

PROGRAMMAZIONE
SCIENZE INTEGRATE -SALA e VENDITA

CLASSE 1^A

UDA 1 “STUDIARE LA MATERIA”

MAPPA DELLE COMPETENZE			
DISCIPLINARI	INTERDISCIPLINARI		CHIAVE
SCIENZE INTEGRATE	INDIRIZZO LABORATORI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SALA	AREA GENERALE ASSE CULTURALE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO	
Saper utilizzare il seguente costrutto di conoscenze e abilità: Conoscenze - Stabilire le grandezze fisiche caratteristiche di una misura -Definire le unità di misura del Sistema Internazionale. - Individuare quali proprietà di un campione dipendono dalle dimensioni del campione stesso e quali ne sono indipendenti. - Classificare la materia in base al suo stato fisico. - Classificare un miscuglio come eterogeneo o omogeneo - Classificare un materiale come sostanza pura o miscuglio - Descrivere le tecniche per la separazione dei miscugli sulla base	Competenze -Attivare le capacità operative di base all'interno di un contesto lavorativo di bar. -Gestire in autonomia competenze basilari di servizio. Abilità Versare le bevande nelle quantità e con le tecniche necessarie -Preparare le varie bevande.	Competenza di riferimento Padroneggiare l'uso di semplici strumenti e tecniche di misurazione ed applicare correttamente i concetti di misura nelle attività laboratoriali. Abilità Eseguire correttamente misure e proporzioni. Correlare gli elementi scientifici acquisiti al proprio percorso formativo. Conoscenze Conoscere i principali strumenti e tecniche di misurazione.	di cittadinanza ● acquisire ed interpretare l'informazione ● individuare collegamenti e relazioni ● agire in modo autonomo e responsabile ● imparare a imparare ● comunicare

delle caratteristiche del miscuglio stesso Abilità/Capacità - Eseguire semplici misure - Applicare le unità di misura del Sistema Internazionale - Distinguere le grandezze estensive dalle grandezze intensive - Saper attribuire ad un materiale il corretto stato fisico di aggregazione (solido, liquido, aeriforme) - Definire in base al concetto di FASE se un sistema è omogeneo o eterogeneo - Definire, a partire dal concetto di sostanza, se un sistema è puro oppure è un miscuglio - Riconoscere la tecnica di separazione per separare un miscuglio, scegliendo tra Filtrazione, Decantazione, Centrifugazione, Estrazione, Distillazione.	Conoscenze Quantità di prodotto da versare Come versare i prodotti Come prelevare e servire le bevande		per l'apprendimento permanente secondo il Quadro di riferimento europeo approvato il 22 maggio 2018: ● competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia ● competenza digitale ● competenza imparare a imparare
--	---	--	---

UDA 1 “STUDIARE LA MATERIA”

PIANO DI LAVORO

Denominazione	UDA “STUDIARE LA MATERIA”
Compito (prodotto)	Relazione individuale anche in formato power point
Utenti destinatari	Classe prima, primo biennio
Assi culturali	Asse scientifico, tecnologico e professionale
Fase di applicazione	Primo quadrimestre
Competenze	Attivare e applicare le capacità operative di base all’interno di un contesto lavorativo di bar, in contesti strutturati e sotto supervisione. -Gestire in autonomia competenze basilari di servizio.
Discipline coinvolte	Scienze Integrate Laboratorio Servizi Enogastronomici – Sala e Vendita
Prerequisiti	Calcolo matematico: le quattro operazioni. Equivalenze.
Metodologia	Lezione frontale e partecipata. Lavoro individuale. Attività di laboratorio Sala e Vendita.
Strumenti	Libri di testo. Siti web.
Verifiche	Verifiche formative e sommative.
Valutazione	La valutazione del livello delle competenze acquisite verterà sul processo e sul prodotto finale secondo i seguenti indicatori: correttezza, completezza, precisione, chiarezza, comprensibilità, capacità espositiva.

