



RETE NAZIONALE ISTITUTI  
ALBERGHIERI



CONSORZIO DEGLI ISTITUTI  
ALBERGHIERI DEL VENETO

---

# ***LA DIDATTICA PER COMPETENZE***

Raccolta  
di Unità di Apprendimento  
prodotte dai Docenti degli Istituti Alberghieri

---

*Quaderno di lavoro*

*a cura di Giuliana De Cet e Giuseppina Manca*

**SPAGGIARI**  
CASA EDITRICE

Impaginazione: *Anna Oliva*

**2ª edizione Settembre 2013**

Finito di stampare Settembre 2013  
per i tipi della Spaggiari® S.p.A. - Parma

© Copyright by Casa Editrice Spaggiari® S.p.A.

Via F. Bernini, 22A - 43126 Parma

Tel. 0521/94.90.11 - Fax 0521/29.16.57

E-mail: [info@spaggiari.eu](mailto:info@spaggiari.eu)

[www.spaggiari.eu](http://www.spaggiari.eu)

Tutti i diritti, di riproduzione, o adattamento (totale o parziale, con qualsiasi mezzo compresi i microfilm e le copie fotostatiche) sono riservati.  
Eventuali autorizzazioni devono essere rilasciate per iscritto dall'Editore.

La realizzazione di un libro comporta per l'Autore e la Casa Editrice un attento lavoro di revisione e controllo sulle informazioni contenute nel testo, sull'iconografia e sul rapporto che intercorre tra testo e immagine. Nonostante il continuo miglioramento delle procedure di controllo è quasi impossibile pubblicare un libro del tutto privo di errori o refusi. Per questa ragione ringraziamo fin d'ora i lettori che li vorranno indicare alla Casa Editrice, al seguente indirizzo:

Via Bernini, 22A - 43126 Parma

Fax 0521/29.16.57

E-mail: [info@spaggiari.eu](mailto:info@spaggiari.eu)

*"L'immaginazione è più importante della conoscenza.  
La conoscenza è limitata, l'immaginazione abbraccia il mondo,"  
Albert Einstein*

Grazie a tutti i Docenti  
che hanno dato il loro contributo  
alla realizzazione del Quaderno,  
sperimentando i percorsi didattici con i loro allievi  
e suggerendo gli opportuni miglioramenti,  
nella convinzione che l'insegnamento  
sia un viaggio straordinario in cui  
*"la vera scoperta  
sia l'incontro con l'altro"*

# INDICE

Presentazione .....	pag.	5
<i>Ilario Ierace</i>		
La Didattica per competenze .....	pag.	6
<i>Giuliana De Cet</i>		
Le Linee Guida e la Didattica per competenze .....	pag.	9
<i>Paolo Gentili</i>		
L'Unità di Apprendimento e il suo format .....	pag.	11
<i>Giuseppina Manca</i>		
Unità di Apprendimento per le classi prime .....	pag.	25
Unità di Apprendimento per le classi seconde .....	pag.	86
Unità di Apprendimento per le classi terze .....	pag.	127
Riferimenti normativi per le competenze .....	pag.	136
Prospettive future di lavoro .....	pag.	137
<i>Giuliana De Cet e Giuseppina Manca</i>		

# PRESENTAZIONE

La pubblicazione di questo secondo quaderno suggella il lavoro svolto dalla Re.Na.I.A. a sostegno delle innovazioni in atto, con un'attenzione tutta particolare alla formazione dei docenti, oggi alle prese con nuove sfide derivanti dalle Nuove Linee Guida e dai nuovi indirizzi di politica scolastica dettati dall'Europa. Un lavoro mirato sulle competenze, avviato nel Veneto e replicato in diverse regioni, con una serie di seminari, che hanno visto la partecipazione di decine e decine di docenti di tutte le discipline. Un approccio attivo, che ha portato alla condivisione di una metodologia didattica comune e alla produzione di numerose UdA, strumenti operativi che adesso abbiamo il piacere di proporvi, perché siano a disposizione di tutti, anche di quanti non hanno avuto l'opportunità di partecipare ai seminari o semplicemente siano rimasti a osservare.

La Re.Na.I.A. vanta una lunga esperienza di lavoro comune, iniziato negli anni 90, all'epoca del Progetto 92, e proseguito negli anni successivi. Lavoro sfociato in varie iniziative, volte a cogliere le innovazioni e a rafforzare la professionalità di quanti, Dirigenti, Docenti e Personale ATA operano negli Istituti alberghieri. Un fervore che non ha pari nel panorama scolastico italiano e fa della nostra Rete una realtà associativa coesa e dinamica.

Una identità e un fervore, esaltati dall'adesione alla Rete della maggioranza degli Istituti Alberghieri e dalla condivisione di progetti ed esperienze che ci accredita presso il Miur e le istituzioni locali, quali interlocutori credibili e partner affidabili. Fiducia e credibilità, su cui possiamo far leva per portare avanti le nostre proposte, volte a valorizzare il patrimonio di esperienza e di professionalità rappresentato dai nostri Istituti e a risollevarne le sorti dell'istruzione professionale alberghiera in Italia. Forti dell'esperienza e dei numeri, riteniamo di poter concorrere al rilancio del settore turistico in Italia, ritenuto essenziale per la ripresa economica del nostro paese, e di dover corrispondere alla fiducia delle famiglie, che sempre più numerose iscrivono i loro figli ai nostri Istituti.

Un ringraziamento particolare va all'ex Direttore Generale dott. Raimondo Murano, a cui dobbiamo il contributo del Miur, grazie al quale è stato possibile portare a termine il progetto, già avviato da Re.Na.I.A. fin dall'anno scolastico 2011/12. Un grazie sentito a Giuliana De Cet, Giuseppina Manca e Paolo Gentili, alla cui professionalità e dedizione, dobbiamo la perfetta riuscita dei diversi seminari, di cui sono stati relatori e animatori. A quanti, tra i docenti delle varie scuole, hanno contribuito alla produzione del quaderno, va tutta la nostra stima ed ammirazione, per la ricchezza e la qualità dei materiali, fatteci pervenire. A Giuliana e Giuseppina va altresì la nostra gratitudine per aver accettato l'ingrato compito di selezionare e ordinare tutti i materiali pervenuti, in vista di questa pubblicazione, che la Rete ha adesso il piacere di mettere a disposizione di tutti, facendo sì che la serie del nostro quaderno, inaugurato qualche anno fa, possa continuare.

***Il Presidente***  
*Prof. Ilario Ierace*

# La Didattica per competenze

di Giuliana De Cet

*Sognavo di poter un giorno fondare una scuola  
in cui si potesse apprendere senza annoiarsi,  
e si fosse stimolati a porre dei problemi e a discuterli;  
una scuola in cui non si dovessero sentire  
risposte non sollecitate a domande non poste;  
in cui non si dovesse studiare al fine di superare gli esami.*  
K. Popper

La **Didattica per competenze**, nonostante occupi una parte centrale del Regolamento sull'innalzamento della durata dell'obbligo di istruzione fino a 16 anni, non ha ancora trovato grande riscontro per diverse ragioni, non ultima la difficoltà, da parte dei docenti, di creare un "ambiente di apprendimento" dinamico all'interno di una struttura organizzativa rigida, com'è la nostra scuola.

Nelle linee Guida del Nuovo Regolamento, le competenze costituiscono il fulcro sul quale costruire il nuovo curriculum e rappresentano uno dei contesti educativi più interessanti ed efficaci per realizzare percorsi formativi che tengano conto delle molteplicità individuali presenti nel gruppo classe.

Le competenze chiave europee, nate per facilitare la reciprocità delle qualifiche e la condivisione di uno stesso mercato del lavoro, in realtà rivelano un forte impatto pedagogico capace di rivoluzionare il modo di "fare scuola". Con esse si valorizza lo studente nella sua totalità e complessità, perchè coinvolgono tutti gli apprendimenti, sia quelli acquisiti in situazioni formali, che quelli acquisiti in situazioni non formali e informali.

Allora, come promuovere le competenze? Il dibattito sull'argomento è aperto, non solo in funzione della certificazione, ma soprattutto perchè stimola l'innovazione didattica. È sempre più chiaro che l'insegnamento basato sulla trasmissione del sapere genera negli studenti demotivazione e conduce all'aumento del tasso di dispersione scolastica e all'abbandono. Motivare gli studenti richiede un forte impegno e la convinzione che solo un processo formativo intenzionale può favorire la piena maturazione delle loro potenzialità e la messa in gioco di attitudini, interessi e vocazioni.

Occorre, perciò, sostituire la didattica basata sulla disciplina, e quindi sul docente, con una didattica che abbia come centro le prestazioni degli studenti. Questo implica una metodologia laboratoriale, collaborativa e interattiva che utilizzi le conoscenze e le abilità disciplinari previste nel curriculum come strumenti attivi per comprendere il mondo che ci circonda.

È innegabile che l'attività di insegnamento abbia come scopo l'apprendimento di contenuti e di informazioni, ma non si deve perdere di vista il senso di questo processo che consiste nel far maturare negli allievi quelle capacità di indagine e quegli atteggiamenti mentali che sono essenziali per costruire la propria identità e per sviluppare la piena consapevolezza di sé e delle proprie azioni. Per realizzare ciò la scuola deve organizzare un ambiente di apprendimento che si configuri come laboratorio di esperienza, come comunità che dialoga e che partecipa responsabilmente alla vita civile.

Lo studente, dunque, acquisisce il "sapere" attraverso il "fare consapevole", sviluppando gradualmente autonomia di lavoro e responsabilità nelle scelte. Solo attribuendo autonomia e responsabilità, gli studenti diventeranno protagonisti e artefici del proprio apprendimento, valorizzando le caratteristiche personali e culturali.

Ma come programmare per competenze e conseguentemente valutare e certificare quanto proposto e attivato?

Una didattica così innovativa prevede, inevitabilmente un approccio dinamico alle discipline e si fonda su dei presupposti imprescindibili, che sono:

- il superamento del modello di insegnamento/apprendimento basato sui contenuti (concetto chiuso e autoreferenziale) e sui programmi, a favore della ricerca dei nuclei fondanti della disciplina;
- lo sviluppo di percorsi formativi in cui vengano collegate esperienze e conoscenze, per comprendere non solo i contenuti della disciplina, ma anche il modo in cui si è arrivati alla conquista dei saperi disciplinari;
- l'attivazione del problem solving, attraverso la creazione di situazioni problematiche per rendere lo studente partecipe della soluzione e quindi dell'apprendimento;
- la promozione dei processi cognitivi, più che l'accumulo di conoscenze;
- la visione unitaria del sapere per superare la frammentarietà delle discipline e cogliere ciò che le accomuna, facendo vivere il valore d'uso del sapere stesso.

Tutto questo richiede una profonda trasformazione sia nella programmazione che nella valutazione.

La competenza riconduce ad una prospettiva olistica dell'apprendimento. È competente chi affronta un compito mettendo in gioco tutto se stesso, mobilitando la sua sfera cognitiva ed intellettuale, ma anche la sua parte emotiva, sociale e morale.

Come dice Herbert Franta, due sono le grandi dimensioni del comportamento che lo studente deve esercitare a scuola: il comportamento sociale e il comportamento di lavoro. Il primo riguarda l'insieme delle relazioni sociali e affettive che l'alunno instaura con insegnanti e compagni; il secondo concerne tutti quegli elementi che gli consentono di gestire in modo efficace le situazioni di compito. L'insegnante si deve porre l'obiettivo di accompagnare l'allievo a sviluppare entrambe le dimensioni, predisponendo anche adeguati strumenti di valutazione. È necessario, quindi, adottare una didattica innovativa, quella per competenze, che da un lato prende in considerazione l'allievo nella sua complessità e dall'altro si basa su una visione unitaria del sapere, attraverso l'individuazione delle interconnessioni tra scienze e discipline, pur riconoscendone le specificità e le differenze.

Porre lo studente al centro del processo di apprendimento significa garantire la trasparenza e la comunicabilità dei risultati di apprendimento, prestando attenzione costante alla riflessione, alla ricostruzione dei processi e delle procedure messe in atto e all'autovalutazione: tutti fattori indispensabili per lo sviluppo della metacognizione e della conoscenza di sé. A questo si aggiungono gli aspetti affettivi, emotivi, relazionali che sostengono la motivazione all'apprendimento.

*“Il senso della ricerca sta nel cammino fatto  
e non nella meta,  
il fine del viaggiare è il viaggiare stesso  
e non l'arrivare”*  
Tiziano Terzani

Realizzare un percorso didattico centrato sullo studente, significa metterlo di fronte a compiti reali, disciplinari e interdisciplinari, per risolvere i quali fa leva su tutte le sue risorse (capacità, conoscenze e abilità) al fine di acquisire competenze.

Le Unità di Apprendimento, di cui parliamo in seguito, sono uno strumento efficace ed esauriente per “lavorare per competenze” in quanto mettono in relazione studenti, docenti e discipline, rinnovando l'ambiente di apprendimento e definendo con chiarezza il processo attivato e il prodotto finale.

In quest'ottica la valutazione si arricchisce e ne viene modificato l'approccio: il docente invece di concentrarsi su quello che l'allievo "non sa", indaga, piuttosto, su quello che "sa fare con quello che sa", rafforzando così la sua autostima e la fiducia in sé. Inoltre viene valorizzato uno strumento valutativo che a volte si trascura, ma che è fondamentale: l'osservazione.

La valutazione delle competenze avviene nell'ambito dell'esecuzione di un compito definito da determinate evidenze comportamentali, che prevedono indicatori di prestazione, livelli di performance e criteri di accettabilità, ma anche da conoscenze e capacità che garantiscono la correttezza della realizzazione. Il giudizio che ne deriva non sarà una percezione, ma un giudizio attendibile perché viene sostenuto da prove che ne documentano la validità.

Quindi la valutazione delle competenze esprime il grado di padronanza e la capacità di fronteggiare le situazioni, ma anche il possesso di conoscenze flessibili, che mettono in evidenza il modo di ragionare, più che la memorizzazione di concetti e di eventi.

