

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	Il Latte: "oro bianco" (Formazione e informazione sul ciclo produttivo del latte e relativa commercializzazione da parte degli allievi/e preposti al enogastronomico)
Compito-prodotto	Relazione finale degli studenti Realizzazione di Power point dedicati
Competenze mirate • assi culturali • professionali • cittadinanza	<p style="text-align: center;">Assi culturali</p> <p>Asse dei linguaggi Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei diversi contesti; Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo; Produrre testi di vario tipo adeguati allo scopo specifico del compito assegnato; Utilizzare e produrre testi multimediali. Usare la lingua straniera per scopi comunicativi e operativi. Usare la lingua straniera per parlare del ciclo produttivo del latte.</p> <p>Asse storico-sociale - Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali; - Comprendere il valore delle tradizioni del proprio Paese e dei Paesi dei quali si studia la lingua; - Prendere coscienza della legislazione vigente in relazione all'uso dei tipi di latte in commercio.</p> <p>Religione Tradizioni religiose sulla produzione e utilizzo del latte</p> <p>Asse scientifico-tecnologico: Composizione chimica e valore nutritivo del latte; Il ciclo produttivo del latte; I trattamenti di risanamento.</p> <p>Economia Le statistiche di produzione e vendita; Tipi di latte in commercio.</p> <p>Matematica La presenza percentuale dei principi nutritivi presenti nel latte (macro e micronutrienti); Le diverse temperature (°C) utilizzate nei trattamenti di risanamento del latte; Utilizzo delle alte temperature per l'inattivazione degli enzimi presenti naturalmente nel latte (fosfatasi alcalina e perossidasi).</p>

	<p>Educazione Fisica La presenza del latte nella dieta dello sportivo e gli effetti benefici derivanti.</p> <p>Area professionali: Assumere un comportamento corretto in relazione all'assunzione del latte e conoscere gli aspetti positivi riguardanti il valore nutritivo del latte; Approntare strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso; Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle informazioni ricevute e del sistema di relazione per una realizzazione di una presentazione in power point multi-materia dell'argomento trattato.</p> <p>Cittadinanza: Acquisire un proprio metodo di studio e di lavoro Progettare Comunicare Collaborare e partecipare Agire in modo autonomo e responsabile Mostrare curiosità verso culture e tradizioni diverse dalla propria</p>
Abilità	Conoscenze
<p>Asse dei linguaggi Italiano Caratteristiche del testo informativo-espositivo; Storia delle popolazioni dedite alla pastorizia per la produzione del latte; La produzione italiana: i marchi più prestigiosi.</p>	<p>Ricerca e selezionare informazioni generali e specifiche sulla rete in funzione della produzione di testi scritti di tipo espositivo-informativo; Esporre in modo chiaro, logico e coerente il contenuto di testi letti e/o prodotti; Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative.</p>
<p>Lingue straniere Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni e testi inerenti la produzione del latte; le tradizioni legate al consumo di questa bevanda in Italia e all'estero.</p>	<p>Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse professionale; Produrre testi corretti nelle varie lingue; Produrre slide per power point nelle varie lingue.</p>
<p>Asse storico-sociale Leggi in materia di produzione e trasformazione del latte; Sanzioni previste per comportamenti non conformi alla normativa.</p>	<p>Individuare il comportamento corretto da assumere nei riguardi del consumo del latte e saper riconoscere le tipologie di latte presenti in commercio; La produzione e l'utilizzo del latte nelle tre religioni monoteiste.</p>
<p>Asse scientifico-tecnologico Composizione chimica e valore nutritivo del latte; Il ciclo produttivo del latte; I trattamenti di risanamento.</p>	<p>Classificare e distinguere i tipi di latte in commercio; Individuare gli effetti benefici sul consumo del latte; Ricava informazioni da dati rappresentati in tabelle e grafici; Sa costruire tabelle e grafici</p>
<p>Area professionale Utilizzo tecnico corretto degli strumenti per la preparazione della degustazione dei tipi di latte in commercio</p>	<p>Presentare le caratteristiche organolettiche dei diversi tipi di latte; Saper organizzare la degustazione e individuare il materiale necessario per la loro somministrazione.</p>
Utenti destinatari	Studenti della classe 3^a D Eno
Prerequisiti	<p>Avere coscienza, sulla base di quanto già svolto nel precedente anno scolastico, della tipologia del lavoro da affrontare e del tipo di prodotto finale da realizzare.</p>

