Unità di Apprendimento N° 3

Classe: 4° Aeno
Titolo: Bello, Buono, Salutare e Internazionale (Imprenditorialità)

PERIODO DI SVOLGIMENTO	**I e II QUADRIMESTRE**
Situazione problema	Come vorresti organizzare e gestire un evento nella tua azienda?
Compito di realtà/Prodotto atteso	Gli studenti, coadiuvati dai docenti di laboratorio di cucina e di sala e vendita, realizzeranno un evento/buffet di piatti di cucina internazionale con preparazioni che prevedono l'utilizzo di pesce crudo, di carni di pollo e maiale con i relativi rischi connessi.
Discipline/Assi Culturali coinvolti	Cucina, sala, DTA, scienza dell'alimentazione, lingue straniere, matematica
Competenze trasversali da raggiungere	(da scegliere tra le 8 competenze chiave europee -non più di 2/3 per UDA) • competenza alfabetica funzionale; • **competenza multilinguistica;** • **competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie;** • competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; • competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; • **competenza imprenditoriale;** • competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
Area competenze digitali **Riferimento DigComp 2.2**	• Area 1: Alfabetizzazione su informazione e dati • **Area 2: Comunicazione e collaborazione** • **Area 3: Creazione di contenuti digitali** • Area 4: Sicurezza • **Area 5: Risolvere problemi**
Competenze digitali e livello atteso **Riferimento DigComp 2.2**	• Competenze di Area 1: navigare, ricercare e filtrare, valutare e gestire dati, informazioni, contenuti. Livello di padronanza: ☐ Base - ☐ Intermedio - ☐ Avanzato • **Competenze di Area 2:** interagire con gli

	altri, condividere informazioni, collaborare attraverso le tecnologie digitali rispettando opportune norme di comportamento e proteggendo la propria e altrui reputazione online. Livello di padronanza:☐ Base - ☐ **Intermedio** - ☐ Avanzato • **Competenze di Area 3:** sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali. Capire come copyright e licenze si applicano a dati e contenuti digitali. Livello di padronanza:☐ Base - ☐ **Intermedio** - ☐ Avanzato • Competenze di Area 4: proteggere i dispositivi, i dati personali e la privacy, la salute, il benessere e l'ambiente quando si utilizzano le tecnologie digitali. Livello di padronanza:☐ Base - ☐ Intermedio - ☐ Avanzato • **Competenze di Area 5**: risolvere problemi tecnici, individuare bisogni e risposte tecnologiche, utilizzare in modo creativo le tecnologie digitali, individuare gli aspetti da migliorare, cercare opportunità di crescita personale e tenersi al passo con l'evoluzione digitale. Livello di padronanza:☐ **Base** - ☐ Intermedio - ☐ Avanzato
Ambito di applicazione competenze digitali (dettagliare quali operazioni o compiti saranno svolti in pratica e seguendo le tematiche dell'Uda per raggiungere le competenze)	Condivisione mediante Chat e Drive di quanto approfondito in ambito disciplinare, utilizzo creativo delle tecnologie digitali per presentare l'evento (prodotto atteso)
Competenze in uscita	**AI1** Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti **AI2** Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita **AI3** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei

	luoghi di lavoro **AI4** Predisporre prodotti, servizi, menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela **AG5** Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi **AG10** Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi **AG12** Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi
Competenze disciplinari da raggiungere	**DTA** Essere in grado di individuare i processi che favoriscono l'innovazione e la sostenibilità di impresa Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia Applicare la normativa di settore Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici e ristorativi **Enogastronomia settore cucina** Progettare e realizzare concretamente un evento enogastronomico/ buffet sapendo organizzare il proprio lavoro, collaborando in un team, valorizzando i prodotti utilizzati e valorizzando la cultura da cui questi piatti derivano. **Tedesco** Saper utilizzare la lingua tedesca, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali **Inglese** Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi **Scienza della alimentazione** Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico. Riconoscere le nuove tendenze del settore Riconoscere e prevenire i rischi delle contaminazioni microbiologiche per ottenere la sicurezza igienica Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva **Matematica** Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative

	Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni **Enogastronomia settore sala e vendita** Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
Conoscenze disciplinari coinvolte	**DTA** La gestione aziendale dal punto di vista finanziario ed economico **Tedesco** Descrivere la preparazione di antipasti, primi e secondi piatti, pane e pizza Descrivere metodi di preparazioni di carne, pesce Descrivere categorie di pesci, frutti di mare, molluschi, carne, selvaggina Struttura ricette (uso del Passivo) **Inglese** Conoscere il lessico professionale relativo ad ingredienti - metodi di cottura - mise en place - attrezzatura di cucina Tipologie di menu Pianificare un menu Conoscere e descrivere piatti tipici italiani e stranieri **Enogastronomia settore cucina** Saper riconoscere le caratteristiche del pesce, Saper applicare le tecniche di conservazione, rigenerazione e cottura del pesce, Saper realizzare piatti di una cultura differente dalla nostra. Saper applicare le norme HACCP **Scienza dell'alimentazione** Norme di igiene professionale

	Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti finiti Modificazioni Chimico - fisiche dei nutrienti in cottura e tecniche di conservazione delle materie prime e dei prodotti finiti. **Matematica** Funzioni, equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche Funzioni goniometriche e introduzione alla trigonometria. **Enogastronomia settore sala e vendita** Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico Strategie di comunicazione del prodotto Strumenti di pubblicità e comunicazione Principi di fidelizzazione del cliente • Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali ed operativi Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.
Abilità disciplinari coinvolte	**DTA** Interpretare i dati contabili ed amministrativi dell'impresa turistico- ristorativa Riconoscere le differenti tipologie di operazioni di gestione Distinguere le caratteristiche dei vari beni patrimoniali Il patrimonio aziendale analizzare le operazioni sotto l'aspetto finanziario ed economico Riconoscere la competenza economica dei costi e dei ricavi Riconoscere le varie contabilità e il loro scopo Redigere la contabilità di settore Classificare e configurare i costi di un'impresa, calcolare il costo del servizio e individuare il prezzo di vendita Interpretare i dati del bilancio d'esercizio Analizzare il risultato economico d'esercizio Saper commentare gli indici di bilancio di un'impresa turistico ristorativa. **Enogastronomia settore cucina** Applicare le diverse tecniche di manipolazione dei prodotti ittici. E delle carni in menù Applicare le diverse tecniche di cottura necessarie alla realizzazione dei piatti prescelti.

	Essere in grado di redigere il menù. Essere in grado di presentare i piatti realizzati. **Tedesco** Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse professionale Scrivere brevi testi di interesse professionale (traduzioni di Menù) **Inglese** Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale Utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali Scrivere semplici testi su tematiche coerenti con i percorsi di studio **Scienza dell'alimentazione** Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti finiti Individuare ed evitare gli agenti responsabili delle principali contaminazioni Individuare le sostanze presenti nelle materie prime che possono causare fenomeni di ipersensibilità Interpretare correttamente le informazioni presenti sulle etichette **Matematica** Saper riconoscere e descrivere qualitativamente le funzioni potenza, esponenziali e logaritmiche Saper risolvere equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche Saper leggere un grafico di funzione Saper determinare il dominio di una funzione Saper riconoscere e descrivere qualitativamente le funzioni goniometriche Saper risolvere semplici equazioni goniometriche elementari Saper risolvere semplici problemi riguardanti i triangoli rettangoli Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive adeguate **Enogastronomia settore sala e vendita** Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato

	Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post-vendita del cliente Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.
Metodologie didattiche	- apprendimento cooperativo - dibattito guidato/circe time - lezione partecipata - attività laboratoriale - studio di caso - problem solving - lavoro di gruppo
Materiale didattico	Libro di testo, appunti, video, risorse dal web, strumenti digitali per la didattica, materiale specifico necessario per la realizzazione del prodotto.

