



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
*Ufficio Scolastico Regionale per la Campania*  
**ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"**

	<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO per Alternanza Scuola Lavoro</b>
DENOMINAZIONE	<b>Alimento arricchito: il latte omega 3</b>
COMPITO/PRODOTTO	Presentazione in Power Point a carattere informativo e descrittivo con relativa traduzione in lingue dei principi nutritivi presenti nel latte omega 3. Descrizione del processo di produzione, e del valore nutrizionale, oltre al valore culturale, storico e alimentare di tale bevanda, l'utilizzo alimentare di tale prodotto e relativa rete di commercializzazione.
COMPETENZE	<b>Competenze Asse scientifico e tecnologico (Scienza degli alimenti, Laboratorio di Servizi enogastronomici e Accoglienza Turistica)</b> Processo biotecnologico per l'ottenimento del latte speciale. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera produttiva per tale tipologia di bevanda. Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.  <b>Competenze asse dei linguaggi (Italiano, Francese, Inglese)</b> Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo, riguardanti l'argomento in oggetto, focalizzando l'attenzione sui principi nutritivi caratterizzanti il latte. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.  <b>Competenze asse storico-sociali (Storia, Religione)</b> Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario. Correlare le conoscenze storiche generali agli sviluppi delle tecniche produttive del latte, in special modo dei lattici speciali. Correlare il consumo di tale bevanda, con le tradizioni religiose.

	<p><b>Competenze Asse matematico</b>          Utilizzare le tecniche e le procedure aritmetiche per il calcolo percentuale dei principi nutritivi caratterizzanti il latte arricchito.          Saper individuare e valutare le temperature da attuare durante i trattamenti termici. Usare gli strumenti di calcolo offerti da applicazioni di tipo informatico.</p> <p><b>Competenze di cittadinanza (Tutte le discipline)</b></p> <p><b>Agire in modo autonomo e responsabile</b>          - Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità</p> <p><b>Risolvere problemi</b>          - Raccogliere e valutare dati ,proporre soluzioni a seconda del problema</p>
ABILITA'	<p>Esporre in modo chiaro logico e coerente testi letti o ascoltati          Redigere brevi testi adeguati allo scopo e al contesto          Indicare i criteri di produzione del latte omega 3 e metterlo in relazione con gli effetti positivi per la salute umana.          Riconoscere le varie tipologie di latte in commercio e i relativi marchi di qualità.          Conoscere l'insieme delle fasi produttive del latte omega 3.          Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera. Utilizzare un repertorio lessicale appropriato con l'aiuto del dizionario bilingue.</p>
CONOSCENZE	<p>Modalità di produzione e sintesi di testi orale e scritti          Cenni di storia locale legate alla produzione del latte arricchito.          Preparazione di piatti tipici inerenti la gastronomia locale          Lessico in LS2 relativo al settore gastronomico</p>
UTENTI DESTINATARI	Alunni della classe III <sup>a</sup> D Eno
PREREQUISITI	<p>Conoscenze dei principi nutritivi presenti nel latte;          Conoscenza della filiera di produzione dell'alimento arricchito;          Conoscenza storica e religiosa sull'utilizzo di tale bevanda;          Conoscenza della rete di vendita e commercializzazione.</p>
FASE DI APPLICAZIONE	Dal mese di gennaio (5 settimane)
SEQUENZA IN FASI	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. I fase: recupero prerequisiti (norme igieniche di comportamento, uso dizionario bilingue, processo di produzione).</li> <li>2. II fase: definizione dei gruppi; individuazione e organizzazione del percorso secondo tempi e modalità anche personali degli allievi.</li> <li>3. III fase: raccolta materiale e preparazione della modalità espositiva dei prodotti oggetto del laboratorio;</li> <li>4. IV fase: realizzazione delle slide in lingua italiana e straniera, specificando i significati religiosi dell'utilizzo del latte arricchito; preparazione in chiave moderna di alcuni piatti della tradizione italiana con la presenza del latte.</li> <li>5. V fase: presentazione del prodotto.</li> <li>6. VI fase: verifica finale.</li> </ol>

TEMPI	10 ore curricolari con i docenti di Italiano, Storia e Religione; 8 ore curricolari con il docente di Scienza e Cultura dell’Alimentazione; 8 ore curricolari con il docente di Laboratorio di Servizi enogastronomici; 3 ore curricolari con il docente di Francese; 3 ore curricolari con il docente di Inglese; 8 ore di lavoro domestico.
ESPERIENZE ATTIVATE	Ricerca sulle fasi produttive del latte omega 3, con la classificazione dei principi nutritivi caratterizzanti; Visita presso aziende lattiero-casearie.
METODOLOGIE	Lezione partecipata con esercitazioni guidate di lettura dei testi. Lavoro di gruppo con conseguente cooperative learning, brainstorming, problem solving e lavoro autonomo.
RISORSE UMANE INTERNE/ESTERNE	Docenti Alunni e figure professionali di aziende del territorio
STRUMENTI	Laboratorio multimediale con utilizzo di strumenti digitali e internet, laboratorio di cucina, testi di varia tipologia
VERIFICA	<p>Apprendimenti: Metodologia: Individuale Strumenti: Prova pratica e Orale (griglie di valutazione) Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Osservazione degli alunni nelle fasi di lavoro condiviso.</li> <li>- Contributo individuale allo svolgimento del lavoro (partecipazione).</li> </ul> <p>Condotta nei rapporti interpersonali interni al gruppo (valutazione delle dinamiche emotive ed interattive).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Motivazione e impegno</li> <li>- Autovalutazione di sé, del processo e del prodotto</li> </ul> <p>L’allievo è chiamato ad elaborare una scheda in cui espone il risultato ed il percorso seguito, esprime una valutazione ed indica i punti di forza e quelli di miglioramento.</p>
MONITORAGGIO	Individuazione degli snodi fondamentali del processo di apprendimento verso il life long learning (apprendimento permanente)
OBIETTIVI FORMATIVI	Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, metodologie laboratoriali, digitali e inclusione scolastica, valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica.
VALUTAZIONE	<p>La valutazione sarà effettuata sulla base di una predefinita griglia di valutazione dell’UDA, messa a punto di comune accordo tra i vari docenti coinvolti, con particolare riferimento a:</p> <p>comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze, ricerca e gestione delle informazioni, correttezza, completezza, pertinenza e organizzazione.</p> <p>I docenti del consiglio di classe valutano collegialmente il raggiungimento delle competenze chiave e ognuno, per quanto di propria competenza, valuta il materiale prodotto dagli allievi (con voto nella propria disciplina).</p>

