

CON L'EUROPA INVESTIAMO NEL VOSTRO FUTURO!

## Istituto Professionale Statale "J. B. BECCARI"



Sede via Paganini 22 – Torino – Tel. 0112409795  
Succ. via Pesaro 11 – Torino – Tel. 0115212454  
Succ. via Parenzo 46 – Torino – Tel. 0114550271  
C. F. 80091020018 – sito: [www.istitutobeccari.gov.it](http://www.istitutobeccari.gov.it)  
Posta certificata: [tois029007@pec.istruzione.it](mailto:tois029007@pec.istruzione.it)



<b>DENOMINAZIONE</b>	<b>IL CAFFÈ: "DALLE DRUPE ALLA TAVOLA"</b>
<b>PRODOTTI</b>	<p><b>SALA E VENDITA: DESCRIZIONE DEL PRODOTTO, STORIA, PRODUZIONE E REALIZZAZIONE DEL PRODOTTO FINITO CON PREPARAZIONE TIPICA E RELATIVO SERVIZIO. DEGUSTAZIONE: CAFFÈ E BONET AL CAFFÈ</b></p> <p><b>CUCINA: BONET AL CAFFÈ</b></p> <p><b>SCIENZE DEGLI ALIMENTI: CALCOLO CALORICO DEL BONET AL CAFFÈ</b></p> <p><b>ACCOGLIENZA: REALIZZAZIONE DI UNA BROCHURE ILLUSTRATIVA DEI PRODOTTI REALIZZATI E SUL MUSEO DELLA LAVAZZA</b></p> <p><b>ITALIANO: TESTO ESPOSITIVO SUL CAFFÈ' E SULLE SUE ORIGINI ATTRAVERSO TESTI LETTERARI E NON LETTERARI</b></p> <p><b>FRANCESE: TRADUZIONE ED ESPOSIZIONE DI UNA RICETTA A BASE DI CAFFÈ</b></p> <p><b>INGLESE: DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E STORIA DEL CAFFÈ IN LINGUA INGLESE</b></p>

**COMPETENZE MIRATE  
COMUNI/CITTADINANZA  
PROFESSIONALI**

**COMPETENZE LINGUISTICHE**

INGLESE: LIVELLO ELEMENTARE A2 (WAYSTAGE): L'ALUNNO RIESCE A STABILIRE UNA CONVERSAZIONE SULL'ARGOMENTO, MA A LIVELLO ANCORA SEMPLICE UTILIZZANDO PAROLE COMUNI E FAMILIARI.

FRANCESE: GLI ALLIEVI DEVONO SAPER UTILIZZARE LA GRAMMATICA NEL CONTESTO RICHIESTO E DEVONO ESSERE IN GRADO DI TRADURRE E DI ESPORRE IL TESTO PROPOSTO.

**COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA**

COMUNICAZIONE NELLA MADRE LINGUA; COMUNICAZIONE NELLE LINGUE STRANIERE; SPIRITO D'INIZIATIVA E IMPRENDITORIALITÀ; UTILIZZARE IL PATRIMONIO LESSICALE ED ESPRESSIVO DELLA LINGUA ITALIANA SECONDO LE ESIGENZE COMUNICATIVE NEI VARI CONTESTI; PRODURRE TESTI DI VARIO TIPO IN RELAZIONE AI DIVERSI SCOPI COMUNICATIVI; IMPARARE A IMPARARE: UTILIZZARE GLI STRUMENTI CULTURALI E METODOLOGICI PER PORSI CON ATTEGGIAMENTO RAZIONALE, CRITICO E RESPONSABILE DI FRONTE ALLA REALTÀ, AI SUOI FENOMENI, AI SUOI PROBLEMI; COLLABORARE E PARTECIPARE: ASSUMERE RESPONSABILITÀ E RUOLI ALL'INTERNO DEL PROGETTO; AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE; ACQUISIRE ED INTERPRETARE L'INFORMAZIONE

**COMPETENZE PROFESSIONALI**

**SALA:** APPRONTARE LE ATTREZZATURE NECESSARIE ALLE DIVERSE FASI DI ATTIVITÀ SULLA BASE DELLE PROCEDURE PREVISTE E DEL RISULTATO OTTENUTO. PROPORRE LA PREPARAZIONE PRATICA DEL CAFFÈ E LE RELATIVE VARIANTI, SAPER ILLUSTRARE AL CLIENTE LA RELATIVA MISE EN PLACE ED EFFETTUARE UN SERVIZIO ADEGUATO