Fasi svolgimento

Fasi	Discipline coinvolte	Descrizione delle Attività	ottobre/ novembre	dicembre /gennaio	febbraio/marzo	aprile/ maggio
Presentazione del progetto	Tedesco/ Inglese	Presentazione delle attività previste in vista del prodotto finale		X		

	DTA	Presentazione delle attività previste in vista del prodotto finale	X			
	Cucina	Studio delle caratteristiche della cucina in oggetto e delle sue peculiarità	X			
	Matematica	Assegnazione di un problema complesso (uno per quadrimestre)	X		X	
	Sala e Vendita	Presentazione dell'Uda. Presentazione delle competenze da raggiungere E relative conoscenze e abilità. Presentazione dei criteri di valutazione	X			
	Scienze e cultura dell'alimentazione	Presentazione dell'attività e del prodotto finale atteso	X			
Organizzazione e pianificazione del lavoro	Tedesco	Divisione della classe in gruppi/coppie e assegnazione delle portate ai singoli gruppi		X		
Organizzazione e pianificazione	Inglese	Divisione della classe in piccoli gruppi e pianificazione del lavoro		X		

del lavoro	Sala e Vendita	Trasmissione delle conoscenze mediante attività di lezione frontale supportato da Slide Power Point. In vista di una simulazione di redazione di un menù da proporre Per il Ristorante Didattico		X		
	Cucina	Individuazione modalità di lavoro	X	X		X
	Matematica	Individuazione modalità di lavoro (individuale/in piccoli gruppi) e tempistica	X		X	
	DTA	Individuazione modalità di lavoro (Individuale/In piccoli gruppi) e tempistica	X	X		
	Scienze e cultura dell'alimentazione	Spiegazione delle modalità di raccolta delle info	X	X		
Ricerca e gestione informazioni	Tedesco	Ricerca lessicale e traduzione degli ingredienti, metodi di cottura per la descrizione dei piatti/ingredienti			X	
	Inglese	Ricerca del materiale			X	
	Cucina	Ricerca sui prodotti tipici e sui piatti da	X	X		X

		usare per la realizzazione del menù e dell'evento				
	Sala e Vendita	Ricerca di menu' di tendenza e relativi abbinamenti enogastronomici e abbinamenti Food Pairing con Cocktail		X		
	Matematica	"Traduzione" del problema in termini matematici, individuazione strumenti matematici necessari per affrontarlo, spiegazione/recupero degli stessi	X	X	X	X
	DTA	Ricerca delle fonti di finanziamento La valutazione dei beni patrimoniali Compilazione delle scritture elementari		X	X	
	Scienze e cultura dell'alimentazione	Lavori di gruppo per la ricerca di informazioni		X	X	
Riflessione e	Tedesco/ Inglese	Condivisione del lavoro dei singoli gruppi e revisione in plenum			X	

rielaborazione	Sala e Vendita	Valutazione dei processi mediante attività pratiche Attività di autovalutazione e ricalibro, se necessario, dell'azione didattica			X	
	Matematica	Discussione guidata con domande che sollecitino il confronto delle interpretazioni Utilizzo consapevole degli strumenti matematici necessari per risolvere il problema Individuazione e utilizzo degli strumenti digitali più opportuni per approfondire/recuperare/organizzare le informazioni necessarie	X	X	X	X
	Cucina	Valutazione ed analisi del lavoro eseguito e studio di fattibilità del prodotto	X	X		X
	DTA	Classificare e configurare i costi di una impresa				X

	Scienze e cultura dell'alimentazione	Discussione guidata sulle informazioni raccolte			X	X
Realizzazione del prodotto	Sala e vendita	**Realizzazione di un buffet di cucina internazionale, con presentazione multimediale dell'evento.**				X
	Tedesco					X
	Inglese					X
	Cucina			X		X
	DTA					X
	Matematica			X		X

