

"LA DIDATTICA PER COMPETENZE: NUOVI STRUMENTI PER L'ACQUISIZIONE, LA VALUTAZIONE E LA CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

I.S.I.S. "Bonaldo STRINGHER"  
di Udine

a.s. 2014/2015

**STRUMENTO DI DIDATTICA PER  
COMPETENZE  
UNITÀ di APPRENDIMENTO  
"LA CARNIA IN TAVOLA"  
PRIMO BIENNIO ALBERGHIERO<sup>1</sup>**

**INDIRIZZO: Enogastronomia**

**CLASSE: Seconda**

---

<sup>1</sup> Elaborato dal Gruppo di Lavoro sulle Competenze – A.S. 2014/2015 – costituito dai docenti: Mormone Maria Rosaria, Cioli Francesco, Davide V. Cirillo, Liani Silvia, Nappi Biagio, Sovrano Michela, Virgilio Flavia, Zito Patrizia

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
<b>Denominazione</b>	LA CARNIA IN TAVOLA
<b>Compito - prodotto</b>	Piatto di cjarsons con attenzione all'aspetto nutrizionale Mise en place Promozione multimediale
<b>Competenze specifiche assi culturali</b>	<p><b>Asse dei linguaggi</b>  <b>L1</b> Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.  <b>L2</b> Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.  <b>L3</b> Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.  <b>L5</b> Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.  <b>L6</b> Utilizzare e produrre testi multimediali.</p> <p><b>Asse storico-sociale</b>  <b>G1</b> Comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.  <b>G3</b> Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.</p> <p><b>Asse matematico</b>  <b>M1</b> Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica.  <b>M3</b> Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.  <b>M4</b> Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.</p> <p><b>Asse scientifico- tecnologico</b>  <b>S1</b> Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.  <b>S2</b> Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.  <b>S3</b> Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.</p> <p><b>Asse tecnico-operativo</b>  <b>T1</b> Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.  <b>T2</b> Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.  <b>T3</b> Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.  <b>T4</b> Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.  <b>T5</b> Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.  <b>T6</b> Attuare strategie di pianificazioni, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>
<b>Competenze di cittadinanza</b>	<b>C1</b> Imparare a imparare <b>C2</b> Progettare <b>C3</b> Comunicare <b>C4</b> Collaborare e partecipare <b>C5</b> Agire in modo autonomo e responsabile <b>C6</b> Risolvere problemi <b>C7</b> Individuare collegamenti e relazioni <b>C8</b> Acquisire e interpretare l'informazione

UNITÀ DI APPRENDIMENTO		
Risorse	Conoscenze	Capacità / Abilità
<b>Disciplina: Matematica</b>	Modelli e strumenti matematici applicabili in situazioni problematiche calate in contesti controllati.	Risolvere semplici situazioni problematiche in contesti controllati avvalendosi dei modelli e degli strumenti matematici più opportuni.
	Ricavare da fonti diverse informazioni utili per i propri scopi.	Saper selezionare dalle fonti adeguate informazioni utili per i propri scopi.
	Metodologie e strumenti di organizzazione delle informazioni ai fini della diffusione, utilizzando anche strumenti tecnologici: sintesi, scalette, grafici, tabelle, diagrammi.	Costruire tabelle e diagrammi corretti, coerenti ed espressivi, adeguati alla specifica situazione comunicativa utilizzando anche strumenti tecnologici.
	Repertorio lessicale specifico della disciplina funzionale ad esprimere problematiche concrete.	Utilizzare il lessico specifico della disciplina per illustrare problematiche concrete.
<b>Disciplina: Scienze degli Alimenti</b>	Ricavare da fonti diverse informazioni utili per i propri scopi.	Saper selezionare dalle fonti opportune informazioni utili per i propri scopi.
	Aspetto qualitativo e quantitativo delle materie prime alimentari.	Utilizzare le tabelle nutrizionali per valutare l'aspetto qualitativo e quantitativo di preparati alimentari.
	Repertorio lessicale specifico della disciplina funzionale ad esprimere problematiche concrete.	Utilizzare il lessico specifico della disciplina per illustrare problematiche concrete.
	Metodologie e strumenti di organizzazione delle informazioni: sintesi, scalette, grafici, tabelle, diagrammi.	Leggere e interpretare grafici e tabelle relativi alla ripartizione di nutrienti in un preparato.
<b>Disciplina: Ricevimento (Accoglienza turistica)</b>	Concetti e tipologie della comunicazione	Ricerca, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di materiale multimediale
	Operazioni specifiche di base del programma ppt	Utilizzare le funzioni di base dei software più comuni per produrre una presentazione ppt
	Elementi strutturali di una presentazione ppt	
<b>Disciplina: Italiano</b>	Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti formali ed informali	Comunicare in modo semplice, ma adeguato Rielaborare in forma chiara le informazioni
	Modalità e tecniche delle diverse forme di produzione scritta: principali strutture grammaticali della lingua italiana	Ricerca, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche
	Elementi di base della funzione della linguaggio	Produrre testi corretti e coerenti, adeguati alle diverse situazioni comunicative
	Termini tecnici propri del linguaggio settoriale	Esporre in modo chiaro, logico, coerente e tecnico, esperienze vissute, scelte effettuate e operazioni eseguite

