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’ALUNNO  RIESCE 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 REALIZZATI  PRESENTAZIONE 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 APPROFONDIMENTO  INDOSSARE LE DIVISE IN MODO CORRETTO  SAPER DISTINGUERE I RUOLI LAVORATIVI NEI DIVERSI CONTESTI PROFESSIONALI  SAPER RISPETTARE LE NORME DI BASE A LIVELLO IGIENICO- SANITARIO  SAPER INDIVIDUARE I PRINCIPALI PERICOLI PER LA SICUREZZA CONNESSI ALL’USO DELLE ATTREZZATURE  ESSERE CONSAPEVOLI DELLA TUTELA DELLA PERSONA, DELL’AMBIENTE E DEL  LAVORATORE OPERATA TRAMITE LA COSTITUZIONE  SAPER INTERAGIRE IN CONVERSAZIONI BREVI E SEMPLICI SU TEMI DI INTERESSE PROFESSIONALE IN LINGUA INGLESE | **SALA:**  UTILIZZO CORRETTO DELLE MACCHINE E DEGLI STRUMENTI PER  LA 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 GRAMMATICALI  RIFLETTERE SUGLI ASPETTI INTERCULTURALI DELLA LINGUA INGLESE  SAPER RACCOGLIERE E RIELABORARE DATI  PROMUOVERE IN MODO ADEGUATO PRODOTTI O SERVIZI  UTILIZZARE 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 TIPO  SCRIVERE UN TESTO REGOLATIVO ED UN TESTO ESPOSITIVO.  RIASSUMERE E PRODURRE TESTI ORALI E SCRITTI RIGUARDANTI DIVERSI SCOPI  SAPER RICONOSCERE ED UTILIZZARE IL NUOVO LESSICO DELLA LINGUA FRANCESE  SAPER 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 RICERCA  IDEARE E REALIZZARE TESTI MULTIMEDIALI SU TEMATICHE CULTURALI, DI STUDIO E PROFESSIONALI |  |
| ***UTENTI DESTINATARI*** | CLASSE 1 B |
| ***PREREQUISITI*** | CONOSCENZA BASE DELLA ATTREZZATURA DI LABORATORIO  CONOSCERE 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 ORALMENTE  INGLESE: 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 GRUPPO  FRANCESE: 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 INFORMATICI  LIBRO DI TESTO  APPUNTI FORNITI DAL DOCENTE  TABELLE DI COMPOSIZIONE CHIMICA E VALORE ENERGETICO DEGLI ALIMENTI  DIZIONARIO BILINGUE VIDEO  FRANCESE: DOCUMENTO FORNITO DAL DOCENTE |
| ***VALUTAZIONE*** | VALUTAZIONE DEL PRODOTTO CAFFE’ FINITO  VALUTAZIONE DEL PRODOTTO BROCHURE  VALUTAZIONE DELL’ESERCIZIO SUL CALCOLO CALORICO  DEL BONET AL CAFFE’  VALUTAZIONE ORALE DEL TESTO ESPOSITIVO SUL CAFFÈ INGLESE: VALUTAZIONE ORALE INDIVIDUALE  FRANCESE: VALUTAZIONE INDIVIDUALE IN ITINERE E FINALE A PRODOTTO FINITO  LA 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 PRIMA  COMPARSA 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 ED  ATTIVITA’ 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 TURISTICA  ORGANIZZARE UNA VISITA | 5 ORE | VALUTAZIONE DELLA BROCHURE: FORMA E CONTENUTI |
| **4** | SCIENZE DEGLI ALIMENTI | LEZIONE FRONTALE  TABELLE DI COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI  CALCOLATRICE SCIENTIFICA | CALCOLO CALORICO E NUTRIZIONALE DEL PRODOTTO FINALE (CONTENUTO DI GLUCIDI, PROTIDI, LIPIDI E VALORE ENERGETICO) | 3 ORE | VALUTAZIONE  DELL’ESERCIZIO SUL CALCOLO CALORICO DEL BONET AL CAFFE’ |
| **5** | ITALIANO | LEZIONE FRONTALE  DIDATTICA LABORATORIALE | STESURA DI UN TESTO ESPOSITIVO SUL CAFFÈ | 8 ORE | VALUTAZIONE TESTO ESPOSITIVO |
| **6** | INGLESE | LEZIONE FRONTALE  COOPERATIVE 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 E  VALUTAZIONE 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, PRODUZIONE  BROCHURE VISITA MUSEO  LAVAZZA | 5 ORE | 4 ORE |
|  |  |  |  |