Questo tipo di valutazione si svolge durante il processo formativo, non dopo, e serve a tenere sotto controllo i progressi dello studente, consentendo al docente di calibrare costantemente ogni il suo intervento. Il piano di lavoro, compreso nell'Unità di apprendimento, rende coerente sia l'attività di insegnamento che la valutazione, perché definisce le caratteristiche del compito e le modalità di osservazione e accertamento di quanto appreso.

*L'intento della "valutazione autentica" è quello di coinvolgere gli studenti in compiti che richiedono di applicare le conoscenze nelle esperienze del mondo reale. La "valutazione autentica" scoraggia le prove "carta-e-penna" sconnesse dalle attività di insegnamento e apprendimento che al momento avvengono. (Winograd P., Perkins F. D., 1996)*



# Le Linee Guida e la Didattica per competenze

*di Paolo Gentili*

Le Linee Guida per il passaggio al Nuovo Ordinamento sono il punto di riferimento della didattica per competenze. Fra le tante indicazioni metodologiche che vi si trovano, poniamo l'attenzione su due aspetti:

- operare per progetti;
- realizzare raccordi disciplinari.

Queste due indicazioni sono alla base della Didattica per competenze e – in ultima analisi – delle Unità di Apprendimento. Infatti se la competenza è la capacità di usare conoscenze, abilità e doti personali in un determinato contesto, per valutarla dobbiamo osservare l'alunno in azione con tutto se stesso (valutiamo un sapere in azione); inoltre, dato che la competenza non afferisce mai ad un'unica materia, i raccordi disciplinari divengono indispensabili.

## **OPERARE PER PROGETTI**

Le linee guida privilegiano la didattica di laboratorio e suggeriscono come metodologia l'operare per progetti. Il laboratorio come ambiente, infatti, non garantisce di per sé una buona didattica: occorre che l'alunno attivi sempre sia la mente, sia la mano. Pertanto la lezione di laboratorio non deve essere progettata solo dai docenti, ma anche dagli alunni.

Nell'operare per progetti, in particolare nel secondo biennio e quinto anno, il docente dà compiti-obiettivo e le indicazioni di supporto che permettano all'alunno (o al gruppo) di pensare, studiare, ricercare, discutere, organizzare il lavoro che andrà poi a svolgere. Il ruolo del docente perciò cambia, passando da guida direttiva che dà istruzioni a coordinatore della lezione e supporter degli alunni.

Si riportano alcune tracce per operare per progetti nelle tre articolazioni, da declinare in unità di apprendimento.

### **Operare per progetti nell'articolazione Enogastronomia**

Studiare come realizzare un piatto in contesti diversi. Per esempio come realizzare un risotto ai frutti di mare in un ristorante top oppure in un albergo al mare oppure in self-service. Gli alunni svolgeranno tali ricette e faranno un'analisi dei tempi e del food cost per verificare se tali parametri rientrano in quelli prefissati dal docente per ognuna delle situazioni proposte.

### **Operare per progetti nell'articolazione Servizi di Sala e Vendita**

Progettare l'allestimento di una tavola a tema (storico, geografico, di un evento). Gli alunni approfondiscono le caratteristiche della tematica (per esempio pranzo futurista, cena latino-americana, prima comunione), progettano un allestimento, recuperano i materiali (eventualmente simulando determinati oggetti con la carta) e realizzano l'apparecchiatura.

Creare una ricetta di un cocktail in versione "alcol 0 per neopatentati". L'alunno dovrà studiare le caratteristiche sensoriali del cocktail (aromi, sapori) e il contesto in cui è nato. Quindi metterà a punto una ricetta, la realizzerà, apporterà modifiche fino ad ottenere un risultato soddisfacente.

### **Operare per progetti nell'articolazione Accoglienza Turistica**

Realizzare un pacchetto turistico di una determinata zona valorizzando alcuni prodotti del territorio e le risorse culturali e ambientali. Gli alunni fanno una ricerca, individuano 4-5 aspetti da valorizzare, organizzano un itinerario, producono un dépliant o una presentazione multimediale.

## **REALIZZARE RACCORDI DISCIPLINARI**

La Didattica per competenze richiede il superamento dei rigidi steccati disciplinari cui siamo abituati, per giungere a una maggiore integrazione delle finalità e dei percorsi.

Le Linee Guida nel primo biennio chiedono alle discipline dell'area di indirizzo di cooperare con quelle dell'area generale per il raggiungimento delle competenze degli assi culturali e di cittadinanza. Infatti nella certificazione delle competenze del primo biennio le competenze delle materie professionali confluiscono nei vari assi culturali.

Nel secondo biennio e quinto anno, invece, è l'area generale che diviene funzionale allo sviluppo delle competenze professionali e quindi i rapporti si invertono.

Ogni disciplina deve domandarsi quale contributo può dare per il raggiungimento delle competenze professionali ed i docenti dell'area di indirizzo collaborano con quelli dell'area generale per lavorare sui bisogni professionali degli alunni.

Si riportano alcune tracce di raccordo disciplinare per il primo biennio.

Lingua e letteratura italiana. Il docente può dedicare un'ora alla settimana per insegnare agli alunni a redigere una ricetta e descrivere i piatti utilizzando più stili comunicativi. Per esempio, si può dividere la classe in gruppi e dare 10 minuti di tempo per descrivere un piatto realizzato (o servito) la settimana precedente in laboratorio usando lo stile comunicativo di un ristorante stellato. Gli alunni leggono gli elaborati e la classe sceglie quello ritenuto migliore. Si procede poi facendo descrivere lo stesso piatto nello stile comunicativo tipico dell'osteria, poi di un agriturismo. Il docente sollecita delle competenze che afferiscono alla sua materia, sviluppa le competenze legate alla valorizzazione dei prodotti tipici e alle capacità comunicative e al tempo stesso gli alunni svolgono un ripasso delle ricette che difficilmente avrebbero fatto.

Lingue straniere. Lo stesso piatto descritto in italiano con più stili comunicativi potrebbe essere descritto in modo basilare nelle lingue straniere, utilizzando possibilmente modalità piacevoli per gli alunni (come per esempio i 140 caratteri di Twitter o quelli di un SMS). Anche in questo caso aumentano le competenze linguistiche, si consolidano le conoscenze professionali, si impara la sintesi.

# L'Unità di Apprendimento e il suo format

di Giuseppina Manca

*“Un tempo  
la mia vita era facile.  
La terra  
mi dava fiori frutti in abbondanza.  
Or dissodo un terreno secco e duro.  
La vanga  
urta in pietre, in sterpaglia. Scavar devo  
profondo, come chi cerca un tesoro”  
U. Saba “Lavoro”*

La teoria delle intelligenze multiple di Gardner sostiene che vi sono diversi “accessi al sapere”, un accesso “matematico”, “letterario”, “iconico”, “corporeo”.

Ciascuno di questi punti di accesso può risultare più funzionale a uno studente piuttosto che a un altro in relazione al suo tipo di intelligenza.

Gardner ha identificato diverse tipologie di "intelligenza", ognuna deputata a differenti settori dell'attività umana: intelligenza logico-matematica, linguistica, spaziale, musicale, cinestetica o procedurale, interpersonale, intrapersonale, naturalistica ed esistenziale.

Una prova è tanto più capace di misurare le competenze se riesce ad orientare gli studenti nel loro personale percorso di apprendimento, se la prova non risulta interessante, sfidante, motivante, stiamo deprimendo già prima ancora che ci si misuri la possibilità dello studente di affrontarla con successo.

Pensare forme innovative, curiose, avvincenti, è il primo compito di un insegnante che intenda sottrarre la sua valutazione alle rigidità della docimologia tradizionale.

Le competenze, per essere verificate, hanno bisogno di essere monitorate “in corso d’opera”, richiedono cioè quelli che si chiamano “compiti di performance”.

Un compito di performance consente all’insegnante di osservare la competenza “in azione”, è una prova di processo, non di prodotto, come invece sono le prove tradizionali.

Per misurare le competenze occorre allora un cambio di paradigma, attraverso la programmazione e progettazione di interventi educativi, le conoscenze specifiche delle difficoltà di apprendimento degli allievi, l’utilizzo di metodologie didattico educative specifiche e progetti interattivi.

Per essere efficace, la valutazione deve misurare non il risultato della memorizzazione o la capacità del ragazzo di applicare una regola, ma la sua competenza nel risolvere un problema complesso e non noto, in azione.

I vantaggi nel lavorare per competenze sono:

- sviluppare il Decision Making (DM) adattivo, ovvero la capacità dello studente di operare risolvendo problemi in situazioni complesse e chiede al soggetto di trovare una soluzione efficace tra diverse possibili;
- sviluppare l’agire strategico, e cioè abitua lo studente a fare previsioni, che sono il senso proprio

dell'apprendimento, come la ricerca delle neuroscienze cognitive dimostra;

- sviluppare riflessività e pensiero critico, poiché la consapevolezza e la quota metacognitiva sono due degli elementi più significativi che il lavoro per competenze consenta di mettere a fuoco.

A fronte di questi vantaggi, il lavorare per competenze chiede all'insegnante di modificare il suo modo di progettare e di valutare.

Uno strumento che può aiutare l'insegnante a progettare per competenze è l'Unità di Apprendimento.

### **L'AMBIENTE DELL'UdA**

L'Unità di Apprendimento si caratterizza per questi aspetti, che vanno definiti già nella sua progettazione:

- individuazione delle competenze di riferimento e di abilità e conoscenze;
- interdisciplinarietà, grazie alla collaborazione di più docenti e più discipline;
- ruolo attivo degli allievi attraverso le attività laboratoriali, le attività riflessive perché l'allievo viene sollecitato in alcuni momenti a ricostruire le procedure attivate e le conoscenze acquisite, il cooperative learning;
- coinvolgimento dell'allievo rispetto alle competenze da raggiungere;
- trasparenza dei criteri di valutazione;
- verifica finale tramite prova in situazione o autentica.

L'unità di apprendimento costituisce la struttura di base dell'azione formativa; è l'insieme di occasioni di apprendimento che consentono all'allievo di entrare in un rapporto personale con il sapere, affrontando compiti che conducono a prodotti di cui egli possa andare orgoglioso e che costituiscono oggetto di una valutazione più autentica.

Prevede sempre compiti reali o simulati e relativi prodotti che gli allievi sono chiamati a realizzare ed indica le risorse, capacità, conoscenze, abilità che egli è chiesto di mobilitare per diventare competente.

Lo scopo dell'UdA è quello di sollecitare curiosità, fornire strumenti e stimolare la riflessione. In questo modo, si impara lavorando.

Concentra l'attenzione sulle azioni e sulle esperienze coinvolgendo attivamente gli alunni così da sviluppare vere competenze, induce a riflettere, rimodulare, ripensare l'agito scolastico, crea solidarietà rispetto al lavoro docente e rende gli studenti consapevoli dell'importanza del "sapere agito".

L'unità di apprendimento sviluppa il potenziale creativo e propositivo, induce gli allievi a soluzioni creative e ad ipotizzare e progettare nuove strategie, anche multimediali, di comunicazione.

### **L'UNITÀ DI APPRENDIMENTO**

L'Unità di Apprendimento costituisce uno degli strumenti della didattica per competenze e per definizione è interdisciplinare.

Chiede agli studenti di agire in autonomia e responsabilità.

Possiamo avere UdA ad ampiezza massima (tutti i docenti del c.d.c.), media (alcuni) o minima (asse culturale).

Essa prevede sempre compiti reali o simulati e relativi prodotti che i destinatari sono chiamati a realizzare ed indica le risorse in termini di capacità, conoscenze, abilità, che gli è chiesto di mobilitare per diventare competente.

Il gruppo docenti dovrà predisporre un incontro per compilare l'UdA individuando il compito-prodotto e le competenze mirate. Un esempio di compito/prodotto è:

- la predisposizione di un dossier
- il glossario
- la relazione personale

- a) Il dossier è una raccolta di documenti e informazioni relative al compito assegnato. Le informazioni possono essere molteplici e pertanto nella consegna che viene data allo studente devono essere esplicitate le voci da inserire nel dossier e che saranno pertanto oggetto di valutazione da parte dei docenti delle discipline coinvolte.
- b) Il glossario è una raccolta di termini specifici anche in lingua straniera corredate di informazioni concettuali.
- c) La relazione personale è un testo di carattere prevalentemente tecnico con eventuali allegati di varia natura, che l'allievo dovrà compilare alla fine del percorso che sarà oggetto di valutazione.

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO</b>	
<b>Denominazione</b>	
<b>Compito - prodotto</b>	
<b>Competenze mirate</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>assi culturali</i></li> <li>• <i>cittadinanza</i></li> <li>• <i>professionali</i></li> </ul>	
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<b>Utenti destinatari</b>	
<b>Prerequisiti</b>	
<b>Fase di applicazione</b>	
<b>Tempi</b>	
<b>Esperienze attivate</b>	
<b>Metodologia</b>	
<b>Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>interne</i></li> <li>• <i>esterne</i></li> </ul>	
<b>Strumenti</b>	
<b>Valutazione</b>	

## IL PIANO DI LAVORO E IL DIAGRAMMA DI GANTT

Il piano di lavoro è necessario per scandire le fasi dell'UdA stabilendo con chiarezza chi fa cosa e quando e le tipologie di verifiche nelle varie fasi, in itinere, a fine fase ecc.

Il diagramma di Gantt ci obbliga ad una ottimizzazione delle risorse, consentendo una contemporanea visualizzazione delle attività, non soltanto in modo sequenziale ma anche in parallelo, dei soggetti coinvolti e della tempistica.

Il Consiglio di Classe, nel programmare l'attività della classe, definisce gli obiettivi trasversali comportamentali e cognitivi da organizzare in termini di competenze e le strategie da mettere in atto per il loro conseguimento, individuando i fattori che concorrono alla valutazione periodica e finale; sceglie o elabora le griglie comuni di osservazione dei comportamenti e del processo di apprendimento.