	Saper ricercare materiale informativo sulla rete e saper selezionare le informazioni necessarie.
Fase di applicazione	Marzo
Tempi	5 SETTIMANE (30 ore) Con la collaborazione dell'intero Consiglio di Classe e dunque anche degli insegnanti delle discipline non direttamente coinvolte
Esperienze attivate	Indurre i ragazzi a riflettere sulle proprie abitudini alimentari e renderli consapevoli degli effetti positivi sulla salute con l'assunzione regolare del latte.
Metodologia	Esercitazioni di classe/laboratorio. Lezioni interattive. Coinvolgimento degli alunni attraverso momenti di riflessione sugli stili alimentari e il consumo dei vari tipi di latte in commercio. Ricerca di materiale informativo su siti Internet. Lavori di gruppo.
Risorse umane interne	Docenti del Consiglio di Classe
Strumenti	Laboratori di bar Riviste del settore Dizionari di lingua Collegamenti ai siti del settore via Internet LIM e Laboratori computer (dove possibile) Materiale cartaceo Power point dedicati
Valutazione I docenti del CdC valutano il raggiungimento delle competenze chiave ed ognuno, per quanto di sua competenza, valuta le competenze acquisite dagli allievi (con voto nella sua disciplina: Italiano, Lingua Straniera, Matematica, Disc. economico-aziendali Scienza e cultura Alimentazione. Lab.Ser.Eno.Set.Cuc., Sc. Motorie, Religione) secondo i seguenti criteri: <ul style="list-style-type: none"> • Rispetto delle consegne • Esposizione chiara, logica, coerente e corretta • Autovalutazione degli studenti: relazione individuale. 	Valutazione del prodotto finale tramite power point multi-materia riassuntivo dell'esperienza svolta. Osservazione sistematica del lavoro in itinere e a conclusione dell'esperienza. Questionario pluridisciplinare, a tipologia mista, sulle conoscenze acquisite a conclusione dell'Unità di apprendimento.

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UdA: Il Latte “Oro Bianco” (Formazione e informazione sul ciclo produttivo del latte e relativa commercializzazione da parte degli allievi/e preposti al settore enogastronomico)

Cosa si chiede di fare:

Lo scopo di questo lavoro è:

dovete realizzare un power point dedicato alla storia, produzione, diffusione del latte;

Un altro obiettivo che forse supera, per importanza, gli altri è indurvi a riflettere su quelle che sono le vostre abitudini in materia di consumo dei vari tipi di latte in commercio e gli effetti benefici di tale utilizzo.

Come si arriva a questo risultato? Il punto di partenza sarà dato dalla conoscenza delle origini di questa bevanda e delle modalità di produzione, diffusione e commercializzazione.

Grazie agli insegnanti di lingua imparerete a conoscere le tradizioni di altri Paesi in tema di produzione e consumo del latte.

Per il raggiungimento degli obiettivi proposti saranno poi fondamentali:

le lezioni affrontate in aula con l'insegnante Tecnico-Pratico e di Scienza e Cultura dell'Alimentazione che vi illustreranno gli effetti positivi sul nostro organismo nel consumare latte.

L'insegnante di Laboratorio vi illustrerà i vari tipi di latte in commercio e il loro utilizzo nel settore enogastronomico;

imparerete alcune tecniche di degustazione e scoprirete nuovi sapori;

In ogni fase del lavoro sarete accompagnati e guidati dai vostri docenti.

In che modo:

Il lavoro verrà svolto in parte in aula e/o nei laboratori di informatica, cucina-bar.

Quali prodotti:

A conclusione dell'attività dovete:

realizzare un power point dedicato alla storia, produzione e commercializzazione del latte;

comprendere le abitudini in materia di consumo di tale bevande e riconoscere gli effetti benefici sull'organismo.

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

Serve a imparare a lavorare in gruppo, a realizzare qualcosa confrontando le proprie idee con quelle degli altri, ad accettare opinioni diverse dalle proprie.

Serve anche a capire quanto sia importante conoscere le caratteristiche chimiche e organolettiche del latte, le diverse tecniche di risanamento e i tipi di latte che sono in commercio.