UNITÀ DI APPRENDIMENTO		
<b>Disciplina:</b> <b>Storia</b>	Cenni elementari della storia delle montagne friulane	Associare elementi diacronici a particolari situazioni sincroniche
<b>Disciplina:</b> <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>	Elementi di deontologia professionale. Il laboratorio di cucina: le aree di lavoro, le attrezzature e gli utensili. Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente. Norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro e rudimenti sul primo soccorso. Cenni sulla corretta utilizzazione igienica e gastronomica delle principali materie prime. Elementi di gastronomia tipica del territorio in cui si opera. Principali tipi di menu e successione dei piatti. Tecniche di base di cucina e principali tecniche di cottura.	Identificare attrezzature e utensili di uso comune. Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature. Rispettare le "buone pratiche" di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio. Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità e conservarle correttamente. Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera.
<b>Disciplina:</b> <b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita</b>	La mise en place del tovagliato. La mise en place del coperto base. La mise en place per menu completo Conoscere le tecniche del servizio del vino a tavola. Contenuti di una carta dei vini.	Modalità operative basilari indispensabili per poter svolgere servizio in ristorante. Individuare l'attrezzatura in uso al sommelier . Riconoscere le aree operative del sommelier.
<b>Disciplina:</b> <b>Lingue straniere</b>	Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi non complessi, scritti, orali e multimediali, riguardanti argomenti inerenti il settore di indirizzo. Principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali, loro caratteristiche e modalità per assicurare coerenza e coesione al discorso. Lessico e fraseologia idiomatica relativi al progetto; varietà espressive e di registro. Tecniche d'uso dei dizionari, mono e bilingue, anche settoriali, multimediali e in rete.	Descrivere in maniera semplice esperienze, impressioni, eventi e progetti relativi ad ambiti di lavoro. Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione globale di testi chiari di relativa lunghezza e complessità, scritti, orali o multimediali, riguardanti il progetto. Produrre testi brevi, semplici e coerenti sull'UdA, con scelte lessicali sintattiche appropriate. Utilizzare i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali.
<b>Disciplina:</b> <b>Geografia</b>	Descrivere ed analizzare il rapporto uomo-ambiente e l'influenza degli stessi sulle scelte alimentari	Descrivere un territorio secondo metodi, strumenti e concetti della Geografia
<b>Utenti destinatari</b>	2^ enogastronomia	
<b>Prerequisiti</b>	Struttura di una ricetta Calcolo aritmetico ed algebrico Unità di misura e conversione in multipli / sottomultipli Percentuali e proporzioni Principali funzionalità di Excel Tabelle nutrizionali degli alimenti Ripartizione dei nutrienti in una dieta corretta Le forme di turismo Lessico di base e strutture grammaticali in lingua straniera per spiegare la realizzazione di un piatto	