### PIANO DI LAVORO UdA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: _____ Totale ore _____
Coordinatore:
Collaboratori :

### SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi e docenti coinvolti	Valutazione
1					
2					
3					
4					
5					

### DIAGRAMMA DI GANTT

Fasi	Tempi					
	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	febbraio	Marzo
1						
2						
3						
4						
5						

## LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

La consegna è un momento molto importante dove i docenti comunicano e spiegano i prodotti attesi, i comportamenti conformi ed i criteri di valutazione che intendono adottare.

Questo momento deve essere previsto dal gruppo docenti ed effettuato in due-tre responsabili dell'UdA.

È necessario che i docenti utilizzino un linguaggio accessibile, semplice e comprensibile per rendere immediatamente partecipi gli allievi del compito da raggiungere.

Verrà consegnata una copia ad ogni allievo specificando che l'UdA mette in moto processi di apprendimento che non debbono solo rifluire nel "prodotto", ma fornire spunti ed agganci per una ripresa dei contenuti attraverso la riflessione, l'esposizione, il consolidamento di quanto appreso.

L'UdA prevede dei compiti/problema che richiedono agli studenti competenze, attraverso conoscenze, abilità, capacità, che possono acquisire autonomamente. Ciò in forza della potenzialità del metodo laboratoriale che porta alla scoperta ed alla conquista personale del sapere.

CONSEGNA AGLI STUDENTI	
<b>Titolo UdA</b>	
<b>Cosa si chiede di fare</b>	
<b>In che modo (singoli, gruppi..)</b>	
<b>Quali prodotti</b>	
<b>Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)</b>	
<b>Tempi</b>	
<b>Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)</b>	
<b>Criteri di valutazione</b>	
<b>Peso della Uda in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline</b>	



## LA RELAZIONE DELLO STUDENTE

Anche l'allievo, tramite l'autovalutazione, è chiamato a illustrare e nel contempo diagnosticare il proprio lavoro elaborando una scheda in cui espone il risultato ed il percorso seguito, esprimendo una valutazione ed indicando i punti di forza e quelli di miglioramento.

La relazione dovrà essere compilata dall'allievo alla fine del percorso, facendo capire l'importanza del momento di autovalutazione nel processo di apprendimento. Di seguito viene presentata una proposta di relazione, ogni c.d.c. potrà decidere di implementarla a seconda delle specifiche necessità.

## SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE DELLO STUDENTE

RELAZIONE INDIVIDUALE
<b>Descrivi il percorso generale dell'attività</b>
<b>Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu</b>
<b>Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte</b>
<b>Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento</b>
<b>Cosa devi ancora imparare</b>
<b>Come valuti il lavoro da te svolto</b>

## **LA VALUTAZIONE DELL'UdA**

Nello svolgimento dell'UdA c'è una valutazione di processo: come agiscono gli allievi durante il lavoro: puntualità, impegno, creatività, collaboratività, capacità di risolvere problemi, ecc.

La valutazione di processo avviene prevalentemente attraverso l'osservazione del docente.

Una valutazione di prodotto che viene operata sul prodotto finale: le dimensioni dipendono dal tipo di prodotto, come la pertinenza, esaustività, efficacia, funzionalità, proprietà del linguaggio specifico, ecc.

Il terzo elemento di valutazione è la riflessione – ricostruzione – autovalutazione mediante la relazione finale orale e scritta.

La relazione consente all'allievo di ricostruire e riflettere sul percorso e al docente di valutare la qualità dell'apporto individuale dell'alunno al lavoro, specie nel caso di lavori di gruppo.

## **LA GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'UdA**

Al termine di ogni UdA avviene la valutazione formativa sulla base di un'apposita griglia unitaria pluridimensionale.

A seconda del tipo di UdA, i docenti possono scegliere alcuni item piuttosto che altri e reputati utili e coerenti con le attività della UdA specifica.

La scheda di valutazione è necessaria per consentire il lavoro unitario del consiglio di classe, o dei docenti coinvolti nell'UdA, mentre gli altri strumenti come verifiche, griglie di osservazione, diario di bordo, descrittori di performance sono di supporto a questa.

Nella griglia di valutazione i docenti dovranno scegliere gli item relativi alla performance del singolo allievo che saranno considerati caratterizzanti, per una più facile lettura sia per l'allievo che per la famiglia. La scelta degli item dovrà essere effettuata dal gruppo dei docenti coinvolti nell'UdA in uno specifico incontro e prima della presentazione del prodotto da parte degli allievi, in modo che sia chiaro quali aspetti significativi siano da osservare ed essere valutati. Gli item non significativi per l'UdA verranno esclusi dall'osservazione e non rientreranno nella media.

**SCHEMA DI GRIGLIA DI VALUTAZIONE**

**Relazionale, affettiva e motivazionale**

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGI
<b>Relazionale, affettiva e motivazionale</b>	Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze	91-100	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	
		76-90	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona capacità di arricchire-riorganizzare le proprie idee	
		61-75	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto	
		< 60	L'allievo ha difficoltà a comunicare e ad ascoltare i pari, è disponibile saltuariamente a socializzare le esperienze	
	Relazione con i formatori e le altre figure adulte	91-100	L'allievo entra in relazione con gli adulti con uno stile aperto e costruttivo	
		76-90	L'allievo si relaziona con gli adulti adottando un comportamento pienamente corretto	
		61-75	Nelle relazioni con gli adulti l'allievo manifesta una correttezza essenziale	
		< 60	L'allievo presenta lacune nella cura delle relazioni con gli adulti	
	Curiosità	91-100	Ha una forte motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito. Si lancia alla ricerca di informazioni / alla ricerca di dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande	
		76-90	Ha una buona motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito. Ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema	
		61-75	Ha una motivazione minima all'esplorazione del compito. Solo se sollecitato ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema	
		< 60	Sembra non avere motivazione all'esplorazione del compito	
	Superamento delle crisi	91-100	L'allievo si trova a suo agio di fronte alle crisi ed è in grado di scegliere tra più strategie quella più adeguata e stimolante dal punto di vista degli apprendimenti	
		76-90	L'allievo è in grado di affrontare le crisi con una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo	
		61-75	Nei confronti delle crisi l'allievo mette in atto alcune strategie minime per tentare di superare le difficoltà	
		< 60	Nei confronti delle crisi l'allievo entra in confusione e chiede aiuto agli altri delegando a loro la risposta	

## Sociale, Pratica

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGI	
<b>Sociale</b>	Rispetto dei tempi	91-100	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità		
		76-90	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione, avvalendosi di una pianificazione		
		61-75	Ha pianificato il lavoro, seppure con qualche discontinuità. Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace - se pur lento - il tempo a disposizione		
		< 60	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha disperso il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione		
	Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine	91-100	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con notevole senso di responsabilità		
		76-90	Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi, e li porta a termine con un certo senso di responsabilità		
		61-75	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità		
		< 60	Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato		
<b>Pratica</b>	Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	91-100	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione		
		76-90	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione		
		61-75	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità		
		< 60	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato		
	Funzionalità	91-100	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità		
		76-90	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena		
		61-75	Il prodotto presenta una funzionalità minima		
		< 60	Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità		

## Cognitiva

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGI
<b>Cognitiva</b>	Uso del linguaggio settoriale-tecnico-professionale	91-100	Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali-tecnici-professionali in modo pertinente	
		76-90	La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali-tecnico-professionale da parte dell'allievo è soddisfacente	
		61-75	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale-tecnico-professionale	
		< 60	Presenta lacune nel linguaggio settoriale-tecnico-professionale	
	Completezza, pertinenza, organizzazione	91-100	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	
		76-90	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	
		61-75	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	
		< 60	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	
	Capacità di trasferire le conoscenze acquisite	91-100	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		76-90	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		61-75	Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza	
		< 60	Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti	
	Ricerca e gestione delle informazioni	91-100	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	
		76-90	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	
		61-75	L'allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	
		< 60	L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo	

## Della metacompetenza, del problem solving

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGI
<b>Della meta-competenza</b>	Consapevolezza riflessiva e critica	91-100	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico	
		76-90	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico	
		61-75	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico	
		< 60	Presenta un atteggiamento operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)	
	Autovalutazione	91-100	L'allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento continuativo	
		76-90	L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni	
		61-75	L'allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione	
		< 60	La valutazione del lavoro avviene in modo lacunoso	
	Capacità di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici sottostanti al lavoro svolto	91-100	È dotato di una capacità eccellente di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		76-90	È in grado di cogliere in modo soddisfacente i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		61-75	Coglie i processi culturali, scientifici e tecnologici essenziali che sottostanno al lavoro svolto	
		< 60	Individua in modo lacunoso i processi sottostanti il lavoro svolto	
<b>Del problem solving</b>	Creatività	91-100	Elabora nuove connessioni tra pensieri e oggetti, innova in modo personale il processo di lavoro, realizza produzioni originali	
		76-90	Trova qualche nuova connessione tra pensieri e oggetti e apporta qualche contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza originali	
		61-75	L'allievo propone connessioni consuete tra pensieri e oggetti, dà scarsi contributi personali e originali al processo di lavoro e nel prodotto	
		< 60	L'allievo non esprime nel processo di lavoro alcun elemento di creatività	
	Autonomia	91-100	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove e problematiche. È di supporto agli altri in tutte le situazioni	
		76-90	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri	
		61-75	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni ed abbisogna spesso di spiegazioni integrative e di guida	
		< 60	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato	

**Valutazione media finale in 100/100** \_\_\_\_\_

L'équipe di docenti	

Il Dirigente Scolastico \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

\*I documenti del presente capitolo sono tratti dalla "Rete Veneta delle Competenze"

## MAPPA DELLA VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

Il gruppo dei docenti coinvolti nell'UdA dovrà costruire una mappa dove si espliciteranno gli strumenti utilizzati per verificare gli indicatori della griglia di valutazione dell'UdA.

Di seguito viene inserita una mappa esemplificativa da adottare che i docenti adegueranno in funzione delle specifiche caratteristiche.

DIMENSIONI / INDICATORI		AMBITI / OGGETTI		
DIMENSIONI	INDICATORI	PRODOTTI/SERVIZI	COMPORAMENTI / PROCESSI	LINGUAGGIO
<b>AFFETTIVA E RELAZIONALE</b>	MOTIVAZIONE CURIOSITÀ AUTOSTIMA, CURA DI SÉ ASCOLTO, EMPATIA ORIENTAMENTO		GRIGLIA DI OSSERVAZIONE DIARIO DI BORDO	RELAZIONE ORALE RELAZIONE SCRITTA GLOSSARIO PROGETTO PERSONALE
<b>SOCIALE</b>	COMUNICAZIONE COLLABORAZIONE E PARTECIPAZIONE IMPEGNO, SUPERAMENTO DELLE CRISI RISPETTO, VALORIZZAZIONE DELL'ALTRO INTRAPRENDENZA RESPONSABILITÀ GESTIONE DEI TEMPI		GRIGLIA DI OSSERVAZIONE DIARIO DI BORDO PROCEDURE QUALITÀ, PREVENZIONE, SICUREZZA DIARIO DI BORDO	RELAZIONE ORALE RELAZIONE SCRITTA
<b>PRATICA</b>	RISPETTO DELLE REGOLE E CONSEGNE DESTREZZA, PRECISIONE FUNZIONALITÀ, EFFICACIA CONTROLLO E CORREZIONE EFFICIENZA E CURA NELL'USO DEI MEZZI	PRODOTTO PROGETTO PER I SERVIZI: SODDISFAZIONE UTENTI, RICON- TRO CON ESPERTI	GRIGLIA DI OSSERVAZIONE PROCEDURE DI VERIFICA DIARIO DI BORDO	RELAZIONE ORALE RELAZIONE SCRITTA
<b>COGNITIVA</b>	CORRETTEZZA E ADEGUATEZZA COMPRESIONE ANALISI SINTESI CONNESSIONI COLLEGAMENTI CONFRONTI	PROGETTO RELAZIONE DI AC- COMPAGNAMENTO DEL PRODOTTO	GRIGLIA DI OSSERVAZIONE: IN CLASSE, IN LABORATO- RIO, DURANTE UN'ESPE- RIENZA/UN EVENTO, IN UNA STRUTTURA ESTERNA/IN AZIENDA DIARIO DI BORDO	RELAZIONE ORALE RELAZIONE SCRITTA GLOSSARIO
<b>METACOM- PETENZA</b>	RIFLESSIONE VISIONE NELLA RISOLUZIONE DI PROBLEMI CREATIVITÀ APPRENDERE AD APPRENDERE AUTOVALUTAZIONE	DOCUMENTAZIONE PRODOTTO	GRIGLIA DI OSSERVAZIONE DIARIO DI BORDO	RELAZIONE ORALE RELAZIONE SCRITTA GLOSSARIO PROGETTO PERSONALE



---

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

CLASSI PRIME

---

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO

<b>Denominazione</b>	<b>Albergo in video</b>	
<b>Compito - prodotto</b>	Presentazione di un video sull'attività professionale in albergo Glossario tecnico Relazione individuale	
<b>Competenze mirate</b> • <b>assi culturali</b> • <b>cittadinanza</b> • <b>professionali</b>	<b>Competenze degli assi culturali</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere il cambiamento e la 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</li> <li>• Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate</li> </ul> <b>Competenze di cittadinanza</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Collaborare e partecipare</li> <li>• Progettare</li> </ul> <b>Competenze professionali</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</li> </ul>	
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	
La storia dell'ospitalità dall'antica Roma ad oggi	Riconoscere e collocare nel tempo i mutamenti dell'ospitalità	
La suddivisione in settori dei reparti d'albergo	Riconoscere e distinguere le principali differenze tra i vari tipi di strutture ricettive e l'organizzazione dell'albergo	
Le figure professionali che lavorano nell'albergo	Riconoscere e distinguere le figure professionali delle strutture ricettive	
I contratti di deposito in albergo Le regole del rispetto della privacy	Riconoscere le regole di pubblica sicurezza e di trattamento dei dati personali	
I vari tipi di testo	Individuare i vari tipi di testo	
Il testo e l'immagine	Coordinare immagini e commento	
<b>Utenti destinatari</b>	Classe prima	
<b>Prerequisiti</b>	Utilizzo del computer Utilizzo delle tecnologie video per documentare i vari reparti dell'albergo e le loro attività	
<b>Fase di applicazione</b>	Secondo quadrimestre	
<b>Tempi</b>	T1 Presentazione dell'UdA T2 Ricerca della storia dell'ospitalità alberghiera T3 Esame dell'organizzazione di un albergo: i vari reparti e i diversi ruoli del personale T4 Analisi dei contratti di deposito, delle responsabilità dell'albergatore e delle regole sulla privacy T5 Visita all'albergo e riprese video nei vari reparti con documentazione dell'attività svolta nei vari reparti T6 Predisposizione del glossario, anche in lingua straniera T7 Selezione delle immagini e rielaborazione dei testi T8 Presentazione del video sull'attività professionale in albergo T9 Relazione individuale dell'attività svolta	
<b>Esperienze attivate</b>	Visione di filmati, tratti anche da internet, su alberghi di vario tipo	