Valutazione del processo

RUBRICA DI VALUTAZIONE PROCESSO		
Indicatori	**Descrittori**	**Livelli**
Uso delle	Utilizza in maniera completa le conoscenze apprese. Opera autonomamente e in modo sicuro e corretto collegamenti coerenti e completi tra le diverse aree disciplinari	A

conoscenze apprese e individuazione dei collegamenti tra le diverse aree disciplinari	Utilizza in maniera efficace le conoscenze apprese. Opera autonomamente e in modo corretto collegamenti coerenti fra le diverse aree disciplinari.	B
	Utilizza in maniera essenziale le conoscenze apprese operando collegamenti essenziali tra le diverse aree disciplinari	C
	Utilizza in modo parziale le conoscenze apprese e opera semplici collegamenti se guidato	D
	Non ha le conoscenze necessarie per operare collegamenti	E
Elaborazione e progettazione di un'attività	Pianifica le fasi di realizzazione di un'attività, formula ipotesi, ne prevede i probabili effetti, opera scelte consapevoli e verifica i risultati ottenuti.	A
	Individua correttamente le diverse fasi di realizzazione di un'attività, ne traccia il percorso e valuta i risultati ottenuti.	B
	Coglie le fasi essenziali nella realizzazione di un'attività: pianificazione, esecuzione e verifica dei risultati raggiunti.	C
	Coglie la sequenza delle fasi di una procedura e prevede gli effetti di una situazione se opportunamente guidato/a.	D
	Non coglie la sequenza delle fasi di una procedura.	E
Collaborazione, lavoro di squadra e comunicazione	Eccelle nel lavoro di squadra, guida quando necessario e comunica in modo coinvolgente.	A
	Lavora bene in gruppo, contribuisce alle discussioni e comunica in modo chiaro e convincente	B
	Collabora in modo semplice con gli altri e comunica in modo chiaro, ma non sempre efficace	C
	Lavora in gruppo se sollecitato e comunica le proprie idee in modo semplice	D
	Non collabora con i compagni e non offre contributi personali	E

Valutazione del prodotto

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO		
INDICATORI	**DESCRITTORI**	**LIVELLI**
Esecuzione del prodotto	Il prodotto si presenta pienamente funzionale ed efficace dal punto di vista pratico, estetico e della convenienza, contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica.	A
	Il prodotto presenta precisione esecutiva ed è funzionale ed efficace dal punto di vista pratico, contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna e le collega tra loro.	B
	Il prodotto presenta imprecisioni esecutive, contiene le parti e le informazioni di base utili a sviluppare la consegna.	C
	Il prodotto presenta imprecisioni esecutive; le parti e le informazioni non sono ben collegate.	D
	Il prodotto presenta scorrettezze esecutive e non è funzionale; le parti e le informazioni non sono collegate.	E
Utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie con precisione, destrezza ed efficienza. Ha trovato soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione.	A
	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Ha trovato soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione.	B
	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità.	C
	Ha fatto uso di strumenti e tecnologie solo se guidato.	D
	Non è in grado di utilizzare correttamente gli strumenti e le tecnologie.	E
	Espone in modo chiaro ed esauriente, usando un linguaggio ricco e articolato, con termini settoriali tecnico-professionali pertinenti.	A

Esposizione orale/ presentazione del prodotto	Espone in modo abbastanza chiaro e preciso. La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali tecnico-professionali, è soddisfacente.	B
	Espone in modo non sempre chiaro e preciso. Mostra di possedere un lessico settoriale tecnico-professionale essenziale.	C
	Espone in modo impreciso. Presenta qualche lacuna nel linguaggio settoriale tecnico-professionale.	D
	Espone in modo confuso e presenta lacune nel linguaggio settoriale tecnico-professionale.	E

Creatività	Formula con fluidità idee nuove e personali, elabora modalità innovative di lavoro, realizza produzioni con personalità e traccia connessioni alternative tra pensieri e oggetti.	A
	Formula idee e apporta contributi personali al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza personali e coglie connessioni originali tra pensieri e oggetti.	B
	Propone idee, contributi e collegamenti semplici tra pensieri e oggetti, mettendo in atto procedure note per la realizzazione del prodotto.	C
	Propone contributi molto semplici tra pensieri e oggetti, mettendo in atto procedure note per la realizzazione del prodotto.	D
	Esegue procedure messe a punto dal gruppo di lavoro senza mai apportare contributi personali.	E