**ACCOGLIENZA:** RACCOLTA DATI, RIELABORAZIONE DELLE INFORMAZIONI SUL TERRITORIO E SUI PRODOTTI REALIZZATI

PRESENTAZIONE ADEGUATA DEI PRODOTTI E REALIZZAZIONE DI UNA BROCHURE

**COMPETENZE SCIENTIFICHE E TECNOLOGICHE**

SAPER EFFETTUARE UN CALCOLO CALORICO E NUTRIZIONALE

**COMPETENZA DIGITALE**

	<p><b>ACCOGLIENZA:</b> CORRETTO UTILIZZO DEGLI STRUMENTI INFORMATICI ADEGUATI PER LA REALIZZAZIONE DI UNA BROCHURE CONTENENTE UNA PARTE DEI PRODOTTI REALIZZATI</p> <p><b>ITALIANO:</b> UTILIZZARE E PRODURRE STRUMENTI DI COMUNICAZIONE VISIVA E MULTIMEDIALE; UTILIZZARE LA RETE NELLE ATTIVITÀ DI STUDIO, RICERCA E APPROFONDIMENTO DISCIPLINARE</p>
<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<p>SAPER PORRE DOMANDE PERTINENTI SIA DI CHIARIMENTO CHE DI APPROFONDIMENTO</p> <p>INDOSSARE LE DIVISE IN MODO CORRETTO</p> <p>SAPER DISTINGUERE I RUOLI LAVORATIVI NEI DIVERSI CONTESTI PROFESSIONALI</p> <p>SAPER RISPETTARE LE NORME DI BASE A LIVELLO IGIENICO-SANITARIO</p> <p>SAPER INDIVIDUARE I PRINCIPALI PERICOLI PER LA SICUREZZA CONNESSI ALL'USO DELLE ATTREZZATURE</p> <p>ESSERE CONSAPEVOLI DELLA TUTELA DELLA PERSONA, DELL'AMBIENTE E DEL LAVORATORE OPERATA TRAMITE LA COSTITUZIONE</p> <p>SAPER INTERAGIRE IN CONVERSAZIONI BREVI E SEMPLICI SU TEMI DI INTERESSE PROFESSIONALE IN LINGUA INGLESE</p>	<p><b>SALA:</b></p> <p>UTILIZZO CORRETTO DELLE MACCHINE E DEGLI STRUMENTI PER LA PREPARAZIONE DEL CAFFÈ' E DEI DERIVATI</p> <p><b>ACCOGLIENZA:</b></p> <p>CONOSCERE I PRINCIPALI PROGRAMMI DI SCRITTURA E CALCOLO</p> <p>CONOSCERE ALCUNE IMPORTANTI REALTÀ TERRITORIALI</p> <p><b>SCIENZE DEGLI ALIMENTI:</b></p> <p>DEFINIZIONE DI ALIMENTO, CLASSIFICAZIONE E PROPRIETÀ DEI MACRO E MICRONUTRIENTI</p> <p><b>ITALIANO:</b></p> <p>IL MITO, LA FIABA. IL TESTO REGOLATIVO ED ESPOSITIVO</p> <p><b>INGLESE:</b></p> <p>“PRESENT SIMPLE”: FORMA AFFERMATIVA, NEGATIVA E INTERROGATIVA, LESSICO RELATIVO AL “CAFFÈ”.</p> <p><b>FRANCESE:</b></p> <p>PRINCIPALI STRUTTURE GRAMMATICALI, LESSICO, VERBI AUSILIARI E VERBI REGOLARI DEL PRIMO GRUPPO.</p>

SCRIVERE UN BREVE E SEMPLICE TESTO IN LINGUA INGLESE SULLA TEMATICA PROFESSIONALE TRATTATA, UTILIZZANDO IN MODO ADEGUATO LE STRUTTURE GRAMMATICALI

RIFLETTERE SUGLI ASPETTI INTERCULTURALI DELLA LINGUA INGLESE

SAPER RACCOGLIERE E RIELABORARE DATI

PROMUOVERE IN MODO ADEGUATO PRODOTTI O SERVIZI

UTILIZZARE CORRETTAMENTE I PRINCIPALI STRUMENTI MULTIMEDIALI DI SCRITTURA, CALCOLO E IMMAGINE.

ESSERE IN GRADO DI UTILIZZARE ADEGUATAMENTE IL LINGUAGGIO SPECIFICO.

INDICARE LA FUNZIONE NUTRIZIONALE E CALORICA SVOLTA DA CIASCUN MACRONUTRIENTE.

LEGGERE, COMPRENDERE ED INTERPRETARE TESTI DI VARIO TIPO

SCRIVERE UN TESTO REGOLATIVO ED UN TESTO ESPOSITIVO.