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO

<b>Metodologia</b>	<p>Lezione frontale          Cooperative learning          Attività laboratoriale          Lezione interattiva</p>
<b>Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>interne</b></li> <li>• <b>esterne</b></li> </ul>	<p><b>Risorse interne</b>          Docenti di Italiano e Storia, Diritto ed economia, Lingua inglese, Laboratorio di servizi di accoglienza turistica  <b>Risorse esterne</b>          Direttore dell'albergo e responsabili di reparto</p>
<b>Strumenti</b>	<p>Attrezzature del laboratorio di accoglienza turistica          Laboratorio di informatica          Libri di testo          Codice civile          Videocamera</p>
<b>Valutazione</b>	<p>Valutazioni intermedie disciplinari, sull'osservazione, la comprensione e la rielaborazione dei dati          Valutazione globale con "Griglia di valutazione dell'UdA"</p>

## PIANO DI LAVORO UDA

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO: <i>Albergo in video</i></b> (totale ore 27)
<b>Coordinatore:</b> Docente di Laboratorio di servizi di accoglienza turistica
<b>Collaboratori:</b> Docenti di Italiano e storia, Diritto ed economia, Lingua inglese

### SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione dell'UdA	Scheda "Consegna agli studenti"	Interessare il gruppo classe	2 ore Coordinatore UdA + 2 docenti	-
2	Ricerca della storia dell'ospitalità alberghiera	Libro di testo, documenti storici, fotocopie di riviste del settore	Consapevolezza del valore storico e culturale dell'ospitalità	3 ore Docente di storia	Valutazione intermedia colloquio
3	Esame dell'organizzazione di un albergo: i vari reparti e i diversi ruoli del personale	Laboratorio di ricevimento Libro di testo	Individuazione dei vari reparti e dei vari compiti del personale di un albergo	3 ore Docente di accoglienza turistica	Valutazione intermedia con test
4	Analisi dei contratti di deposito, delle responsabilità dell'albergatore e delle regole sulla privacy	Codice civile Appunti dell'insegnante	Riconoscere le varie tipologie di responsabilità civile dell'albergatore, le norme sulla privacy (anche per le riprese video) e le conseguenze della mancanza di rispetto	4 ore Docente di diritto	Valutazione intermedia con testo espositivo-riflessivo
5	Visita all'albergo e riprese video nei vari reparti con documentazione dell'attività svolta nei vari reparti	Videocamera	Consapevolezza delle regole tecniche e giuridiche di una ripresa	4 ore Docente di accoglienza turistica	Valutazione intermedia osservativa
6	Predisposizione del glossario, anche in lingua straniera	Dizionario di italiano e inglese laboratorio linguistico	Individuazione delle parole chiave dell'ambiente albergo in italiano e inglese	2 ore Docente di inglese	Valutazione intermedia con test
7	Selezione delle immagini e rielaborazione dei testi	Laboratorio informatica	Raccogliere, selezionare, rielaborare testi di vario tipo. Utilizzare la potenzialità della tecnologia nei limiti delle proprie conoscenze. Stendere correttamente brevi testi descrittivi e didascalie mirate	4 ore Docenti di italiano e accoglienza turistica	Valutazione intermedia osservativa
8	Presentazione del video sull'attività professionale in albergo	Videocamera	Esporre in modo chiaro e organico quanto prodotto, utilizzando una terminologia corretta e adeguata ai vari reparti dell'albergo	3 ore Tutti i docenti coinvolti	Valutazione globale dell'UdA con "Griglia di valutazione dell'UdA"
9	Relazione individuale dell'attività svolta	Aula Foglio protocollo o file	Consapevolezza del lavoro svolto	2 ore italiano	Testo espositivo

## DIAGRAMMA DI GANTT

	<i>Tempi</i>					
<i>Fasi</i>	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio
1		2 ore				
2		3 ore				
3		3 ore				
4			4 ore			
5			4 ore			
6			2 ore			
7				4 ore		
8				3 ore		
9				2 ore		

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO</b>	
<b>Denominazione</b>	<b>Attenti, puliti, ordinati ... siamo proprio obbligati?</b>
<b>Compito - prodotto</b>	Cartellone da esporre Glossario tecnico (anche in lingua) Relazione individuale
<b>Competenze mirate</b> • <b>assi culturali</b> • <b>cittadinanza</b> • <b>professionali</b>	<b>Competenze degli assi culturali</b> Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti della Costituzione, della persona, della collettività e dell'ambiente <b>Competenze di cittadinanza</b> Progettare Collaborare e partecipare <b>Competenze professionali</b> Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Le principali norme igienico-sanitarie e comportamentali settoriali	Applicare le principali norme igienico-sanitarie del quotidiano in ambito lavorativo
La struttura linguistica di base e il linguaggio di settore dell'inglese	Tradurre alcuni testi dall'inglese utilizzando il dizionario
Le contaminazioni biologiche	Distinguere le principali contaminazioni biologiche e le loro conseguenze
Le fonti del diritto e il regolamento per l'utilizzo del laboratorio	Riconoscere e rispettare le norme che regolano le attività in laboratorio
<b>Utenti destinatari</b>	Classe prima
<b>Prerequisiti</b>	Utilizzare un computer per scrivere testi contenti anche foto e disegni
<b>Fase di applicazione</b>	Primo quadrimestre
<b>Tempi</b>	T1 Presentazione dell'UdA T2 Analisi dei regolamenti dei laboratori e di regolamenti analoghi in lingua inglese T3 Esame del comportamento richiesto nella professione e della funzione della divisa T4 Stesura glossario tecnico, anche in lingua inglese T5 Riconoscimento delle contaminazioni GMP (Le buone pratiche di lavorazione) SOP (procedure operative standard) T6 Realizzazione dei cartelloni T7 Presentazione dell'attività T8 Relazione individuale
<b>Esperienze attivate</b>	Visita ai laboratorio ed osservazione delle modalità e delle tecniche di lavoro
<b>Metodologia</b>	Lezione frontale Lavoro di gruppo Attività laboratoriale

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO

<p><b>Risorse umane</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>interne</b></li> <li>• <b>esterne</b></li> </ul>	<p><b>Risorse interne</b>            Docenti di Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita, Scienza degli alimenti, Diritto ed economia, Lingua Inglese, Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, Italiano</p> <p><b>Risorse esterne</b>            chef e/o direttore d'albergo</p>
<p><b>Strumenti</b></p>	<p>Laboratori di cucina e sala e annessi strumenti e macchinari            Regolamenti d'uso dei laboratori            Computer            Materiali per la realizzazione dei cartelloni</p>
<p><b>Valutazione</b></p>	<p>Valutazione intermedia: i docenti delle materie coinvolte effettuano valutazioni disciplinari sui contenuti funzionali alla realizzazione dell'UdA.            Valutazione globale con "<i>Griglia di valutazione dell'UdA</i>"</p>

## PIANO DI LAVORO UDA

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO:</b> <i>Attenti, puliti, ordinati ... siamo proprio obbligati?</i> (totale ore 26)
<b>Coordinatore:</b> Docente di Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita.
<b>Collaboratori:</b> Docenti di Scienza degli alimenti, Diritto ed economia, Lingua Inglese, Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, Italiano.

## SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi e docenti coinvolti	Valutazione
1	Presentazione dell'UdA	Scheda "Consegna agli studenti"	Coinvolgimento del gruppo classe	2 ore Coordinatore UdA + due docenti	-
2	Analisi dei regolamenti dei laboratori e di regolamenti analoghi in lingua inglese	Aula Laboratori di sala e cucina Testi di regolamenti (cartacei ed elettronici)	Riconoscimento del significato delle norme contenute nei regolamenti e loro applicazioni nei laboratori	7 ore Docenti di cucina e sala e vendita, diritto e inglese	Valutazione intermedia
3	Esame del comportamento richiesto nella professione e della funzione della divisa	Aula e laboratori	Autogestirsi nell'uso della divisa, collegandola alle sue funzioni e al comportamento che implica	4 ore Docenti di cucina e sala e vendita	Valutazione intermedia osservativa e scritta sulle singole componenti della divisa e le loro funzioni
4	Stesura glossario tecnico, anche in lingua inglese	Pc e stampante Dizionario italiano-inglese	Realizzare il glossario bilingue	2 ore Docente di inglese	Valutazione intermedia (adeguatezza e correttezza del glossario)
5	Riconoscimento delle contaminazioni GMP (Le buone pratiche di lavorazione) SOP (procedure operative standard)	Aula, libro di testo, LIM	Consapevolezza delle contaminazioni che si possono verificare lavorando senza adottare una corretta prassi operativa	4 ore Docenti di scienza degli alimenti e cucina	Valutazione intermedia
6	Realizzazione dei cartelloni	Aula, cartelloni, pennarelli ecc. materiali raccolti	Organizzare il lavoro con autonomia, individuando gli elementi salienti e ordinandoli in sequenza	3 ore Docente di italiano	Valutazione intermedia
7	Presentazione dell'attività	PC espositori aula magna	Illustrazione ed esposizione corretta del contenuto dei cartelloni	2 ore Tutti i docenti coinvolti	Valutazione globale dell'UdA con "Griglia di valutazione dell'UdA"
8	Relazione individuale	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 ore Docente di italiano	Composizione scritta su traccia



**DIAGRAMMA DI GANTT**

		<i>Tempi</i>				
<i>Fasi</i>	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo
1	2 ore					
2	7 ore					
3	4 ore					
4	2 ore					
5		4 ore				
6		3 ore				
7			2 ore			
8			2 ore			

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO

<b>Denominazione</b>	<b>Che fine ha fatto il latte?</b>	
<b>Compito - prodotto</b>	Presentazione dell'esperienza con slide in PowerPoint "Che fine ha fatto il latte?" Glossario dei termini relativi alla lavorazione del latte in italiano ed in inglese Relazione individuale	
<b>Competenze mirate</b> • <b>assi culturali</b> • <b>cittadinanza</b> • <b>professionali</b>	<b>Competenze degli assi culturali</b> Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi Utilizzare e produrre testi multimediali <b>Competenze di cittadinanza</b> Comunicare Acquisire e interpretare le informazioni <b>Competenze professionali</b> Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	
Tecniche per la realizzazione di una intervista	Stendere il testo per realizzare un'intervista finalizzata a raccogliere dati da collegare all'osservazione diretta	
Software per la realizzazione di presentazioni multimediali	Realizzare una presentazione multimediale	
Regole d'igiene professionale nei processi della lavorazione del latte	Individuare e rispettare le regole igieniche della lavorazione del latte	
Caratteristiche nutrizionali del latte	Riconoscere i componenti nutrizionali del latte	
Funzionamento macchinari, attrezzature e utensili dell'industria della lavorazione del latte	Descrivere i processi della lavorazione del latte	
Vocabolario dei termini dell'industria della lavorazione del latte		
Processi e tecnologie della lavorazione del latte		
Organizzazione di un'industria della lavorazione del latte	Individuare e descrivere l'organizzazione di una industria della lavorazione del latte	
Figure professionali dell'industria della lavorazione del latte		
<b>Utenti destinatari</b>	Classe prima	
<b>Prerequisiti</b>	Conoscere e rispettare le regole base dell'igiene in laboratorio	
<b>Fase di applicazione</b>	Secondo quadrimestre	
<b>Tempi</b>	T1 Presentazione dell'UdA T2 Fase preparatoria: T2.1 studio delle lavorazioni dell'industria casearia e delle relative norme igieniche T2.2 studio delle tecniche di realizzazione di una intervista e stesura dell'intervista T3 Individuazione delle caratteristiche nutrizionali del latte e dei suoi derivati T4 Visita al caseificio e intervista al direttore e al casaro T5 Realizzazione della presentazione multimediale e del glossario T6 Presentazione ai docenti del CdC e ai genitori del lavoro realizzato T7 Relazione individuale	
<b>Esperienze attivate</b>	Ricerca autonoma sui diversi tipi di prodotti caseari	

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO

<b>Metodologia</b>	Brainstorming Lezione frontale Lavoro di gruppo Attività laboratoriale
<b>Risorse umane</b> • <b>interne</b> • <b>esterne</b>	<b>Risorse interne</b> Docenti di Scienza degli alimenti, Lingua inglese, Italiano, Diritto ed economia <b>Risorse esterne</b> Direttore dell'azienda casearia e casaro
<b>Strumenti</b>	Libri di testo Materiale informativo sull'azienda casearia meta della visita Quaderno per la registrazione dell'intervista
<b>Valutazione</b>	Griglia di osservazione: <ul style="list-style-type: none"> <li>• dell'autonomia e comportamento attivo dell'allievo durante la visita</li> <li>• della presentazione</li> </ul> Griglia di valutazione della relazione finale e della presentazione multimediale sulla base di criteri predefiniti (chiarezza, comprensibilità, precisione) Valutazione globale con "Griglia di valutazione dell'UdA"

## PIANO DI LAVORO UDA

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO: <i>Che fine ha fatto il latte?</i></b> (totale ore 28)
<b>Coordinatore:</b> Docente di italiano
<b>Collaboratori:</b> Docenti di Scienza degli alimenti, Lingua inglese, diritto ed economia

### PRECISAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi e docenti coinvolti	Valutazione
1	Presentazione dell'UdA	Scheda "Consegna agli studenti"	Coinvolgimento del gruppo classe	2 ore Coordinatore UdA + due docenti	-
2	Fase preparatoria <b>2.1</b> Studio delle lavorazioni dell'industria casearia e delle relative norme igieniche <b>2.2</b> Studio delle tecniche di realizzazione di una intervista e stesura dell'intervista	Libri di testo Internet PC	Riconoscimento delle lavorazioni del latte e delle diverse procedure. Individuazione delle norme igieniche che vanno rispettate nella lavorazione del latte Riconoscimento delle modalità di stesura del testo di una intervista e stesura intervista.	8 ore (più lavoro a casa) Docenti di scienza degli alimenti, italiano, diritto	Valutazione intermedia Valutazione del testo dell'intervista
3	Individuazione delle caratteristiche nutrizionali del latte e dei suoi derivati	Aula, PC, proiettore	Acquisire consapevolezza del valore nutrizionale del latte e dei suoi derivati	3 ore Docente di scienza degli alimenti	Valutazione intermedia con test
4	Visita al caseificio e realizzazione dell'intervista al direttore e al casaro	Quaderno per annotare le risposte degli intervistati al questionario e per annotare le osservazioni fatte durante la visita	Raccogliere risposte esaurienti sia riguardo l'organizzazione dell'azienda che riguardo la produzione	4 ore Docenti di scienza degli alimenti e italiano	Valutazione del comportamento tenuto dagli alunni durante la visita
5	Realizzazione della presentazione multimediale e del glossario	Libri di testo Materiali informativi sull'azienda visitata Appunti raccolti durante la visita Risposte all'intervista	Presentazione multimediale che descriva la struttura, l'organizzazione dell'azienda e le modalità di produzione	6 ore (più lavoro a casa) Docenti di italiano, scienza degli alimenti, inglese	Valutazione intermedia
6	Presentazione dell'esperienza ai docenti del CdC e ai genitori	Videoproiettore PC microfono	Padronanza dello strumento multimediale e dei contenuti presentati	3 ore Tutti i docenti coinvolti	Valutazione globale dell'UdA con "Griglia di valutazione dell'UdA"
7	Relazione individuale	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 ore Docente di italiano	Composizione scritta su traccia

**DIAGRAMMA DI GANTT**

		<i>Tempi</i>				
<i>Fasi</i>	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno
1		2 ore				
2.1			4 ore			
2.2			4 ore			
3			3 ore			
4				4 ore		
5				6 ore		
6				3 ore		
7					2 ore	

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO

<b>Denominazione</b>	<b>Chocolike</b>
<b>Compito - prodotto</b>	Realizzazione e presentazione dei dolci pasquali Glossario tecnico anche in lingua straniera Relazione individuale
<b>Competenze mirate</b> • <b>assi culturali</b> • <b>cittadinanza</b> • <b>professionali</b>	<b>Competenze degli assi culturali</b> Leggere comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi <b>Competenze di cittadinanza</b> Progettare Collaborare e partecipare <b>Competenze professionali</b> Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
I vari tipi di cioccolato	Riconoscere i cioccolati più idonei per le diverse preparazioni
La composizione del cioccolato	Individuare i principi nutritivi del cioccolato
I vari tipi di servizio	Identificare il tipo di servizio più idoneo per la presentazione dei diversi utilizzi del cioccolato
Terminologia tecnica	Utilizzare la terminologia tecnica più idonea alla presentazione del prodotto
La legislazione di settore	Esaminare le diverse etichettature e individuare la percentuale minima di cacao richiesta nei diversi prodotti
<b>Utenti destinatari</b>	Classe prima
<b>Prerequisiti</b>	Conoscenza delle attrezzature necessarie alla lavorazione
<b>Fase di applicazione</b>	Secondo quadrimestre
<b>Tempi</b>	T1 Presentazione dell'UdA T2 Analisi dei vari tipi di cioccolato T3 Esame dei principi nutritivi presenti nel cioccolato T4 Individuazione delle varie preparazioni con il cioccolato e loro presentazione T5 Scelta del lessico specifico per la compilazione del glossario T6 Esame della legislazione di settore T7 Realizzazione delle composizioni pasquali e presentazione T8 Relazione individuale
<b>Esperienze attivate</b>	Ricerca autonomia di prodotti nel mercato Visione del film "Chocolat"
<b>Metodologia</b>	Brainstorming Lezione frontale Lezione laboratoriale Cooperative learning

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO

<b>Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>interne</b></li><li>• <b>esterne</b></li></ul>	<b>Risorse interne</b> Docenti di Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita, Scienza degli alimenti, Diritto ed economia, Lingue straniere, Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, Italiano <b>Risorse esterne</b> Maestro cioccolatiere, chef
<b>Strumenti</b>	Aula, PC, Laboratori tecnico-professionali, Aula linguistica, Libri di testo
<b>Valutazione</b>	Valutazione intermedia con check list osservativa Valutazione globale con “ <i>Griglia di valutazione dell’UdA</i> ”

## PIANO DI LAVORO UDA

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO: <i>Chocolike</i></b> (totale ore 29)
<b>Coordinatore:</b> Docente di Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita
<b>Collaboratori:</b> Docenti di Scienza degli alimenti, Diritto ed economia, Lingue straniere, Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, Italiano

### SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi e docenti coinvolti	Valutazione
1	Presentazione dell'UdA	Scheda "Consegna agli studenti"	Coinvolgimento del gruppo classe	2 ore Coordinatore UdA + due docenti	-
2	Analisi dei vari tipi di cioccolato	Laboratorio di cucina	Promuovere la conoscenza delle varie fasi di lavorazione del cioccolato	4 ore Docente di cucina	Valutazione intermedia con check list osservativa
3	Esame dei principi nutritivi presenti nel cioccolato	Aula PC Proiettore	Consapevolezza degli effetti dei principi nutritivi contenuti nel cioccolato	3 ore Docente di scienza degli alimenti	Valutazione intermedia orale
4	Individuazione delle varie preparazioni con il cioccolato e loro presentazione	Laboratorio di sala	Realizzazione del servizio e confezionamento del cioccolato	4 ore Docente di sala e vendita	Valutazione intermedia con check list osservativa
5	Scelta del lessico specifico per la compilazione del glossario	Aula Laboratorio linguistico	Selezione del lessico più idoneo al contesto	4 ore Docente di lingua straniera	Valutazione intermedia
6	Esame della legislazione di settore	Aula PC Proiettore	Implementare le conoscenze relative alla lettura dell'etichettatura	4 ore Docente di diritto	Valutazione intermedia con check list osservativa di alcune etichette dei prodotti contenenti cioccolato
7	Realizzazione e presentazione delle composizioni pasquali	Laboratori di sala e cucina	Implementare negli allievi competenze professionali, stimolare la creatività, l'autonomia e l'entusiasmo	6 ore Tutti i docenti coinvolti	Valutazione globale dell'UdA con "Griglia di valutazione dell'UdA"
8	Relazione individuale	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 ore docente di italiano	Composizione scritta su traccia



**DIAGRAMMA DI GANTT**

		<i>Tempi</i>				
<i>Fasi</i>	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio
<b>1</b>		2 ore				
<b>2</b>		4 ore				
<b>3</b>		3 ore				
<b>4</b>			4 ore			
<b>5</b>			4 ore			
<b>6</b>				4 ore		
<b>7</b>				6 ore		
<b>8</b>				2 ore		

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO

<b>Denominazione</b>	<b>Fai vivere l'ambiente... "differenzia" con la mente!</b>	
<b>Compito - prodotto</b>	Realizzazione di cartoncini da carta riciclata Presentazione dell'attività con slide in PowerPoint (o altro software) Glossario tecnico in lingua inglese e in italiano Relazione individuale	
<b>Competenze mirate</b> • <b>assi culturali</b> • <b>cittadinanza</b> • <b>professionali</b>	<p><b>Competenze degli assi culturali</b> Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate</p> <p><b>Competenze di cittadinanza</b> comunicare collaborare e partecipare</p> <p><b>Competenze professionali</b> Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</p>	
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	
Regole per una comunicazione efficace Vocaboli specifici in ambito di tutela ambientale e riciclaggio dei rifiuti	Comunicare in modo adeguato al contesto	
Regole della raccolta differenziata del proprio Comune	Distinguere i diversi materiali degli imballaggi	
Impatto della gestione dei rifiuti sull'ambiente	Uso sostenibile delle risorse naturali e tecniche di gestione dei rifiuti	
Norme europee, nazionale e locali relative alla tutela dell'ambiente e allo smaltimento dei rifiuti	Riconoscere la gerarchia delle fonti normative in un dato ambito	
Pacchetto Office	Utilizzare software applicativi per la realizzazione di presentazioni multimediali e documenti elettronici	
<b>Utenti destinatari</b>	Classe prima	
<b>Prerequisiti</b>	Conoscenza dell'esistenza di diversi tipi di rifiuti che si producono ogni giorno e dei diversi contenitori per la raccolta differenziata	
<b>Fase di applicazione</b>	Secondo quadrimestre	
<b>Tempi</b>	T1 Presentazione dell'UdA agli alunni, nomina dei gruppi di lavoro. T2 Esame delle fonti normative in materia di tutela ambientale e riciclaggio dei rifiuti T3 Intervento di esperti esterni sul tema di una corretta gestione dei rifiuti per la salvaguardia dell'ambiente T4 Acquisizione dei vocaboli specifici e delle conoscenze in ambito di tutela ambientale e riciclaggio dei rifiuti per la stesura del glossario T5 Visita guidata al sito di stoccaggio locale, colloqui con i tecnici dell'impianto. T6 Organizzazione dei locali della cucina al fine di realizzare un corretto percorso degli alimenti dal magazzino alla zona rifiuti (marcia avanti) T7 Attività laboratoriale, riciclaggio di giornali con la creazione di cartoncini T8 Presentazione dell'attività con slide in PowerPoint (o altro software) T9 Relazione individuale dell'UdA	
<b>Esperienze attivate</b>	Intervista alla famiglia sulle abitudini per la raccolta differenziata e raccolta informazioni sulla modalità di stoccaggio dei rifiuti del proprio comune	

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO

<b>Metodologia</b>	<p>Lezioni frontali (degli insegnanti e di esperti esterni)  Ricerca individuale e di gruppo  Visita guidata  Lavori in piccolo gruppo  Attività laboratoriale</p>
<b>Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>interne</b></li> <li>• <b>esterne</b></li> </ul>	<p><b>Risorse interne</b>  Docenti di Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita,  Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina,  Scienze integrate, Diritto ed economia, Inglese, Italiano  <b>Risorse esterne</b>  Esperti esterni degli enti responsabili della gestione dei rifiuti</p>
<b>Strumenti</b>	<p>Computer  Videoproiettore  Fotocamera e videocamera digitali  Laboratori di cucina e sala  Laboratorio di scienze  Libri di testo e materiali informativi degli esperti  Internet</p>
<b>Valutazione</b>	<p>Valutazione in itinere (vedi piano di lavoro dell'UdA)  Valutazione finale (relazione e presentazione) utilizzando la "Griglia di valutazione dell'UdA"</p>

## PIANO DI LAVORO UDA

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO: <i>Fai vivere l'ambiente... "differenzia" con la mente!</i></b> (totale ore 27)
<b>Coordinatore:</b> Docente di Scienze integrate
<b>Collaboratori:</b> Docenti di Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita, Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, Diritto ed economia, Inglese, Italiano

### SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione dell'UdA agli alunni	Scheda "Consegna agli studenti" PC e videoproiettore	Coinvolgimento del gruppo classe	2 ore Coordinatore UdA + due docenti	-
2	Esame delle fonti normative Europee, nazionali e locali in materia di tutela ambientale e riciclaggio dei rifiuti	Libro di diritto e risorse Web	Comprendere e riconoscere le principali fonti normative in materia di tutela ambientale e riciclaggio dei rifiuti	3 ore Docente di diritto	Verifica intermedia
3	Intervento di esperti esterni sul tema di una corretta gestione dei rifiuti per salvaguardia dell'ambiente	Proiettore e PC Materiale informativo fornito dagli esperti	Essere consapevoli dell'importanza del riciclaggio dei rifiuti e della tutela dell'ambiente	2 ore Esperti esterni	Valutazione intermedia tramite questionario
4	Acquisizione dei vocaboli specifici in ambito di tutela ambientale e riciclaggio dei rifiuti per la stesura del glossario	Dizionari cartacei e risorse Web Materiale informativo fornito dagli esperti Libro di testo di scienze	Compilazione del glossario in italiano e in inglese	2 ore Docente di italiano 2 ore Docente di inglese 2 ore Docente di scienze integrate	Valutazione intermedia: - del glossario in italiano e inglese; - delle conoscenze sul tema della tutela ambientale e riciclaggio dei rifiuti, comprendente anche l'intervento degli esperti (attività 3)
5	Visita guidata al sito di stoccaggio locale, colloqui con dei tecnici dell'impianto	Blocco per gli appunti Fotocamera Videocamera digitale	Raccolta informazioni sul funzionamento dell'impianto di stoccaggio visitato e comprensione delle varie fasi	4 ore Docenti di scienze integrate e di italiano	-
6	Attività di organizzazione dei locali della cucina al fine di realizzare un corretto percorso degli alimenti dal magazzino alla zona rifiuti (marcia avanti)	Raccoglitori per la raccolta differenziata	Realizzazione di una piantina del percorso degli alimenti dal magazzino alla zona rifiuti e messa a punto della segnaletica per la destinazione dei rifiuti	4 ore Docenti di cucina e sala	Valutazione intermedia

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
7	Attività laboratoriale, riciclaggio di giornali con la creazione di cartoncini	Giornali, vari contenitori, filtrino, sostanza organica	Produzione di cartoncini da carta riciclata	4 ore Docente di scienze integrate	Valutazione intermedia
8	Evento di presentazione dell'esperienza	Videoproiettore e PC	Esposizione consapevole e della propria esperienza	2 ore Tutti i docenti coinvolti	Valutazione globale dell'UdA con "Griglia di valutazione dell'UdA"
9	Relazione individuale	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 ore Docente di italiano	Composizione scritta su traccia

