UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	**Pane e Companatico**
Compito - prodotto	Produzione di varie tipologie di pane Glossario tecnico Relazione individuale
Competenze mirate • ***assi culturali*** • ***cittadinanza*** • ***professionali***	***Competenze degli assi culturali*** Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica ***Competenze di cittadinanza*** Collaborare e partecipare ***Competenze professionali*** Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse

Conoscenze	***Abilità***
Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni	Esporre in modo corretto gli ingredienti e le procedure di base
Il testo regolativo (la ricetta)	Riconoscere le caratteristiche formali del testo regolativo (la ricetta)
L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie	Relazionarsi positivamente con i compagni nelle attività di laboratorio ed operare nel rispetto del proprio ruolo
I principali tipi di pane disponibili nel proprio territorio e le loro caratteristiche	Valutare l'aspetto merceologico degli alimenti
Le preparazioni del pane	Utilizzare correttamente le attrezzature nel laboratorio di cucina per preparare il pane
Utenti destinatari	Classe prima

Prerequisiti	Riconoscimento di alcune tipologie di testo Utilizzo in sicurezza delle attrezzature di laboratorio
Fase di applicazione	Secondo quadrimestre

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Tempi	T1 Presentazione UdA alla classe T2 Analisi delle ricette per preparare il pane e il processo di lievitazione T3 Calcolo delle percentuali e le grammature nella produzione del pane T4 Indagine sull'importanza del pane nelle religioni T5 Indagine sull'importanza del pane nella tradizione inglese T6 Indagine sull'importanza del pane nella tradizione nel paese della seconda lingua straniera T7 Visita ad un laboratorio di panificazione T8 Realizzazione di alcuni tipi di pane TT9 Preparazione di focacceria assortita con farine di grani antichi, farine speciali e integrali T10 Relazione individuale dell'UdA
Esperienze attivate	Visita ad un panificio
Metodologia	Lezioni partecipate Attività laboratoriale Lavoro in piccolo gruppo Brainstorming
Risorse umane • ***interne*** • ***esterne***	Docenti di Scienza degli alimenti, Lingue straniere, Matematica, Religione, Italiano, Laboratori dei servizi enogastronomici settore Sala e vendita, Cucina, Scienze, Fisica Esperti di panificazione
Strumenti	Aula multimediale e lavagna LIM, laboratori di Cucina e Sala, aula, libri di testo
Valutazione	Valutazione intermedia per ogni docente al temine della fase disciplinare Valutazione globale con "*Griglia di valutazione dell'UdA*

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: **Pane e Companatico** (totale ore 33)
Coordinatore: Docente individuato dal CdC
Collaboratori : Docenti di Scienza degli alimenti, Lingue straniere, Matematica, Religione, Italiano, Laboratori dei servizi enogastronomici settore Sala e vendita, Cucina, Scienze, Fisica, Docenti specializzati

PIANO DI LAVORO UDA

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi
1	Presentazione UdA alla classe	Scheda di presentazione o video o slide Proposte: LA PANIFICAZIONE eniscuolachannel https://youtu.be/mVThqMjC9Jg (4 min.) STORIA DEL PANE - Speciale Expo 2015 https://youtu.be/oGzNhzSbkRI (1 min.) STORIA DEL PANE, UN BENE SACRO. ULISSE https://www.youtube.com/watch?v=DPxD_7NJpNI (11 min.) RAI 1 - OCCHIO ALLA SPESA PARLA DI FARINA https://youtu.be/4kE2TQYd2tI (13 min.)	Motivazione della classe	2 ore Coordinatore UdA + due docenti + docenti specializzati
2	Analisi delle ricette per preparare il pane, il processo di lievitazione e la certificazione di qualità	Libri di testo Laboratorio informatica e lavagna LIM	Riconoscimento degli ingredienti, individuazione delle fasi di lievitazione e delle reazioni chimiche. Caratteristiche del testo regolativo	7 ore Docenti di Scienza degli Alimenti, di Cucina, Scienze e Italiano
3	Calcolo delle percentuali e delle grammature nella produzione del pane. Calcolo del costo unitario	Libri di testo ricette	Comprendere l'utilizzo della matematica in cucina nella realizzazione dei piatti	3 ore Docenti di cucina e matematica