RIASSUMERE E PRODURRE TESTI ORALI E SCRITTI RIGUARDANTI DIVERSI SCOPI

SAPER RICONOSCERE ED UTILIZZARE IL NUOVO LESSICO DELLA LINGUA FRANCESE

SAPER COMPRENDERE UN BRANO E SAPER UTILIZZARE IN MODO

<p>ADEGUATO LE STRUTTURE DI BASE DELLA LINGUA FRANCESE.</p> <p>RACCOGLIERE, SELEZIONARE, UTILIZZARE INFORMAZIONI UTILI NELL'ATTIVITÀ DI STUDIO E DI RICERCA</p> <p>IDEARE E REALIZZARE TESTI MULTIMEDIALI SU TEMATICHE CULTURALI, DI STUDIO E PROFESSIONALI</p>	
<b>UTENTI DESTINATARI</b>	CLASSE 1 B
<b>PREREQUISITI</b>	<p>CONOSCENZA BASE DELLA ATTREZZATURA DI LABORATORIO</p> <p>CONOSCERE I NUTRIENTI E INDIVIDUARE I MACRONUTRIENTI.</p> <p>COMPRENDERE IL SENSO GLOBALE DI UN TESTO. CONOSCERE LA STRUTTURA DEL TESTO NARRATIVO.</p> <p>IL VERBO "TO BE" E "TO HAVE".</p> <p>PRINCIPALI STRUTTURE GRAMMATICALI, LESSICO, VERBI AUSILIARI E VERBI REGOLARI DEL PRIMO GRUPPO.</p>
<b>FASE DI APPLICAZIONE</b>	PRIMO QUADRIMESTRE
<b>TEMPI</b>	DICEMBRE – GENNAIO
<b>ESPERIENZE ATTIVATE</b>	<p>INCONTRO CON ESPERTI DEL SETTORE</p> <p>VISITA GUIDATA AL MUSEO LAVAZZA.</p> <p>CAPACITÀ DI UTILIZZARE LE TABELLE DI COMPOSIZIONE CHIMICA E VALORE ENERGETICO DEGLI ALIMENTI.</p> <p>ITALIANO: LETTURE DI BRANI, PRODUZIONE DI TESTI, RICERCHE SU INTERNET, ESPORRE ORALMENTE</p> <p>INGLESE: RICERCHE SU INTERNET, PRODUZIONE SCRITTA DI UN TESTO, ESPOSIZIONE ORALE</p>
<b>METODOLOGIA</b>	<p>SALA: ESERCITAZIONI DI LABORATORIO LEZIONI INTERATTIVE COINVOLGIMENTO DEGLI ALUNNI SULLE DIVERSE PREPARAZIONI BASI DEL CAFFE' NEL MONDO ED IL CONSUMO DI CAFFE'</p> <p>ACCOGLIENZA: LEZIONI FRONTALI DI ACCOGLIENZA/ INFORMATICA E ESERCITAZIONI PRATICHE DI LABORATORIO.</p>

	<p>LAVORI DI GRUPPO ED IN COPPIA.</p> <p>SCIENZE DEGLI ALIMENTI: LEZIONE FRONTALE, BRAINSTORMING, COOPERATIVE LEARNING.</p> <p>ITALIANO: BRAINSTORMING, LEZIONE FRONTALE, DIDATTICA LABORATORIALE, LAVORO DI GRUPPO</p> <p>FRANCESE: LEZIONE FRONTALE, COOPERATIVE LEARNING.</p> <p>INGLESE: LEZIONE FRONTALE, COOPERATIVE LEARNING.</p>
<p><b>RISORSE UMANE</b> <b>INTERNE ESTERNE</b></p>	<p>DOCENTI DI: SALA E VENDITA, CUCINA, ACCOGLIENZA TURISTICA, INFORMATICA, SCIENZE DEGLI ALIMENTI, ITALIANO, FRANCESE, INGLESE</p>
<p><b>STRUMENTI</b></p>	<p>LABORATORI SALA E CUCINA</p> <p>LABORATORI INFORMATICI</p> <p>LIBRO DI TESTO</p> <p>APPUNTI FORNITI DAL DOCENTE</p> <p>TABELLE DI COMPOSIZIONE CHIMICA E VALORE ENERGETICO DEGLI ALIMENTI</p> <p>DIZIONARIO BILINGUE</p> <p>VIDEO</p> <p>FRANCESE: DOCUMENTO FORNITO DAL DOCENTE</p>
<p><b>VALUTAZIONE</b></p>	<p>VALUTAZIONE DEL PRODOTTO CAFFE' FINITO</p> <p>VALUTAZIONE DEL PRODOTTO BROCHURE</p> <p>VALUTAZIONE DELL'ESERCIZIO SUL CALCOLO CALORICO DEL BONET AL CAFFE'</p> <p>VALUTAZIONE ORALE DEL TESTO ESPOSITIVO SUL CAFFÈ</p> <p>INGLESE: VALUTAZIONE ORALE INDIVIDUALE</p> <p>FRANCESE: VALUTAZIONE INDIVIDUALE IN ITINERE E FINALE A PRODOTTO FINITO</p> <p>LA VALUTAZIONE AVVERRÀ AL TERMINE DELL'UDA E TERRÀ CONTO ANCHE DEL GRADO DI AUTONOMIA E DI RESPONSABILITÀ DIMOSTRATE DAGLI STUDENTI</p>