### DIAGRAMMA DI GANTT

Fasi	Tempi					
	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio	giugno
1	2 ore					
2		3 ore				
3		2 ore				
4			2+2+2 ore			
5			4 ore			
6			4 ore			
7				4 ore		
8				2 ore		
9				2 ore		

	Attività interne
	Attività esterne

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
<b>Denominazione</b>	<b>“Finchè c’è pesto... c’è speranza”</b>
<b>Compito - prodotto</b>	Preparazione e presentazione di un piatto tipico: trenette al pesto Elaborazione ricetta in L1 e L2 Relazione individuale
<b>Competenze mirate</b> • <b>assi culturali</b> • <b>cittadinanza</b> • <b>professionali</b>	<b>Competenze degli assi culturali</b> riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio; produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. <b>Competenze di cittadinanza</b> Imparare ad imparare; Collaborare e partecipare. <b>Competenze professionali</b> Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Basilico, olio e territorio	Distinguere i vari tipi di basilico e di olio prodotti nel territorio: da realtà locale a prodotto industriale
Proprietà nutrizionali del basilico e dell’olio	Utilizzo delle tabelle nutrizionali
Proporzioni e percentuali	Calcolare correttamente le percentuali di prodotto necessarie data una ricetta standard
Prodotti componenti il pesto ed attrezzature	Utilizzare correttamente prodotti ed attrezzature al fine di realizzare una ricetta
La stesura della ricetta Lessico specifico anche in inglese	Strutturare e produrre una ricetta usando un linguaggio specifico, anche in inglese
<b>Utenti destinatari</b>	Classe prima
<b>Prerequisiti</b>	- Uso dei dizionari di lingua - Orientarsi all’interno del laboratorio di cucina e di sala
<b>Fase di applicazione</b>	Secondo quadrimestre
<b>Tempi</b>	T1 Presentazione dell’UdA T2 Individuazione delle caratteristiche dei luoghi di produzione del basilico e dell’olio ed esame delle loro proprietà nutritive T3 Analisi della ricetta del pesto: da realtà locale a prodotto industriale T4 Esame della ricetta: trenette al pesto T5 Stesura della ricetta in lingua inglese T6 Individuazione del valore calorico e nutrizionale del piatto T7 Realizzazione del piatto in laboratorio T8 Preparazione del piatto e presentazione in L1 e L2 del lavoro ai docenti del CdC e ai genitori T9 Relazione individuale dell’UdA
<b>Esperienze attivate</b>	Visita ad un giardino botanico e ad un frantoio
<b>Metodologia</b>	Brain storming cooperative learning lezione frontale attività laboratoriale

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO

<b>Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>interne</b></li><li>• <b>esterne</b></li></ul>	<b>Risorse interne</b> Docenti di Italiano e Storia, Matematica, Scienza degli Alimenti, Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita, Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, Lingua Inglese <b>Risorse esterne</b> Esperti di un oleificio
<b>Strumenti</b>	Laboratori di: informatica, cucina, sala laboratorio di degustazione dell'olio
<b>Valutazione</b>	Valutazioni intermedie nelle materie coinvolte Valutazione globale dell'UdA con griglia di valutazione

## PIANO DI LAVORO UDA

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO: “Finchè c’è pesto... c’è speranza”</b> (totale ore 22)
<b>Coordinatore:</b> Docente di Scienza degli alimenti
<b>Collaboratori:</b> Docenti di Italiano e Storia, Matematica, Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita, Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, Lingua Inglese

### SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi e docenti coinvolti	Valutazione
1	Presentazione dell’UdA alla classe	Scheda “Consegna agli studenti”	Motivare il gruppo classe	2 ore Coordinatore UdA + due docenti	-
2	Individuazione delle caratteristiche dei luoghi di produzione del basilico e dell’olio ed esame delle loro proprietà nutritive	Libri di testo, carte geografiche, tabelle, schede	Individuare i nutrienti dell’olio e le varietà da regione a regione ed esame della scheda botanica del basilico	2 ore Docente di scienze degli alimenti e di scienze naturali	Valutazione intermedia
3	Analisi della ricetta del pesto: da realtà locale a prodotto industriale	Testi forniti dal docente Ricette ed etichette	Consapevolezza della diversità tra prodotto tradizionale e industriale	4 ore Docenti di italiano e scienza degli alimenti	Valutazione intermedia con brani argomentativi e test a risposta multipla / aperta
4	Esame della ricetta: trenette al pesto	Libro di testo e ricette fornite dal docente	Riconoscere le caratteristiche dei diversi ingredienti e delle ricette	1 ore Docente di cucina	Valutazione intermedia
5	Stesura della ricetta in lingua inglese	Glossario specifico	Padronanza del vocabolario specifico	2 ore Docente di lingua inglese	Valutazione intermedia con Cloze test
6	Individuazione del valore calorico e nutrizionale del piatto	Tabella del calcolo calorico e nutrizionale	Padronanza degli strumenti e della procedura di calcolo	3 ore Docenti di scienza degli alimenti e cucina	Valutazione intermedia
7	Realizzazione del piatto in laboratorio	Attrezzature della cucina	Padronanza della procedura	2 ore Docente di cucina	Valutazione intermedia con scheda di osservazione
8	Preparazione del piatto e presentazione in L1 e L2 del lavoro ai docenti del CdC e ai genitori	Laboratorio di cucina-sala	Preparazione corretta del piatto e descrizione organica dell’esperienza	4 ore Tutti i docenti coinvolti nell’UdA	Valutazione globale dell’UdA con “Griglia di valutazione dell’UdA
9	Relazione individuale dell’UdA	Aula	Acquisire consapevolezza dell’esperienza vissuta	2 ore Docente di italiano	Composizione scritta su traccia



**DIAGRAMMA DI GANTT**

	<i>Tempi</i>					
<i>Fasi</i>	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio
1		2 ore				
2		2 ore				
3		4 ore				
4			1 ore			
5			2 ore			
6			3 ore			
7				2 ore		
8				4 ore		
9				2 ore		

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO

<b>Denominazione</b>	<b>Formaggio che passione!</b>	
<b>Compito - prodotto</b>	Presentazione multimediale (slideshow con PowerPoint) della visita ad un caseificio Glossario tecnico, anche in lingua straniera Relazione individuale	
<b>Competenze mirate</b> • <b>assi culturali</b> • <b>cittadinanza</b> • <b>professionali</b>	<p><b>Competenze degli assi culturali</b> Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.</p> <p><b>Competenze di cittadinanza</b> Comunicare Acquisire ed interpretare l'informazione</p> <p><b>Competenze professionali</b> Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</p>	
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	
Lessico di base relativo ad un caseificio, anche in inglese	Descrivere in maniera semplice i processi in ambito professionale, utilizzando il lessico specifico tecnico	
Normativa igienico-sanitaria di base	Identificare i requisiti igienico-sanitari di base previsti dalla normativa della produzione casearia	
Struttura e processi di un caseificio	Riconoscere le diverse fasi di un processo di produzione di formaggi, il funzionamento dei macchinari	
Organizzazione del personale	Individuare le persone da assegnare ai diversi ruoli	
Tecniche di comunicazione	Scegliere le tecniche più idonee per una presentazione multimediale	
Metodologie di raccolta e rielaborazione di dati	Intervistare, raccogliere dati e organizzarli	
<b>Utenti destinatari</b>	Classe prima	
<b>Prerequisiti</b>	Uso del dizionario bilingue	
<b>Fase di applicazione</b>	Gennaio/Marzo	
<b>Tempi</b>	T1 Presentazione dell'UdA T2 Analisi della scheda osservativa di indagine T3 Predisposizione del glossario in italiano e in lingua straniera T4 Introduzione alla visita guidata ad un caseificio - Visita osservativa - Intervista T5 Restituzione delle osservazioni attraverso la comparazione dei dati della scheda originaria con l'esperienza della visita aziendale T6 Selezione e organizzazione dei dati raccolti in una presentazione multimediale T7 Presentazione del prodotto T8 Relazione individuale dell'UdA	
<b>Esperienze attivate</b>	Visita del reparto freschi di un supermercato per riconoscere le varie tipologie di prodotti caseari	

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO

<b>Metodologia</b>	Brain storming Problem solving Lezioni frontali Lezioni laboratoriali Visita guidata
<b>Risorse umane</b> • <i>interne</i> • <i>esterne</i>	<b>Risorse interne</b> docenti di Italiano, Lingua Inglese, Matematica, Scienza degli Alimenti <b>Risorse esterne</b> Responsabile dell'azienda casearia Casaro e Operatori del caseificio
<b>Strumenti</b>	Aula multimediale, aula informatica, dizionari bilingue, dépliant, foto, materiali recuperati in rete, in particolare nel sito internet aziendale
<b>Valutazione</b>	Valutazione intermedia delle singole discipline coinvolte Valutazione globale dell'unità di apprendimento, con griglia di valutazione.

## PIANO DI LAVORO UDA

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO: <i>Formaggio che passione!</i></b> (totale ore 22)
<b>Coordinatore:</b> Docente di Scienza degli alimenti
<b>Collaboratori:</b> Docenti di Italiano, Lingua Inglese, Matematica

### SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi e docenti coinvolti	Valutazione
1	Presentazione dell'UdA	Scheda "Consegna agli studenti"	Motivare il gruppo classe	2 ore Coordinatore UdA + due docenti	-
2	Analisi della scheda osservativa di indagine	Aula	Implementare la consapevolezza dello scopo della scheda	1 ora docente di scienza degli alimenti	Valutazione intermedia
3	Predisposizione del glossario in italiano e in lingua straniera	Aula multimediale Dizionario linguistico	Migliorare le capacità di lavorare in gruppo e padroneggiare il significato della terminologia specifica	4 ore docenti di italiano e lingua straniera	Valutazione intermedia (es. Questionario)
4	Introduzione alla visita guidata ad un caseificio Visita osservativa Intervista	Aula e caseificio	Consolidamento delle conoscenze riguardo la struttura e i suoi processi e selezione delle domande per l'intervista al personale	1 ora in classe 4 ore nel caseificio Docente di scienza degli alimenti e di italiano	Valutazione intermedia dell'intervista
5	Restituzione delle osservazioni attraverso la comparazione dei dati della scheda iniziale con l'esperienza della visita aziendale	Aula	Rielaborazione dei dati raccolti	2 ore docente di scienza degli alimenti	Valutazione intermedia con scheda osservativa
6	Selezione e organizzazione dei dati raccolti in una presentazione multimediale	Aula di Informatica	Conoscere e utilizzare le potenzialità della tecnologia in relazione al contenuto da elaborare	2+2 ore docenti di matematica e di italiano	Valutazione intermedia con prova strutturata
7	Presentazione del prodotto	Aula di Informatica	Descrizione organica dell'esperienza	2 ore Tutti i docenti coinvolti nell'UdA	Valutazione globale dell'UdA con "Griglia di valutazione dell'UdA"
8	Relazione individuale	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 ore docente di italiano	Composizione scritta su traccia

## DIAGRAMMA DI GANTT

	<i>Tempi</i>					
<i>Fasi</i>	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio
1		2 ore				
2		1 ore				
3		4 ore				
4			5 ore			
5			2 ore			
6			2 ore			
7				3 ore		
8				2 ore		

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
<b>Denominazione</b>	<b>Il Giardino dei sensi</b>
<b>Compito - prodotto</b>	Produzione e presentazione in power point di alcuni piatti con erbe officinali Glossario in Lingua Inglese e L3 Relazione individuale
<b>Competenze mirate</b> • <b>assi culturali</b> • <b>cittadinanza</b> • <b>professionali</b>	<b>Competenze degli assi culturali</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 Prodotte testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi <b>Competenze di cittadinanza</b> Progettare Collaborare e partecipare <b>Competenze professionali</b> Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico - alberghiera
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Caratteristiche delle principali erbe officinali	Utilizzare in cucina alcune erbe officinali
Tecniche di cottura degli alimenti	Realizzare semplici preparazioni di prodotti enogastronomici a base di erbe officinali
Modulistica di reparto	Compilare la modulistica di reparto
Software applicativi di settore	Utilizzare software applicativi di settore
Semantica di settore	Comunicare in lingua Inglese e L3 con sottocodice specifico
Immagini digitali	Dare il giusto equilibrio tra testo e immagini in una presentazione con LIM
<b>Utenti destinatari</b>	Classe prima
<b>Prerequisiti</b>	Riconoscere una pianta officinale nel proprio orto o al mercato Utilizzare il computer (applicativi: videoscrittura e presentazioni)
<b>Fase di applicazione</b>	Gennaio - Marzo
<b>Tempi</b>	T1 Presentazione dell'UdA T2 Visita guidata ad un'azienda di produzione di erbe aromatiche o all'orto botanico della scuola T3 Utilizzo delle principali erbe aromatiche in cucina e preparazione di alcuni piatti con erbe officinali T4 Riconoscimento dei principali principi nutritivi dei piatti preparati T5 Analisi dei termini e glossario in Inglese T6 Analisi dei termini e Glossario in L3 T7 Produzione e presentazione di un piatto con erbe officinali T8 Relazione individuale dell'UdA
<b>Esperienze attivate</b>	Ricerca erbe officinali negli orti e giardini domestici
<b>Metodologia</b>	Lezione frontale Cooperative learning Laboratorio di cucina Laboratorio d'informatica

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO

<p><b>Risorse umane</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>interne</b></li> <li>• <b>esterne</b></li> </ul>	<p><b>Risorse interne</b>            Docente di Italiano, Scienze integrate, laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita, laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina Scienza degli Alimenti, Lingua Inglese, e tecnico informatica</p> <p><b>Risorse esterne</b>            Responsabile pubbliche relazioni azienda visitata            Guida orto botanico</p>
<p><b>Strumenti</b></p>	<p>Attrezzature del laboratorio di cucina            Laboratorio d'informatica            Libri di testo            Vocabolari            Videoproiettori (LIM)</p>
<p><b>Valutazione</b></p>	<p>Schede d'osservazione            Test e colloqui per le valutazioni intermedie            Relazione individuale            Griglia di valutazione dell'UdA</p>