UDA 2 “L’ACQUA DALLA TERRA ALLA TAVOLA”

MAPPA DELLE COMPETENZE			
DISCIPLINARI	INTERDISCIPLINARI		CHIAVE
SCIENZE INTEGRATE	INDIRIZZO LABORATORI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SALA	AREA GENERALE ASSE CULTURALE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO	
Saper utilizzare il seguente costrutto di conoscenze e abilità: Conoscenze - Caratteristiche fisico-chimiche dell’acqua - Conoscere la ripartizione delle acque nei serbatoi naturali del nostro Pianeta - Paesaggi naturali e antropici: idrografia del territorio - L’etichetta di un’acqua -L’acqua negli alimenti -Water Bar nel mondo -Associazione ADAM: la figura dell’idosommelier -Acque di lusso nel mondo -Sorgenti termali in Italia -comportamenti da assumere per un corretto uso dell’acqua -Conoscere i motori di ricerca e il loro utilizzo	Competenze Acquisire le conoscenze di base utili all’esecuzione del servizio dell’acqua. Abilità Individuare la giusta quantità di dose della bevanda e saper valutare a vista la quantità da versare nel bicchiere. Conoscenze Conoscere le attrezzature in uso al bar. Conoscere la classificazione e le caratteristiche merceologiche dell’acqua.	Competenza di riferimento Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell’ambiente naturale e antropico e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca, approfondimento e per la creazione di un elaborato in power point. Abilità Comprendere e utilizzare informazioni fornite dall’insegnante Saper utilizzare le informazioni analitiche, per classificare le varie tipologie di acqua. Conoscenze Ciclo dell’acqua Idrosfera Caratteristiche fisico-chimiche dell’acqua.	di cittadinanza ● acquisire ed interpretare l’informazione ● individuare collegamenti e relazioni ● agire in modo autonomo e responsabile ● imparare a imparare ● comunicare per l’apprendimento permanente secondo il Quadro di riferimento europeo approvato il 22 maggio 2018: ● competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia ● competenza digitale ● competenza imparare a imparare ● competenze sociali e civiche

Abilità/Capacità - Ciclo dell'acqua -Saper leggere e riconoscere cosa è disciolto nell'acqua che beviamo. - Saper cogliere l'importanza di un uso razionale delle risorse naturali e del concetto di sviluppo responsabile. -Usare i motori di ricerca per trovare informazioni internet			
---	--	--	--

UDA 2 "L'ACQUA DALLA TERRA ALLA TAVOLA"

PIANO DI LAVORO

Denominazione	UDA "L'ACQUA DALLA TERRA ALLA TAVOLA"
Compito (prodotto)	Relazione individuale anche in formato power point
Utenti destinatari	Classe prima, primo biennio
Assi culturali	Asse scientifico, tecnologico e professionale
Fase di applicazione	Primo quadrimestre
Competenze	Attivare e applicare le capacità operative di base all'interno di un contesto lavorativo di bar, in contesti strutturati e sotto supervisione -Gestire in autonomia competenze basilari di servizio. -Essere consapevole del ruolo dell'acqua sulla Terra, del carattere finito delle risorse, nonché dell'ineguaglianza dell'accesso ad esse e adottare stili di vita responsabili. -Lavorare in maniera cooperativa, riuscendo ad esprimersi e condividendo e rispettando idee.
Discipline coinvolte	Scienze Integrate Laboratorio Sala e Vendita
Prerequisiti	Conoscere gli stati della materia e i passaggi di stato. Conoscere le rappresentazioni grafiche.
Metodologia	Lezione frontale e partecipata. Lavoro individuale. Attività di laboratorio Sala e Vendita.
Strumenti	Libri di testo. Siti web.
Verifiche	Verifiche formative e sommative.
Valutazione	La valutazione del livello delle competenze acquisite verterà sul processo e sul prodotto finale secondo i seguenti indicatori: correttezza, completezza, precisione, chiarezza, comprensibilità, capacità espositiva.