NELL'ESECUZIONE DEL COMPITO.  
SARANNO ESPRESSI VOTI NELLE DISCIPLINE COINVOLTE

### CONSEGNA AGLI STUDENTI

#### U.D.A.: IL CAFFÈ DALLE DRUPE ALLA TAVOLA

##### **COSA SI CHIEDE DI FARE:**

- APPROFONDIRE L'ETIMOLOGIA E RIPERCORRERE L'ORIGINE DEL CAFFÈ DALLA SUA PRIMA COMPARSА ATTRAVERSO TESTI NARRATIVI.

##### **IN CHE MODO (SINGOLI, GRUPPI) :**

- LAVORO INDIVIDUALE (A SCUOLA E A CASA)
- LAVORI DI GRUPPO
- LEZIONI E LAVORI NELLA CLASSE E NEI LABORATORI

##### **QUALI PRODOTTI:**

- A LIVELLO PRATICO: REALIZZAZIONE DEL PRODOTTO FINITO CON PREPARAZIONE TIPICA E RELATIVO SERVIZIO. BONET AL CAFFÈ. DEGUSTAZIONE: CAFFÈ E BONET AL CAFFÈ
- A LIVELLO TEORICO: TESTO ESPOSITIVO SUL CAFFÈ, RICETTE CON IL CAFFÈ

##### **CHE SENSO HA (A COSA SERVE, PER QUALI APPRENDIMENTI):**

**IMPARARE A CONOSCERE IL VALORE NUTRITIVO DEGLI ALIMENTI E DEI PRODOTTI.**

**ACCRESCERE LA COLLABORAZIONE NEL GRUPPO CLASSE**

**PARTECIPARE IN MODO EFFICACE E COSTRUTTIVO ALLA REALIZZAZIONE DEL PRODOTTO**

**ESPRIMERE PROPOSTE, CONFRONTARSI E INTERAGIRE CON GLI ALTRI**

**UTILIZZARE LA LINGUA ITALIANA IN FUNZIONE COMUNICATIVA**

**UTILIZZARE E PRODURRE TESTI MULTIMEDIALI**

**UTILIZZARE LA LINGUA STRANIERA IN SITUAZIONI PROFESSIONALI**

**TEMPI:** NEL PRIMO QUADRIMESTRE PER UN TOTALE DI ...

NEL DETTAGLIO:

LINGUE STRANIERE: 7 ORE

ENOGASTRONOMIA:

SALA E VENDITA: 4

ACCOGLIENZA TURISTICA:

SCIENZE DEGLI ALIMENTI: 3 ORE

ITALIANO: 7 ORE

**RISORSE (STRUMENTI, CONSULENZE, OPPORTUNI)**

- DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE
- COMPUTER, SMARTPHONE, FOTOCOPIE, INTERNET, AULA INFORMATICA
- MATERIALI DI SALA

CRITERI DI VALUTAZIONE

- SARÀ VALUTATO IL PRODOTTO FINALE SULLA BASE DI CRITERI PREDEFINITI: CHIAREZZA, COMPRESIBILITÀ, PERTINENZA, ATTENDIBILITÀ, CREATIVITÀ

INGLESE: SARÀ OGGETTO DI VERIFICA SOLO LA PRODUZIONE ORALE AL TERMINE DELLE ATTIVITÀ LABORATORIALI DI LINGUA STRANIERA IN AULA O IN INTERDISCIPLINARIETÀ DURANTE LA VALUTAZIONE DI SALA

- SARÀ VALUTATO IL PROCESSO, CIOÈ IL MODO IN CUI SARÀ PORTATO A TERMINE IL LAVORO: CAPACITÀ DI SUPERARE LE DIFFICOLTÀ, TRASFERIBILITÀ, IMPEGNO, PUNTUALITÀ, ECC.