4	Indagine sull'importanza del pane nelle religioni	Libro di testo, ricerca personale a casa	Essere consapevoli del valore del pane nella cultura religiosa dei diversi Paesi	1 ora Docente di Religione
5	Indagine sull'importanza del pane nella tradizione inglese	Testi della biblioteca, ricerca internet, laboratorio linguistico	Approfondire la conoscenza della cultura inglese. Realizzare dialoghi in inglese sul tema	2 ore Docente di Inglese
6	Indagine sull'importanza del pane nella tradizione della seconda lingua	Testi della biblioteca, ricerca internet, laboratorio linguistico	Approfondire la conoscenza della cultura della seconda lingua. Realizzare dialoghi in lingua sul tema.	2 ore Docente di seconda lingua

7	Visita al laboratorio di panificazione	Videocamera, appunti personali,scheda di osservazione	Acquisire consapevolezza riguardo all'organizzazione e alle modalità operative di un laboratorio di panificazione	4 ore Docente di Cucina	Breve diario sull'uscita da allegare alla relazione finale
8	Realizzazione di alcuni tipi di pane	Schede tecniche	Comprendere le varie fasi di preparazione del pane e riconoscere il tipo di cottura più adatta	6 ore Docente di cucina e fisica (1h)	Valutazione Intermedia disciplinare
9	Preparazione di focacceria assortita con farine di grani antichi, farine speciali e integrali	Laboratori di Sala e Cucina	Sviluppare competenze professionali e organizzative	4 ore Tutti i docenti coinvolti	Valutazione Globale dell'UdA con griglia di valutazione dell'UdA
10	Relazione individuale	Aula	Essere consapevoli del lavoro svolto	2 ore Docente di Italiano	Composizione scritta su traccia

PIANO DI LAVORO UDA

DIAGRAMMA DI GANTT

Fasi	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO
1	2 ore			
2	7 ore			
3		3 ore		
4		1 ora		
5		2 ore		
6		2 ore		
7			4 ore	
8			6 ore	
9				4 ore
10				2 ore

CONSEGNA AGLI STUDENTI
Titolo UdA Pane e companatico **Cosa si chiede di fare** Il compito di questa UdA è produrre vari tipi di pane dimostrando di conoscere le diverse fasi di produzione e i molteplici metodi di cottura relativi ad un prodotto tipico della tradizione gastronomica italiana. Durante il percorso imparerai a conoscere l'importanza che tale elemento assume non solo nella tradizione italiana ma anche nelle altre culture e ti sarà richiesto di rielaborare le conoscenze apprese attraverso lo svolgimento di giochi di simulazione in lingua straniera o compiti reali nelle altre discipline. L'obiettivo è ampliare il bagaglio delle tue conoscenze e sviluppare (migliorare) nuove competenze professionali e organizzative. **In che modo (singoli, gruppi..)** Lavorerai individualmente ma anche in gruppo, perché anche l'apprendimento che si realizza con gli altri è interessante e ricco di significati. **Quali prodotti** Durante lo svolgimento dell'UdA sarai coinvolto direttamente nella produzione di diverse tipologie di pane e in giochi di simulazione di situazioni reali in lingua inglese e in altre discipline. Alla fine del percorso è previsto un momento di riflessione che, attraverso la stesura di una relazione individuale, ti consentirà di autovalutare le tue performances. **Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)** Questa unità di apprendimento è un'opportunità per migliorare le tue competenze professionali e organizzative. Imparerai come funziona un laboratorio di panificazione e come si produce il pane. Lavorerai a stretto contatto con i compagni e dovrai collaborare, proprio come accade nella cucina di un ristorante o di una mensa o di un laboratorio di produzione industriale di alimenti: scoprirai come entrare in relazione con gli altri in maniera positiva e costruttiva. **Tempi** L'UdA ci occuperà per 33 ore, da febbraio a maggio. **Risorse (strumenti, consulenze, opportunità…)** Lo staff di progettazione e realizzazione è costituito da:

Coordinatore di classe e docenti del Consiglio di Classe: Docenti di Scienza degli alimenti, Lingue straniere, Matematica, Religione, Italiano, Laboratori dei servizi enogastronomici settore Sala e vendita, Cucina, Scienze, Fisica, Docenti specializzati;
Tecnici di laboratorio.
Strumenti e materiali: laboratori di sala e cucina; libri di testo; computer; materiali per la produzione del pane.

Criteri di valutazione

L'intero percorso e i prodotti realizzati saranno valutati considerando: l'impegno e la partecipazione profusi, la capacità di collaborare con gli altri, l'originalità e l'accuratezza della presentazione, le competenze disciplinari.

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 (vedi rubrica di autovalutazione)