Tempi:

Marzo, 5 settimane 30 ore

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

Docenti del consiglio di Classe, power point dedicati, riviste del settore laboratorio di cucina, dizionari di lingua, collegamenti ai siti del settore via Internet, aula multimediale, materiale cartaceo

Criteri di valutazione:

Il vostro lavoro sarà valutato in base alla correttezza e alla completezza delle indicazioni.

Avrà un valore anche l'impegno che metterete nel produrlo, inteso come rispetto delle consegne, disponibilità e atteggiamento propositivo, collaborazione produttiva all'interno del gruppo.

Valore della UdA in termini di valutazione della competenza mirata:

Il compito/ prodotto rappresenta una componente del vostro percorso formativo: saranno necessarie altre unità per completare il panorama delle situazioni legate all'attività di ristorazione enogastronomica all'interno del settore alberghiero.

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: : **Il Latte “Oro Bianco”** (Formazione e informazione sul ciclo produttivo del latte e relativa commercializzazione da parte degli allievi/e preposti al settore enogastronomico)

Coordinatore: Prof. OLIVA Carmine

Collaboratori: docenti del consiglio di classe

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione UdA agli studenti	Lezione frontale Consegna materiale	Sviluppo della curiosità. Condivisione del progetto e degli obiettivi. Individuazione del compito/prodotto e servizio. Comprensione dell'importanza professionale del prodotto oggetto dell'UdA.	1 ora	Feedback Interesse dimostrato
2	Organizzazione del lavoro, individuazione dei ruoli e assegnazione dei compiti	Utilizzo dei dati in possesso del C.d.C. relativi ad atteggiamento e motivazione in classe e in laboratorio	Formazione dei gruppi	1 ora	
3	Ricerca e selezione di informazioni sulla storia della produzione del latte (relativamente ai periodi presi in esame) e sulle aziende lattiero-casearie storiche italiane. Analizzare e valutare le temperature utilizzate durante i trattamenti di risanamento del latte	Lezione frontale e interattiva, lavoro in classe o in laboratorio multimediale	Acquisizione delle conoscenze e successiva stesura di un testo espositivo-informativo; Sa costruire tabelle e grafici	2 ore + 2 ore	Correttezza formale, terminologica e comunicativa. Fruibilità del testo. Interesse mostrato
4	La legislazione riguardante la produzione e trasformazione del latte. La presenza del latte nella dieta dello sportivo.	Lezione frontale e interattiva, lavoro in classe o in laboratorio multimediale	Acquisizione delle conoscenze	4 ore + 2 ore	Interesse mostrato
5	Composizione chimica e valore nutritivo del latte.	Lezione frontale, compilazione dossier allievo; laboratori	Consapevolezza delle competenze da mettere in campo	6 ore + 2 ore	Interesse mostrato

	Il ciclo produttivo del latte. I trattamenti di risanamento del latte. Tradizioni religiose sulla produzione e utilizzo del latte.				
6	Esperimenti in lingua guidati in laboratorio	Lezione frontale e interattiva, lavoro in classe o in laboratorio multimediale Laboratori sala	Consapevolezza modalità svolgimento del compito Correttezza dell'esecuzione	2 ore + 2 ore	Scheda di valutazione
7	Realizzazione dell'evento	Laboratori sala	Consapevolezza modalità svolgimento del compito Correttezza dell'esecuzione	4 ore	Interesse mostrato
8	Riepilogo finale	Questionario pluridisciplinare a tipologia mista	Acquisizione delle conoscenze nei vari ambiti disciplinari coinvolti	2 ore	Scheda di valutazione

**PIANO DI LAVORO UDA
DIAGRAMMA DI GANTT**

Fasi	Tempi (settimane e ore)				
	1^ sett	2^sett	3^sett	4^sett	5^ sett
1	1 (Ital.)				
2	1 (Ital.)				
3	2 (Ital.)	2 Mat.)			
4		4 (2 Dir.)	2 (Sc.motoria)		
5			6 (Sc. e Cult. Dell'Alim.)	2 (religione)	
6				4 (2 ingl. + 2 seconda lingua)	
7					4 (Lab. Cuc.)
8					2 (Ital.)