- AUTOVALUTAZIONE DEGLI STUDENTI: VI SI CHIEDERÀ DI ESPRIMERE UNA VOSTRA

VALUTAZIONE SUL LAVORO SVOLTO

LA VALUTAZIONE AVVERRÀ AL TERMINE DELL'UDA E TERRÀ CONTO ANCHE DEL GRADO DI AUTONOMIA E DI RESPONSABILITÀ DIMOSTRATE NELL'ESECUZIONE DEL COMPITO. SARANNO ESPRESSI VOTI NELLE DISCIPLINE COINVOLTE.

#### **PIANO DI LAVORO UDA**

**UNITÀ DI APPRENDIMENTO: "DALLE DRUPE ALLA TAVOLA"**

**COORDINATORE: LO PRETE ADELE**

**COLLABORATORI: ARADO LUCIA, MANENTE OSVALDO, AIELLO CONCETTA, CASTIGLIONE ADRIANA, CECCACCI RITA, SAPIOLI DANIELE**



**SPECIFICAZIONE DELLE FASI**

<b>FASI</b>	<b>ATTIVITÀ</b>	<b>STRUMENTI</b>	<b>ESITI</b>	<b>TEMPI</b>	<b>VALUTAZIONE</b>
<b>1</b>	CUCINA SALA	LABORATORI	CONOSCENZA PRODOTTO	4 ORE	PREPARAZIONE E VALUTAZIONE CAFFÈ E BONET AL CAFFÈ
<b>2</b>	STUDIO ED ATTIVITÀ PRATICA DI LAB. NEL SERVIZIO DEL CAFFÈ	LABORATORI	CONOSCENZA INGREDIENTI E PROCEDURA	4 ORE	PREPARAZIONE E REALIZZAZIONE DEL CAFFÈ NELLE SUE VARIE FORME
<b>3</b>	ACCOGLIENZA	LABORATORIO	IDEARE E PRODURRE UNA BROCHURE DI PROMOZIONE TURISTICA  ORGANIZZARE UNA VISITA	5 ORE	VALUTAZIONE DELLA BROCHURE: FORMA E CONTENUTI
<b>4</b>	SCIENZE DEGLI ALIMENTI	LEZIONE FRONTALE  TABELLE DI COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI  CALCOLATRICE SCIENTIFICA	CALCOLO CALORICO E NUTRIZIONALE DEL PRODOTTO FINALE (CONTENUTO DI GLUCIDI, PROTIDI, LIPIDI E VALORE ENERGETICO)	3 ORE	VALUTAZIONE DELL'ESERCIZIO SUL CALCOLO CALORICO DEL BONET AL CAFFÈ
<b>5</b>	ITALIANO	LEZIONE FRONTALE  DIDATTICA LABORATORIALE	STESURA DI UN TESTO ESPOSITIVO SUL CAFFÈ	8 ORE	VALUTAZIONE TESTO ESPOSITIVO
<b>6</b>	INGLESE	LEZIONE FRONTALE  COOPERATIVE LEARNING	ESPOSIZIONE ORALE DELLA DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E DELLA STORIA DEL CAFFÈ	7 ORE	VALUTAZIONE INDIVIDUALE DEL TESTO ESPOSITIVO

<b>7</b>	FRANCESE	LETTURA, COMPRESIONE E TRADUZIONE DI UN TESTO IN LINGUA FRANCESE. DOCUMENTO FORNITO DAL DOCENTE.	TRADUZIONE ED ESPOSIZIONE ORALE DELLA RICETTA PROPOSTA.	3 ORE	VALUTAZIONE INDIVIDUALE IN ITINERE E VALUTAZIONE A PRODOTTO FINITO.
----------	----------	--	---	-------	---

### DIAGRAMMA DI GANTT

TEMPI			
FASI		DICEMBRE	GENNAIO
MANENTE SAPIOLI	REALIZZAZIONE RICETTE SALA CUCINA	... ORE	
CASTIGLIONE ADRIANA	TRADUZIONE RICETTE INGLESE E FRANCESE	3 ORE	
AIELLO CETTINA	INGLESE	7 ORE	
CECCACCI RITA	SCIENZE DEGLI ALIMENTI	1 ORA	2 ORE
LO PRETE ADELE	ITALIANO	1 ORE	6 ORE
ARADO LUCIA	ACCOGLIENZA: RACCOLTA DATI, PRODUZIONE BROCHURE  VISITA MUSEO LAVAZZA	5 ORE	4 ORE