**PIANO DI LAVORO UDA**  
**DIAGRAMMA DI GANTT**

Fasi	Tempi					
	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile/Maggio
<b>1</b>				4h		
<b>2</b>				2h		
<b>3</b>				6h	4h	
<b>4</b>					10h	10h
<b>5</b>						2h
<b>6</b>						2h

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'UNITÀ DI APPRENDIMENTO		
INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGI
<b>Completezza, pertinenza, organizzazione</b>	Liv 4 Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	
	Liv 3 Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	
	Liv 2 Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	
	Liv 1 Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	
<b>Correttezza</b>	Liv 4 Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione	
	Liv 3 Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità	
	Liv 2 Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto	
	Liv 1 Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza dell'esecuzione	
<b>Ricerca e gestione delle informazioni</b>	Liv 4 Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.	
	Liv 3 Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all' interpretazione secondo una chiave di lettura	
	Liv 2 L'allievo ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	
	Liv 1 L'allievo non ricerca le informazioni oppure si muove senza alcun metodo	
<b>Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze</b>	Liv 4 L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo ed arricchendo-riorganizzando le proprie idee in modo dinamico	
	Liv 3 L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona capacità di arricchire-riorganizzare le proprie idee	
	Liv 1/2 L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto.	

---

## LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

---

### **Titolo UdA**

### **Alimento arricchito: il latte omega 3**

**Cosa si chiede di fare:** lavoro di gruppo ed individuale finalizzato alla ricerca e studio del processo di produzione di tale tipologia di latte, con visite organizzate presso aziende lattiero-casearie del territorio di appartenenza. Studio e ricerca sull'evoluzione storica del consumo di tale bevanda, considerando anche le tradizioni religiose.

Questa ricerca servirà per la realizzazione di un prodotto finale che andrà poi presentato all'interno della classe.

### **Quali prodotti si intende realizzare :**

- Presentazione in power point a carattere informativo e descrittivo del processo di produzione del latte omega 3, con relativa traduzione in lingue dei principi nutritivi caratterizzanti l'alimento arricchito. Sul valore culturale, storico e alimentare di tale prodotto.

L'utilizzo del latte in ricette tradizionali locali.

Rete di distribuzione e commercializzazione del prodotto.

- Presentazione del lavoro svolto

**Che senso ha:** (a cosa serve, per quali apprendimenti) Il lavoro che si svolgerà servirà a valorizzare e a mettere in pratica le conoscenze acquisite attraverso lo studio delle discipline in modo da raggiungere determinate competenze che il Consiglio di classe ritiene possano essere acquisite da tutti seppur in forma diversa, che mirano all'apprendimento permanente (life long learning) in termini di intercultura, visione economica e importanza alimentare.

### **Competenze scientifiche e tecnologiche (Scienza degli alimenti, fisica, Laboratorio di Servizi enogastronomici e Accoglienza Turistica)**

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali, individuando le nuove tendenze di filiera produttiva.

Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti e servizi enogastronomici.

### **Competenze assi dei linguaggi (Italiano, Francese, Inglese)**

Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.

Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.

Integrare le competenze professionali, con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del prodotto finale.

### **Competenze storico-sociali ( Storia, Religione)**

Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.

Correlare le conoscenze storiche generali agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie negli specifici campi professionali.

### **Competenze Asse matematico**

Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico

Usare gli strumenti di calcolo offerti da applicazioni di tipo informatico

---

### **Competenze di cittadinanza (Tutte le discipline)**

Collaborare e partecipare.

**In che modo:** Si lavorerà per gruppi e autonomamente e si effettueranno:

- lezioni partecipate in aula con esercitazioni guidate di lettura di testi;
- lezione in aula laboratoriale con attività pratiche
- visite guidate presso strutture del territorio;
- attività di ricerca utilizzando i laboratori multimediali;

**Tempi :** 10 ore curriculari con i docenti di Italiano, Storia e Religione; 8 ore curriculari con il docente di Principi di Alimentazione; 8 ore curriculari con il docente di Laboratorio di Servizi enogastronomici; 3 ore curriculari con il docente di Francese; 3 ore curriculari con il docente di Inglese; 8 ore di lavoro domestico.

### **Risorse:**

- Docenti, Alunni e figure professionali di aziende del territorio
- Laboratorio multimediale, aule laboratoriali, testi di varia tipologia.

**Criteri di valutazione:** la valutazione terrà conto dei fattori seguenti:

- comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze;
- ricerca e gestione delle informazioni;
- correttezza;
- completezza, pertinenza e organizzazione.

I docenti del Consiglio di classe valutano collegialmente il raggiungimento delle competenze chiave e ognuno, per quanto di propria competenza, valuta il materiale prodotto dagli allievi (con voto nella propria disciplina).

L'Uda concorrerà a determinare i voti in riferimento agli assi culturali/discipline ed alla condotta.

---

## **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