## PIANO DI LAVORO UDA

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO: <i>Il Giardino dei sensi</i></b> (totale ore 21)
<b>Coordinatore:</b> Docente di Scienza degli Alimenti
<b>Collaboratori:</b> Docenti di Italiano, Scienze integrate, laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita, laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina Scienza degli Alimenti, Lingua Inglese

### SPECIFICAZIONE DELLE FASI

<b>Fasi</b>	<b>Attività</b>	<b>Strumenti</b>	<b>Esiti</b>	<b>Tempi e docenti coinvolti</b>	<b>Valutazione</b>
1	Presentazione dell'UdA	Scheda "Consegna agli studenti"	Coinvolgimento del gruppo classe	2 ore Coordinatore UdA + 2 docenti	-
2	Visita guidata ad un'azienda di erbe aromatiche o all'orto botanico della scuola	Libro di testo Griglia di osservazione	Implementare la conoscenza delle piante	2 ore scienza degli alimenti	Valutazione intermedia con Test sulla capacità di riconoscimento delle piante osservate
3	Utilizzo delle principali erbe aromatiche in cucina e preparazione di alcuni piatti officinali	Laboratorio e attrezzature di cucina Macchina fotografica	Uso appropriato delle erbe aromatiche nei piatti scelti e valorizzazione delle loro proprietà	6 ore docente di cucina	Valutazione intermedia con Scheda di osservazione: presentazione, gusto, equilibrio olfattivo
4	Riconoscimento dei principali principi nutritivi dei piatti preparati	Utilizzo di tabelle specifiche	Calcolare il valore calorico e nutrizionale del piatto	2 ore Docente di scienza degli alimenti	Valutazione intermedia
5	Analisi dei termini e glossario in Inglese	Vocabolario	Elaborazione di un glossario	2 ore Docente di inglese	Valutazione intermedia
6	Analisi dei termini e glossario in L3	Vocabolario	Elaborazione di un glossario	2 ore Docente di L3	Valutazione intermedia
7	Presentazione in PowerPoint di alcuni piatti con erbe officinali	Laboratorio di informatica	Descrizione organica dell'esperienza anche con l'utilizzo di foto	3 ore Tutti i docenti coinvolti nell'UdA	Valutazione globale dell'UdA con "Griglia di valutazione dell'UdA"
8	Relazione individuale	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 ore Docente di italiano	Composizione scritta su traccia



## DIAGRAMMA DI GANTT

	<i>Tempi</i>					
<i>Fasi</i>	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio
1		2 ore				
2		2 ore				
3			6 ore			
4			2 ore			
5				2 ore		
6				2 ore		
7				3 ore		
8				2 ore		

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
<b>Denominazione</b>	<b>La fabbrica del cioccolato...</b>
<b>Compito - prodotto</b>	Preparazione di bevande e prodotti di pasticceria a base di cioccolato in occasione di un incontro scuola-famiglia, con illustrazione di ricette e metodologie di lavorazione anche in lingua Glossario specifico Relazione finale
<b>Competenze mirate</b> • <b>assi culturali</b> • <b>cittadinanza</b> • <b>professionali</b>	<b>Competenze degli assi culturali</b> Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti Comprendere il cambiamento e la 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>Competenze di cittadinanza</b> Imparare ad imparare Collaborare e partecipare <b>Competenze professionali</b> Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
L'origine storica del cioccolato e sua diffusione	Comprendere, selezionare e rielaborare il messaggio contenuto in un testo orale e scritto
Il testo regolativo: la ricetta	Riconoscere le caratteristiche formali della ricetta
Linguaggio tecnico di settore, anche in lingua straniera	Riconoscere la terminologia specifica e utilizzarla in modo appropriato
Proprietà nutritive del cioccolato	Indicare l'apporto calorico del prodotto finale
Tecniche di lavorazione del cioccolato	Manualità e uso di tecniche di lavorazione dei materiali e degli strumenti specifici
<b>Utenti destinatari</b>	Classe Prima
<b>Prerequisiti</b>	Uscite culturali sul territorio, in riferimento anche a possibili manifestazioni
<b>Fase di applicazione</b>	Secondo quadrimestre
<b>Tempi</b>	T1 Presentazione dell'UdA T2 Indagine sulla storia del cacao T3 Analisi dei valori nutritivi del cacao T4 Preparazione di bevande a base di cioccolato T5 Realizzazione di cioccolatini con maestro/i pasticcere/i T6 Stesura del testo della ricetta in italiano e in lingua straniera T7 Presentazione di bevande e cioccolatini durante l'incontro scuola-famiglia, con illustrazione di ricette e metodologie di lavorazione, anche in lingua T8 Relazione individuale
<b>Esperienze attivate</b>	Visione del film "La fabbrica del cioccolato"
<b>Metodologia</b>	Lavoro di gruppo Attività laboratoriale Brainstorming Lezione frontale

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO

<b>Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>interne</b></li><li>• <b>esterne</b></li></ul>	<b>Risorse interne</b> Docenti di Italiano e storia, Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita, Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, Scienza degli alimenti, Lingue straniere <b>Risorse esterne</b> Maestri di pasticceria, specializzati nella lavorazione artistica del cioccolato
<b>Strumenti</b>	Laboratori di cucina e sala, PC, LIM, testi in dotazione, materiali forniti dal docente e dai maestri di pasticceria
<b>Valutazione</b>	Valutazione intermedia disciplinare Valutazione globale con “ <i>Griglia di valutazione dell’UdA</i> ”

## PIANO DI LAVORO UDA

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO: <i>La fabbrica del cioccolato...</i></b> (totale ore 23)
<b>Coordinatore:</b> Docente di Italiano e storia
<b>Collaboratori:</b> Docenti di Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita, Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, Scienza degli alimenti, Lingue straniere

### SPECIFICAZIONE DELLE FASI

<b>Fasi</b>	<b>Attività</b>	<b>Strumenti</b>	<b>Esiti</b>	<b>Tempi e docenti coinvolti</b>	<b>Valutazione</b>
1	Presentazione dell'UdA	Scheda "Consegna agli studenti"	Coinvolgimento del gruppo classe	2 ore Coordinatore UdA + due docenti	-
2	Indagine sulla storia del cacao	Fonti, immagini, testi, internet	Comprendere l'evoluzione storica del prodotto e i diversi utilizzi nel tempo e nello spazio	2 ore Docente di storia	Valutazione intermedia
3	Analisi dei valori nutritivi del cacao	Laboratori di scienze, libri di testo	Individuare le tipologie di cacao presenti nei vari alimenti Riconoscere gli aspetti organolettici, merceologici, chimico-fisici, nutrizionali del prodotto	2 ore Docente di scienza degli alimenti	Valutazione intermedia
4	Preparazione di bevande a base di cioccolato	Laboratorio di sala e bar	Implementare la conoscenza della materia prima per realizzare diverse preparazioni in base alle stagioni	3 ore Docente di sala e vendita	Valutazione intermedia
5	Realizzazione di cioccolatini con maestro pasticciere	Laboratorio di pasticceria	Implementare la conoscenza della materia prima per realizzare diverse tipologie di prodotti in base all'occasione	4 ore Docente di cucina	Valutazione intermedia
6	Stesura del testo della ricetta in italiano e in lingua straniera	Testo regolativo, dizionario	Riconoscere le caratteristiche del testo e comunicare nel linguaggio specifico anche in lingua straniera	4 ore Docenti di italiano, inglese e 2 <sup>a</sup> lingua	Valutazione intermedia
7	Presentazione di bevande e cioccolatini durante l'incontro scuola-famiglia, con illustrazione di ricette e metodologie di lavorazione, anche in lingua	Laboratori di sala e cucina	Implementare negli allievi competenze professionali, comunicative	4 ore Tutti i docenti coinvolti	Valutazione globale dell'UdA con "Griglia di valutazione dell'UdA"
8	Relazione individuale	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 ore docente di italiano	Composizione scritta su traccia

**DIAGRAMMA DI GANTT**

	<i>Tempi</i>					
<i>Fasi</i>	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio
<b>1</b>			2 ore			
<b>2</b>			2 ore			
<b>3</b>			2ore			
<b>4</b>				3 ore		
<b>5</b>				4 ore		
<b>6</b>					4 ore	
<b>7</b>					6 ore	
<b>8</b>					2 ore	

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO

<b>Denominazione</b>	<b>La tradizione a tavola</b>	
<b>Compito - prodotto</b>	Presentazione in power point dell'organizzazione del lavoro in cucina e delle procedure operative per la produzione di un piatto tipico della cucina locale in concomitanza dell'evento "Scuola Aperta" Glossario tecnico Relazione individuale	
<b>Competenze mirate</b> • <b>assi culturali</b> • <b>professionali</b> • <b>cittadinanza</b>	<p><b>Competenze degli assi culturali</b> Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <p><b>Competenze di cittadinanza</b> Collaborare e partecipare Comunicare</p> <p><b>Competenze professionali</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</p>	
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	
Contesto, scopo e destinatario della comunicazione	Riconoscere il proprio stile comunicativo cogliendo punti di forza e di debolezza	
Codici della comunicazione orale, scritta, verbale e non verbale	Elaborare strategie di lavoro	
L'organizzazione del reparto di cucina	Muoversi con consapevolezza tra i diversi spazi del laboratorio di cucina	
Linguaggio di settore	Utilizzare il linguaggio di settore in modo appropriato, anche in inglese	
Individuare, scegliere ed utilizzare varie fonti e varie modalità di informazione (formale, non formale ed informale)	Terminologia specifica in lingua straniera	
Gli ingredienti del prodotto tipico e i principi nutritivi	Utilizzo degli ingredienti per la realizzazione della ricetta e inserimento del piatto in un menu equilibrato	
<b>Utenti destinatari</b>	Classe prima	
<b>Prerequisiti</b>	Le caratteristiche della ristorazione presenti nel territorio Le regole per la gestione degli spazi, delle tecniche professionali, ecc Uso dei programmi informatici di base	
<b>Fase di applicazione</b>	Primo quadrimestre	

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO

<b>Tempi</b>	<p>T1 Presentazione dell'UdA</p> <p>T2 Esaminare le modalità della comunicazione efficace: Contesto, scopo e destinatario della comunicazione</p> <p>T3 Raccolta e selezione di informazioni sui prodotti tipici del territorio attraverso libri di testo, riviste, giornali, internet e testimonianza di un esperto.</p> <p>T4 Stesura glossario dei termini tecnici, anche in lingua inglese, utilizzati dalle varie fonti di informazione</p> <p>T5 Analisi della ricetta del piatto tipico e sua realizzazione in laboratorio</p> <p>T6 Elaborazione del testo da comunicare durante la scuola aperta e preparazione teorica degli alunni (gestione della tecnica operativa in cucina, caratteristiche dei prodotti tipici del territorio, e della ricetta specifica)</p> <p>T7 Presentazione con power point dell'attività durante l'evento "Scuola aperta"</p> <p>T8 Relazione individuale</p>
<b>Esperienze attivate</b>	Visita ad un ristorante di prodotti tipici
<b>Metodologia</b>	<p>Lezione frontale ed interattiva</p> <p>Lezione partecipata e di gruppo</p> <p>Lavoro di gruppo</p> <p>Brainstorming</p>
<b>Risorse umane</b>	<p><b>Risorse interne</b></p> <p>Docenti di Italiano e storia, Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, Laboratorio di servizi di accoglienza turistica, Scienza degli alimenti, Lingua Inglese</p> <p><b>Risorse esterne</b></p> <p>Chef</p>
<b>Strumenti</b>	<p>Documenti bibliografici (testi, riviste, depliant informativi)</p> <p>Internet</p> <p>Laboratorio di cucina</p> <p>Saggi brevi</p>
<b>Valutazione</b>	<p>Valutazione intermedia disciplinare</p> <p>Valutazione globale con "Griglia di valutazione dell'UdA" per verificare:</p> <p>Autonomia</p> <p>Chiarezza, comprensibilità, originalità del prodotto</p> <p>Qualità dell'esposizione in pubblico e capacità di coinvolgere gli interlocutori</p>

## PIANO DI LAVORO UDA

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO: <i>La tradizione a tavola</i></b> (totale ore 29)
<b>Coordinatore:</b> Docente di Italiano e storia
<b>Collaboratori:</b> Docenti di Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, Laboratorio di servizi di accoglienza turistica, Scienza degli alimenti, Lingua Inglese

### SPECIFICAZIONE DELLE FASI

<b>Fasi</b>	<b>Attività</b>	<b>Strumenti</b>	<b>Esiti</b>	<b>Tempi e docenti coinvolti</b>	<b>Valutazione</b>
1	Presentazione dell'UdA	Scheda "Consegna agli studenti"	Coinvolgimento del gruppo classe	2 ore Coordinatore UdA + due docenti	-
2	Esaminare le modalità della comunicazione efficace: Contesto, scopo e destinatario della comunicazione	Libro di testo, materiale in rete	Individuazione delle caratteristiche della comunicazione efficace e riconoscimento dei propri punti di forza e di debolezza	6 ore Docenti di italiano e accoglienza turistica	Valutazione intermedia tramite test
3	Raccolta e selezione di informazioni sui prodotti tipici del territorio attraverso libri di testo, riviste, giornali, internet e testimonianze di un esperto	Libri di testo, materiale in rete, questionari	Comprensione e selezione delle informazioni	6 ore Docenti di italiano e accoglienza turistica	Valutazione intermedia sul materiale selezionato
4	Analisi della ricetta del piatto tipico e sua realizzazione in laboratorio	Laboratorio di cucina e attrezzature relative	Riconoscimento delle caratteristiche nutrizionali degli ingredienti e delle fasi operative per realizzare la ricetta	4 ore Docenti di cucina e scienza degli alimenti	Valutazione intermedia professionale
5	Stesura glossario dei termini tecnici, anche in lingua inglese, utilizzati dalle varie fonti di informazione	Dizionari, Laboratori linguistico e informatico	Elaborazione di un glossario e di una ricetta	4 ore Docenti di italiano e inglese	Valutazione intermedia
6	Elaborazione del testo da comunicare durante la scuola aperta e preparazione teorica degli alunni (gestione della tecnica operativa in cucina, caratteristiche dei prodotti tipici del territorio e della ricetta specifica)	Aula, aula informatica materiale selezionato	Organizzazione organica e pertinente della presentazione con power point	4 ore Docenti di italiano e accoglienza turistica	Valutazione intermedia
7	Presentazione con power point dell'attività durante l'evento "Scuola aperta"	Aula magna con videoproiettore e laboratorio di cucina	Fiducia in se stessi Motivazione alla scelta Esposizione chiara e corretta	4 ore Tutti i docenti coinvolti	Valutazione globale dell'UdA con "Griglia di valutazione dell'UdA"
8	Relazione individuale	Aula	Ripercorrere con consapevolezza l'esperienza vissuta	2 ore Docente di italiano	Composizione scritta su traccia