UDA 3 “IL CAFFE’: DAL CHICCO ALLA TAZZA”

MAPPA DELLE COMPETENZE			
DISCIPLINARI	INTERDISCIPLINARI		CHIAVE
SCIENZE INTEGRATE	INDIRIZZO LABORATORI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SALA	AREA GENERALE ASSE CULTURALE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO	
Saper utilizzare il seguente costruito di conoscenze e abilità: Conoscenze I fattori fondamentali che determinano il clima e la classificazione dei climi La composizione dell’aria Significato di ecosistema e conoscenza dei suoi componenti Aspetti caratterizzanti la pianta del caffè Conoscere le principali tecniche di coltivazione, di raccolta e lavorazione del Caffè Conoscere le principali tipologie di consumo della bevanda Il Caffè Rete Internet Pedogenesi, qualità e composizione del suolo. Conoscere le differenze tra minerale e roccia.	Competenze Attuare tecniche di produzione e servizio per espresso e derivati, in un contesto operativo con servizio di più bevande.	Competenza di riferimento Riconoscere collegamenti tra processi tecnologici, ambiente, territorio e culture nei secoli.	di cittadinanza • imparare a imparare • comunicare • individuare collegamenti e relazioni • acquisire ed interpretare l’informazione • Valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per l’apprendimento permanente secondo il Quadro di riferimento europeo approvato il 22 maggio 2018: • Competenze sociali e civiche • Imparare a imparare • competenza digitale
	Abilità Applicare le conoscenze tecnico-pratiche per la produzione di espresso e derivati. Utilizzare le macchine per la produzione di espresso. Conoscenze Informazioni tecniche e concetti pratici su caffè, espresso e derivazione. Il prodotto caffè. Utilizzo e manutenzione delle attrezzature per espresso. Tecniche di preparazione e servizio dell’espresso.	Abilità Saper cogliere le interazioni tra esperienze di vita, processi tecnologici e coltivazione sostenibile per l’ambiente. Conoscenze Fasi di un processo tecnologico. Sequenza delle operazioni da effettuare (dall’idea al prodotto). Concetto di sviluppo sostenibile.	

Rete Internet Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni Abilità/ Capacità - Descrivere le caratteristiche e la distribuzione dei cinque gruppi climatici principali - Saper cogliere l'importanza di un uso razionale delle risorse naturali - Riconoscere in un regime alimentare le cosiddette "abitudini" relative all'eccesso di caffeina - Descrivere il percorso storico della produzione del Caffè - Descrivere il processo produttivo del Caffè - Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere efficacemente le informazioni - Saper riconoscere e descrivere l'idoneità del suolo per la coltura del Caffè - Essere consapevoli dell'importanza delle bevande nervine.			
---	--	--	--

UDA 3 “IL CAFFE’: DAL CHICCO ALLA TAZZA”

PIANO DI LAVORO

Denominazione	UDA” IL CAFFE’: DAL CHICCO ALLA TAZZA”
Compito (prodotto)	Utilizzo di Word e/o PowerPoint per la Descrizione del prodotto finito e sua realizzazione.
Utenti destinatari	Classe prima, primo biennio
Assi culturali	Asse scientifico, tecnologico e professionale
Competenze	Applicare le procedure di base per la produzione del prodotto, valorizzarne la presentazione avendo consapevolezza del contenuto storico, sociale, geografico intessuto in esso.
Discipline coinvolte	Scienze Integrate – Sala e Vendita
Prerequisiti	Uso delle attrezzature Conoscenze delle grandezze fisiche fondamentali e le misure.
Metodologia	Lezione frontale e partecipata. Lavoro individuale. Attività di laboratorio Sala e Vendita.
Strumenti	Libri di testo. Siti web.
Verifiche	Verifiche formative e sommative.
Valutazione	La valutazione del livello delle competenze acquisite verterà sul processo e sul prodotto finale secondo i seguenti indicatori: correttezza, completezza, precisione, chiarezza, comprensibilità, capacità espositiva.