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
<b>Fase di applicazione</b>	Aprile 2015
<b>Tempi</b>	2 settimane - 25 ore
<b>Sequenza Fasi</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presentazione UdA e divisione in gruppi - 1h (Italiano e Storia)</li> <li>2. Ricerca e selezione delle informazioni per la realizzazione della ricetta - (Lavoro domestico)</li> <li>3. Stesura della ricetta per 4 persone (lavoro di gruppo) - 2 h (Cucina)</li> <li>4. Calcolo calorico e creazione di diagrammi riepilogativi - 4 h (2 h Scienze degli Alimenti e 2 h Matematica)</li> <li>5. Collocazione della ricetta nell'ambito territoriale - 2 h (Geografia)</li> <li>6. Acquisizione, elaborazione e selezione delle informazioni - 3 h (Italiano + Storia)</li> <li>7. Realizzazione del piatto - 4 h (Cucina)</li> <li>8. Scelta delle modalità di servizio - 2 h (Sala)</li> <li>9. Realizzazione di materiale promozionale multimediale - 4 h (Ricevimento)</li> <li>10. Elaborazione e/o descrizione della ricetta in inglese - 3 h (Inglese)</li> </ol>
<b>Metodologia</b>	Lavoro di gruppo Lezione frontale e dialogata Attività laboratoriale Problem solving Ricerca attiva
<b>Risorse umane interne / esterne</b>	Docenti di Matematica, Scienze degli Alimenti, Accoglienza Turistica, Italiano e Storia, Geografia, Inglese, Laboratorio di enogastronomia, Laboratorio di sala e vendita
<b>Strumenti</b>	Scheda: "Consegna agli studenti" Calcolatrice Laboratorio di informatica Tabelle di composizione chimica e valore energetico degli alimenti Scheda di lavoro di composizione chimica e valore energetico del piatto proposto Internet Laboratori per esercitazioni pratiche Riviste e testi specializzati Appunti
<b>Valutazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valutazione in itinere (fasi UdA): osservazione dei comportamenti di gruppo ed esame dei lavori rilevanti individuati nell'UdA</li> <li>• Valutazione finale (di gruppo):               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ valutazione del prodotto dell'UDA</li> <li>○ rispetto dei tempi</li> <li>○ precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie</li> <li>○ ricerca e gestione delle informazioni</li> <li>○ relazioni con i formatori e le altre figure adulte</li> <li>○ capacità comunicative ed espressive</li> <li>○ uso del linguaggio tecnico - professionale anche in lingua straniera</li> <li>○ capacità logiche e critiche</li> <li>○ capacità di utilizzare le conoscenze acquisite</li> <li>○ creatività</li> <li>○ autovalutazione</li> </ul> </li> </ul>

*PIANO DI LAVORO UDA*

**DIAGRAMMA DI GANTT**

Fasi / Periodi di realizzazione					
Periodo 1	Periodo 2	Periodo 3	Periodo 4	Periodo 5	Periodo 6
F1					
	F2				
		F3			
			F4		
			F5		
			F6		
				F7	
				F9	
				F10	
					F8

*Nota* Il diagramma è utile a capire i tempi (periodi) nei quali possono essere affrontate le varie fasi previste per l'attività: alcune fasi possono essere sviluppate in parallelo, altre solo successivamente allo sviluppo di fasi precedenti.

## CONSEGNA AGLI STUDENTI

### Titolo UdA "LA CARNIA IN TAVOLA"

#### Cosa si chiede di fare

Poniamoci la domanda su come cucinare, presentare e promuovere un piatto tipico friulano: i "cjarsons". Nello specifico, le attività che vi sono richieste possono essere riassunte nella lista seguente:

1. andare alla ricerca e definire nel dettaglio la ricetta di una delle numerose "versioni" del piatto, sapendola collocare correttamente in un preciso ambito territoriale
2. focalizzarsi sull'aspetto nutrizionale e calorico della versione prescelta
3. realizzare il piatto e scegliere le corrette modalità di servizio ("mise en place")
4. tradurre e/o saper descrivere la ricetta in lingua straniera (inglese)
5. progettare e realizzare una presentazione multimediale del piatto nel corretto contesto di appartenenza.

#### In che modo (singoli, gruppi..)

L'attività verrà svolta per gruppi, e si svilupperà sia a casa (in orario extracurricolare) che in aula, in laboratorio di informatica e nei laboratori di cucina e sala.

#### Quali prodotti

- ricetta dettagliata del piatto
- scheda di composizione chimica e valore energetico del piatto, corredata di diagrammi riepilogativi
- realizzazione del piatto e del suo servizio
- traduzione e/o descrizione della ricetta in lingua inglese
- materiale promozionale del piatto in formato multimediale, con particolare attenzione all'aspetto storico e geografico del contesto in cui si colloca.

#### Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)

Serve per imparare un metodo di indagine e di lavoro, riproducibile in seguito autonomamente anche in ambito lavorativo, per recuperare e valorizzare piatti della tradizione locale, anche utilizzando strumenti multimediali e comunicando in lingua straniera. Risulta utile inoltre a sviluppare capacità organizzative e decisionali e ad imparare a lavorare in gruppo.

#### Tempi

25 ore nel secondo quadrimestre (due settimane, orientativamente dal 10 al 24 aprile).

#### Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Scheda: "Consegna agli studenti"

Calcolatrice

Laboratorio di informatica

Tabelle di composizione chimica e valore energetico degli alimenti

Scheda di lavoro di composizione chimica e valore energetico del piatto proposto

Internet

Laboratori per esercitazioni pratiche

Riviste e testi specializzati

Appunti

#### Criteri di valutazione

Quanto da voi prodotto verrà valutato in modo positivo se consegnato nei tempi previsti, completo in tutte le sue parti, curato nell'aspetto e corretto dal punto di vista linguistico e/o scientifico; inoltre verrete valutati anche nel corso delle attività in relazione al vostro spirito di collaborazione all'interno del gruppo ed all'impegno e serietà dimostrati.

#### Valore della UdA in termini di valutazione della competenza mirata: è una componente oppure un "capolavoro"?

Il valore di questa attività è una componente sia delle competenze di cittadinanza (tutte) che di numerose competenze specifiche degli assi culturali cui afferiscono le seguenti discipline: Matematica, Scienze degli Alimenti, Accoglienza Turistica, Italiano e Storia, Geografia, Inglese, Laboratorio di enogastronomia, Laboratorio di sala e vendita.

#### Peso della Uda in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline

I docenti coinvolti valuteranno quanto dimostrato e prodotto nel corso dell'intera attività, ciascuno per la parte di propria competenza. Decideranno autonomamente se tradurla in una valutazione di profitto nelle singole discipline.

<b>GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'UNITÀ DI APPRENDIMENTO (PER DISCIPLINA)</b>					
<b>Disciplina/e:</b>					
<b>Gruppo:</b>					
<b>INDICATORI</b>		<b>LIVELLO 4 - AVANZATO</b>	<b>LIVELLO 3 - INTERMEDIO</b>	<b>LIVELLO 2 - BASE</b>	<b>LIVELLO 1 - NON RAGGIUNTO</b>
1	Completezza, pertinenza, organizzazione (del prodotto)				
2	Funzionalità (del prodotto)				
3	Correttezza (del prodotto)				
4	Rispetto dei tempi				
5	Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie				
6	Ricerca e gestione delle informazioni				
7	Relazione con i formatori e le altre figure adulte				
8	Superamento delle crisi				
9	Comunicazione e Socializzazione di esperienze e conoscenze				
10	Uso del linguaggio settoriale tecnico-professionale				
11	Consapevolezza riflessiva e critica				
12	Capacità di trasferire le conoscenze acquisite				
13	Capacità di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici sottostanti al lavoro svolto				
14	Creatività				
15	Autovalutazione				
16	Curiosità				
17	Autonomia				
<b>Totali</b>					

*Nota di compilazione:*

- la tabella deve essere compilata per ciascuna disciplina o gruppo omogeneo di discipline coinvolte nell'UdA
- porre una crocetta nella casella prescelta per ciascun indicatore
- alla fine calcolare il totale delle crocette per colonna.



<b>GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'UNITÀ DI APPRENDIMENTO (RIASSUNTIVA)</b>				
<b>Gruppo:</b>				
<b>DISCIPLINA</b>	<b>LIVELLO 4 - AVANZATO</b>	<b>LIVELLO 3 - INTERMEDIO</b>	<b>LIVELLO 2 - BASE</b>	<b>LIVELLO 1 - NON RAGGIUNTO</b>
<b>ASSE DEI LINGUAGGI</b>				
<i>ITALIANO</i>	6	4	4	3
<i>INGLESE</i>	4	4	4	5
<b>TOTALI ASSE</b>	10	8	8	8
<b>LIVELLO PREVALENTE</b>	X			
<b>ASSE STORICO-SOCIALE</b>				
<i>STORIA</i>				
<i>GEOGRAFIA</i>				
<b>TOTALI ASSE</b>				
<b>LIVELLO PREVALENTE</b>				
<b>ASSE MATEMATICO</b>				
<i>MATEMATICA</i>				
<b>LIVELLO PREVALENTE</b>				
<b>ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO</b>				
<i>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</i>				
<b>LIVELLO PREVALENTE</b>				
<b>ASSE TECNICO-OPERATIVO</b>				
<i>ACCOGLIENZA TURISTICA</i>				
<i>LABORATORIO DI CUCINA</i>				
<i>LABORATORIO DI SALA E VENDITA</i>				
<b>TOTALI ASSE</b>				
<b>LIVELLO PREVALENTE</b>				

Nota di compilazione:

- la tabella deve essere compilata dal coordinatore di classe raccogliendo i totali delle valutazioni di ciascuna disciplina o gruppo di discipline coinvolte nell'UdA (griglia di valutazione per disciplina);
- sommare per colonna calcolando i totali per ciascun asse
- infine indicare con una crocetta il livello prevalente.

P.S. I dati numerici inseriti sono riportati a solo titolo d'esempio.