UDA_La Toscana a tavola_Classe III ENO

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	La Toscana a tavola
Compito - prodotto	**Preparazione di alcuni piatti tipici della cucina Toscana : crespelle alla fiorentina, ribollita alla toscana, peposo, trippa alla fiorentina, piselli alla fiorentina, pasticceria tipica.**
Competenze mirate • ***assi culturali*** • ***cittadinanza*** • ***professionali***	Competenze asse dei linguaggi - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, economici - Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi, operativi e per la creazione di un glossario. - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali e regionali. Competenze di cittadinanza - Imparare ad imparare - progettare - collaborare e partecipare Competenze professionali -pianificare e gestire l'elaborazione di un menù Toscano - operare in equipe integrando le proprie competenze con tutte le figure professionali previste, al fine di erogare un servizio di qualità

Conoscenze	**Abilità**
La storia di alcuni prodotti e piatti tipici toscani utilizzati nel menù scelto.	Individuazione di un piatto del menù e sua contestualizzazione in ambito socio-culturale.
La terminologia linguistica di base e tecnico-professionale.	Analisi dei termini ed elaborazione di un glossario enogastronomico e di una ricetta in lingua straniera.
La realizzazione del menù .	Elaborare un menù toscano in tutte le sue fasi.
Le proprietà caloriche e nutrizionali dei prodotti alimentari utilizzati per la realizzazione di un piatto.	Stabilire il valore nutrizionale e l'apporto calorico del piatto realizzato.
Proporzioni e percentuali.	Calcolare correttamente le percentuali e le proporzioni degli ingredienti necessari alla realizzazione di un piatto, al variare dei quantitativi.
Il costo del piatto.	Calcolare il food cost .
Utenti destinatari	Classe terza

UDA_La Toscana a tavola_Classe III ENO

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Prerequisiti	Le regole per la gestione degli spazi nei laboratori e delle tecniche professionali Utilizzo in sicurezza delle attrezzature e degli strumenti in dotazione ai laboratori Uso delle tecniche e delle procedure di calcolo di base Uso del vocabolario e del linguaggio tecnico-specifico delle discipline coinvolte.
Fase di applicazione	Secondo quadrimestre
Tempi (steps)	T1: Presentazione dell'UDA. T2: Raccolta e selezione di informazioni sulla storia di alcuni piatti tipici del menù attraverso letture, ricerche ed eventuali testimonianze di esperti del settore. T3: Pianificazione del menù, realizzazione dei piatti e assegnazione delle mansioni T4: Stesura glossario dei termini tecnici e redazione di una ricetta in lingua straniera. T5: Analisi dei costi per la realizzazione di un piatto del menù T6: Analisi calorica e nutrizionale degli alimenti utilizzati nella realizzazione di un piatto T7: Autovalutazione individuale dell'attività
Esperienze attivate	Esercitazioni pratiche nel laboratorio di enogastronomia, uso delle attrezzature di laboratorio, ricerche personali, uso del laboratorio tecnologico.
Metodologia	Ricerche guidate, lavoro cooperativo, brainstorming, lezione frontale, lezioni tecnico-pratiche, attività di laboratorio.
Risorse umane • ***interne*** • ***esterne***	Risorse interne Docenti di Laboratorio di servizi enogastronomici, scienza e cultura dell'alimentazione, lingue straniere, diritto e tecniche amministrative, Italiano e storia. Risorse esterne non retribuite
Strumenti	Laboratorio di cucina, testi in adozione, strumenti multimediali, materiale fornito dal docente
Valutazione	Valutazione globale con "*Griglia di valutazione dell'UdA*"

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: La Toscana in tavola (totale 27 ore)
Coordinatore: Docente di indirizzo
Collaboratori : Docenti di italiano e storia, inglese, francese/tedesco/spagnolo, scienze dell'alimentazione, docenti di laboratorio di servizi enogastronomici, diritto e tecnica amministrativa

PIANO DI LAVORO UDA

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Variazioni	Valutazione
1	Presentazione dell'UdA	Scheda "Consegna agli studenti", auditorium	Coinvolgimento del gruppo classe	2 ore Coordinatori UdA di sala e cucina + Dirigente Scolastico + referente di lettere + referente lingua straniera + referente accoglienza turistica (solo Via dei Bruni)		
2	Raccolta di informazioni su un alimento scelto dal menù. Ricerca storica	Fonti, immagini,testi, internet	Comprensione dell'evoluzione storica del prodotto e i diversi utilizzi nel tempo e nello spazio	4 ore docente di lettere		
3	Pianificazione del menù, assegnazione delle mansioni, preparazione dei piatti	Aula, laboratorio di cucina	Preparazione di un menù toscano	8 ore docenti di enogastronomia		
4	Costruzione di un glossario di settore in lingua straniera	Dizionario, laboratorio linguistico, libro di testo	Padronanza del lessico, elaborazione di un glossario e di una ricetta	4 ore docenti di lingua straniera		
5	Analisi del costo di un piatto	Libri di testo	Valutazione del peso economico per la realizzazione di un	2 ore, docente di diritto e		

			piatto	tecnica amministrativa		
6	Riconoscimento delle caratteristiche nutrizionali dei prodotti del menu	Internet, libri di testo	Valutazione nutrizionale e calorica di un piatto del menù e relative osservazioni dietetiche.	4 ore docente di scienza degli alimenti		
7	Autovalutazione individuale dell'attività. Osservazioni conclusive	Aula	Consapevolezza dell'esperienza vissuta	3 ore docente di lettere + coordinatore dell'UDA		Valutazione globale dell'UdA con "*Griglia di valutazione dell'UdA*"

PIANO DI LAVORO UDA

DIAGRAMMA DI GANTT

	Tempi							
Fasi	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio
1					**2**			
2					**4**			
3					**3**	**5**		
4					**4**			
5						**2**		
6						**4**		
7							**3**	

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE

Descrivi in sintesi l'attività

Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu

Esponi quali sono stati gli aspetti positivi del progetto

Indica quali difficoltà hai dovuto affrontare e come le hai risolte

Racconta che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento

Indica che cosa vorresti cambiare per migliorare questo progetto

Come valuti il lavoro da te svolto (vedi scheda di autovalutazione)

Nota:
Il seguente documento è stato predisposto tenendo presente i seguenti aspetti:
1) L'Unità di Apprendimento costituisce uno degli strumenti della didattica per competenze.
2) Per definizione è interdisciplinare. Chiede agli studenti di agire in autonomia e responsabilità. Possiamo avere UdA ad ampiezza massima (tutti i docenti del c.d.c.), media (alcuni) o minima (asse culturale).
3)Essa prevede sempre compiti reali (o simulati) e relativi prodotti che i destinatari sono chiamati a realizzare ed indica le risorse (capacità, conoscenze, abilità) che gli è chiesto di mobilitare per diventare competente.
4)Ogni UdA deve sempre mirare almeno una competenza tra quelle presenti nel repertorio di riferimento.