| --- |
| **UNITÀ DI APPRENDIMENTO: “DALLE DRUPE ALLA TAVOLA”** |
| **COORDINATORE: LO PRETE ADELE** |
| **COLLABORATORI: ARADO LUCIA, MANENTE OSVALDO, AIELLO CONCETTA, CASTIGLIONE ADRIANA, CECCACCI RITA, SAPIOLI DANIELE** |

**SPECIFICAZIONE DELLE FASI**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **FASI** | **ATTIVITÀ** | **STRUMENTI** | **ESITI** | **TEMPI** | **VALUTAZIONE** |
| **1** | CUCINA SALA | LABORATORI | CONOSCENZA PRODOTTO | 4 ORE | PREPARAZIONE E VALUTAZIONE CAFFÈ E BONET AL CAFFÈ |
| **2** | STUDIO EDATTIVITA’ PRATICA DI LAB. NEL SERVIZIO DEL CAFFE’ | LABORATORI | CONOSCENZA INGREDIENTI E PROCEDURA | 4 0RE | PREPARAZIONE E REALIZZAZIONE DEL CAFFE’ NELLE SUE VARIE FORME |
| **3** | ACCOGLIENZA | LABORATORIO | IDEARE E PRODURRE UNA BROCHURE DI PROMOZIONE TURISTICAORGANIZZARE UNA VISITA | 5 ORE | VALUTAZIONE DELLA BROCHURE: FORMA E CONTENUTI |
| **4** | SCIENZE DEGLI ALIMENTI | LEZIONE FRONTALETABELLE DI COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTICALCOLATRICE SCIENTIFICA | CALCOLO CALORICO E NUTRIZIONALE DEL PRODOTTO FINALE (CONTENUTO DI GLUCIDI, PROTIDI, LIPIDI E VALORE ENERGETICO) | 3 ORE | VALUTAZIONEDELL’ESERCIZIO SUL CALCOLO CALORICO DEL BONET AL CAFFE’ |
| **5** | ITALIANO | LEZIONE FRONTALEDIDATTICA LABORATORIALE | STESURA DI UN TESTO ESPOSITIVO SUL CAFFÈ | 8 ORE | VALUTAZIONE TESTO ESPOSITIVO |
| **6** | INGLESE | LEZIONE FRONTALECOOPERATIVE LEARNING | ESPOSIZIONE ORALE DELLA DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E DELLA STORIA DEL CAFFÈ | 7 ORE | VALUTAZIONE INDIVIDUALE DEL TESTO ESPOSITIVO |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **7** | FRANCESE | LETTURA, COMPRENSIONE E TRADUZIONE DI UN TESTO IN LINGUA FRANCESE.DOCU MENTO FORNITO DAL DOCENTE. | TRADUZIONE ED ESPOSIZIONE ORALE DELLA RICETTA PROPOSTA. | 3 ORE | VALUTAZIONE INDIVIDUALE IN ITINERE EVALUTAZIONE A PRODOTTO FINITO. |

**DIAGRAMMA DI GANTT**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| TEMPI |  |  |  |
| FASI |  | DICEMBRE | GENNAIO |
| MANENTE SAPIOLI | REALIZZAZIONE RICETTE SALA CUCINA | … ORE |  |
| CASTIGLIONE ADRIANA | TRADUZIONE RICETTE INGLESE E FRANCESE | 3 ORE |  |
| AIELLO CETTINA | INGLESE | 7 ORE |  |
| CECCACCI RITA | SCIENZE DEGLI ALIMENTI | 1 ORA | 2 ORE |
| LO PRETE ADELE | ITALIANO | 1 ORE | 6 ORE |
| ARADO LUCIA | ACCOGLIENZA: RACCOLTA DATI, PRODUZIONEBROCHURE VISITA MUSEOLAVAZZA | 5 ORE | 4 ORE |
|  |  |  |  |