**DIAGRAMMA DI GANTT**

<i>Tempi</i>						
<i>Fasi</i>	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre		
1		2 ore				
2		6 ore				
3		6 ore				
4			4 ore			
5			4 ore			
6			4 ore			
7				4 ore		
8				2 ore		

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO

<b>Denominazione</b>	<b>Le feste in Europa: i dolci pasquali</b>	
<b>Compito - prodotto</b>	Produzione di alcuni dolci pasquali Produzione e presentazione di un PPT sull'esperienza vissuta Glossario tecnico in italiano e in L2 e L3 Relazione individuale	
<b>Competenze mirate</b> • <b>assi culturali</b> • <b>cittadinanza</b> • <b>professionali</b>	<p><b>Competenze degli assi culturali</b> Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi Comprendere il cambiamento e la 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</p> <p><b>Competenze di cittadinanza</b> Imparare ad imparare Comunicare</p> <p><b>Competenze professionali</b> Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p>	
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	
Conoscenze di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. In particolare il testo regolativo	Esporre in modo corretto le ricette/procedure di base	
Lessico professionale di base in italiano e in L2 e L3	Redigere ricette in italiano e in L2 e L3 del curricolo	
Conoscenza delle fondamentali regole di convivenza e di quelle della classe. Conoscenza regolamento d'istituto e di classe	Relazionarsi positivamente con i compagni ed operare nel rispetto dei ruoli assegnati	
Software applicativi pacchetto Microsoft Office	Produrre un testo scritto relazionando sul materiale raccolto	
Collocare nel tempo gli eventi storici considerati	Individuare nella carta geografica, l'area interessata da un determinato avvenimento storico	
Le tradizioni locali, nazionali ed internazionali	Ricerca dati ed avvenimenti delle feste di Pasqua nel tempo e nello spazio	
I dolci tipici della Pasqua nelle diverse tradizioni	Produrre una tipologia di dolce pasquale	
<b>Utenti destinatari</b>	Classe prima	
<b>Prerequisiti</b>	L'origine della festività pasquale ebraica La festa cristiana della Pasqua e il suo significato Le tecniche di base per la produzione dei dolci Collaborare e partecipare, confrontandosi con temi di valenza sociale	
<b>Fase di applicazione</b>	febbraio/maggio	

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO

<b>Tempi</b>	<p>T1 Presentazione UdA</p> <p>T2 Raccolta ed elaborazione dati sulla festa di Pasqua in Italia e sulle tradizioni ad essa correlate dal punto di vista dolciario</p> <p>T3 Esame delle tradizioni pasquali in altre realtà europee (paesi di lingua tedesca e inglese)</p> <p>T4 Realizzazione di alcuni dolci pasquali tipici</p> <p>T5 Costruzione di un lessico specifico in L2 e L3 per l'elaborazione di una ricetta pasquale e per la ricerca sulle tradizioni europee</p> <p>T6 Selezione dei dati e realizzazione di un PPT dell'esperienza</p> <p>T7 Presentazione del lavoro</p> <p>T8 Relazione individuale</p>
<b>Esperienze attivate</b>	Raccolta dati sulle tradizioni pasquali in famiglia
<b>Metodologia</b>	Brainstorming, cooperative learning, lezione frontale, problem solving
<b>Risorse umane</b> • <b>interne</b> • <b>esterne</b>	<b>Risorse interne</b> Docenti di italiano e storia, matematica, religione, lingue straniere, laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, scienza degli alimenti
<b>Strumenti</b>	Aula Informatica; fotocopiatrice; scanner Personal computer Lavagna, libri di testo, materiale iconografico, laboratori di cucina e sala
<b>Valutazione</b>	Valutazione intermedia disciplinare Valutazione globale con "Griglia di valutazione dell'UdA"

## PIANO DI LAVORO UDA

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO: <i>I dolci delle feste in Europa: i dolci pasquali</i></b> (totale ore 26)
<b>Coordinatore:</b> Docente di italiano e storia
<b>Collaboratori:</b> Docenti di matematica, religione, lingue straniere, laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, scienza degli alimenti.

### SPECIFICAZIONE DELLE FASI

<b>Fasi</b>	<b>Attività</b>	<b>Strumenti</b>	<b>Esiti</b>	<b>Tempi e docenti coinvolti</b>	<b>Valutazione</b>
1	Presentazione dell'UdA Suddivisione dei gruppi e scelta dei referenti	Scheda "Consegna agli studenti"	Motivare il gruppo classe	2 ore Coordinatore UdA + due docenti	-
2	Raccolta ed elaborazione dati sulla festa di Pasqua in Italia e sulle tradizioni ad essa correlate dal punto di vista dolciario	Testi in uso o presenti nella biblioteca scolastica; internet	Stesura della bozza del testo coerente e coeso sulla pasqua in Italia e sulle tradizioni dolciarie	5 ore Docenti di italiano e religione	Valutazione intermedia scritta e orale
3	Esame delle tradizioni pasquali in altre realtà europee (paesi di lingua tedesca e inglese)	Testi in uso o presenti nella biblioteca scolastica; internet	Essere consapevoli del valore della diversità attraverso il confronto delle varie esperienze	2 ore Docenti di italiano e religione	Valutazione intermedia
4	Realizzazione di alcuni dolci pasquali tipici	Laboratorio di cucina Materiale di laboratorio e fotocopie fornite dall'insegnante	Realizzazione delle ricette in modo corretto, riconoscendo anche le caratteristiche culturali del dolce e degli ingredienti utilizzati	4 ore Docenti di cucina e sala	Valutazione intermedia e autovalutazione
5	Costruzione di un lessico specifico in L2 e L3 per l'elaborazione di una ricetta pasquale e per la ricerca sulle tradizioni europee	Dizionario, laboratorio linguistico, libro di testo	Padronanza del lessico, elaborazione di un glossario e di una ricetta	4 ore Docenti di L2 e L3	Valutazione intermedia: test sui vocaboli scritto o orale
6	Selezione dei dati e realizzazione di un PPT dell'esperienza	PC e software applicativo, aula informatica	Realizzazione di un PPT organico e coeso	4 ore Docenti di matematica e italiano	Valutazione intermedia
7	Presentazione del lavoro	PC e software applicativo	Padronanza dell'argomento e dello strumento informatico	3 ore Tutti i docenti coinvolti	Valutazione globale dell'UdA con "Griglia di valutazione dell'UdA"
8	Relazione individuale	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 ore Docente di italiano	Composizione scritta su traccia

## DIAGRAMMA DI GANTT

	<i>Tempi</i>					
<i>Fasi</i>	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio
1			2 ore			
2			5 ore			
3			2 ore			
4				4 ore		
5				4 ore		
6					4 ore	
7					3 ore	
8					2 ore	

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO

<b>Denominazione</b>	<b>Non di solo pane...</b>	
<b>Compito - prodotto</b>	Produzione di varie tipologie di pane Glossario tecnico Relazione individuale	
<b>Competenze mirate</b> • <b>assi culturali</b> • <b>cittadinanza</b> • <b>professionali</b>	<p><b>Competenze degli assi culturali</b> Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica</p> <p><b>Competenze di cittadinanza</b> Collaborare e partecipare</p> <p><b>Competenze professionali</b> Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</p>	
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	
Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni	Esporre in modo corretto gli ingredienti e le procedure di base	
I testo regolativo (la ricetta)	Riconoscere le caratteristiche formali del testo regolativo (la ricetta)	
L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie	Relazionarsi positivamente con i compagni nelle attività di laboratorio ed operare nel rispetto del proprio ruolo	
I principali tipi di pane disponibili nel proprio territorio e le loro caratteristiche	Valutare l'aspetto merceologico degli alimenti	
Le preparazioni del pane	Utilizzare correttamente le attrezzature nel laboratorio di cucina per preparare il pane	
<b>Utenti destinatari</b>	Classe prima	
<b>Prerequisiti</b>	Riconoscimento di alcune tipologie di testo Utilizzo in sicurezza delle attrezzature di laboratorio	
<b>Fase di applicazione</b>	Secondo quadrimestre	
<b>Tempi</b>	T1 Presentazione UdA alla classe T2 Analisi delle ricette per preparare il pane e il processo di lievitazione T3 Calcolo delle percentuali e le grammature nella produzione del pane T4 Indagine sull'importanza del pane nelle religioni T5 Indagine sull'importanza del pane nella tradizione inglese T6 Indagine sull'importanza del pane nella tradizione nel paese della seconda lingua straniera T7 Visita ad un laboratorio di panificazione T8 Realizzazione di alcuni tipi di pane T9 Predisposizione buffet dal tema: "La prima colazione continentale" con presentazione del lavoro svolto T10 Relazione individuale dell'UdA	
<b>Esperienze attivate</b>	Visita ad un panificio	

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO

<b>Metodologia</b>	Lezioni frontali Attività laboratoriale Lavoro in piccolo gruppo Brainstorming
<b>Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>interne</b></li><li>• <b>esterne</b></li></ul>	<b>Risorse interne</b> Docenti di Scienza degli alimenti, Lingue straniere, Matematica, Religione, Italiano, Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita, Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina <b>Risorse esterne</b> Esperti di panificazione
<b>Strumenti</b>	Aula multimediale e lavagna LIM, laboratori di Cucina e Sala, aula, libri di testo
<b>Valutazione</b>	Valutazione intermedia per ogni docente al termine della fase disciplinare Valutazione globale con “ <i>Griglia di valutazione dell’UdA</i> ”

## PIANO DI LAVORO UDA

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO: <i>Non di solo pane...</i></b> (totale ore 28)
<b>Coordinatore:</b> Docente di Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina
<b>Collaboratori:</b> Docenti di Scienza degli alimenti, Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita, Lingue straniere, Matematica, Religione, Italiano

### SPECIFICAZIONE DELLE FASI

<b>Fasi</b>	<b>Attività</b>	<b>Strumenti</b>	<b>Esiti</b>	<b>Tempi e docenti coinvolti</b>	<b>Valutazione</b>
1	Presentazione UdA alla classe	Scheda "Consegna agli studenti"	Motivazione della classe	2 ore Coordinatore UdA + due docenti	-
2	Analisi delle ricette per preparare il pane e il processo di lievitazione	Libri di testo Laboratorio informatica e lavagna LIM	Riconoscimento degli ingredienti, individuazione delle fasi di lievitazione e delle reazioni chimiche. Caratteristiche del testo regolativo	3 ore Docenti di scienza degli alimenti e di cucina, italiano	Valutazione intermedia tramite check list
3	Calcolo delle percentuali e delle grammature nella produzione del pane	Libri di testo Ricette	Comprendere l'utilizzo della matematica in cucina nella realizzazione dei piatti	2 ore Docenti di cucina e matematica	Valutazione intermedia con calcolo di percentuali e grammature
4	Indagine sull'importanza del pane nelle religioni	Libro di testo, ricerca personale a casa	Essere consapevoli del valore del pane nella cultura religiosa dei diversi Paesi	1 ora Docente di religione	Valutazione intermedia disciplinare
5	Indagine sull'importanza del pane nella tradizione inglese	Testi della biblioteca, ricerca internet laboratorio linguistico	Approfondire la conoscenza della cultura inglese. Realizzare dialoghi in inglese sul tema	2 ore Docente di inglese	Valutazione intermedia disciplinare
6	Indagine sull'importanza del pane nella tradizione della seconda lingua straniera	Testi della biblioteca, ricerca internet, laboratorio linguistico	Approfondire la conoscenza della cultura francese/ tedesca/spagnola. Realizzare dialoghi in lingua sul tema	2 ore Docente di seconda lingua	Valutazione intermedia disciplinare
7	Visita al laboratorio di panificazione	Videocamera Appunti personali Scheda di osservazione	Acquisire consapevolezza riguardo all'organizzazione e alle modalità operative di un laboratorio di panificazione	4 ore Docente di cucina	Breve "diario" sull'uscita da allegare alla relazione finale
8	Realizzazione di alcuni tipi di pane	Schede tecniche	Comprendere le varie fasi di preparazione del pane e riconoscere il tipo di cottura più adatta	6 ore Docente di cucina	Valutazione intermedia professionale



<b>Fasi</b>	<b>Attività</b>	<b>Strumenti</b>	<b>Esiti</b>	<b>Tempi e docenti coinvolti</b>	<b>Valutazione</b>
<b>9</b>	Predisposizione buffet dal tema: "La prima colazione continentale" con presentazione del lavoro svolto	Laboratori di sala e cucina	Sviluppare competenze professionali e organizzative	4 ore Tutti i docenti coinvolti	Valutazione globale dell'UdA con "Griglia di valutazione dell'UdA"
<b>10</b>	Relazione individuale	Aula	Essere consapevoli del lavoro svolto	2 ore Docente di Italiano	Composizione scritta su traccia

### DIAGRAMMA DI GANTT

<b>Fasi</b>	<b>Tempi</b>					
	<b>dicembre</b>	<b>gennaio</b>	<b>febbraio</b>	<b>marzo</b>	<b>aprile</b>	<b>maggio</b>
<b>1</b>			2 ore			
<b>2</b>			3 ore			
<b>3</b>			3 ore			
<b>4</b>				1 ore		
<b>5</b>				2 ore		
<b>6</b>				2 ore		
<b>7</b>					4 ore	
<b>8</b>					6 ore	
<b>9</b>					4 ore	
<b>10</b>					2 ore	

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO

<b>Denominazione</b>	<b>Non solo pizza</b>	
<b>Compito - prodotto</b>	Buffet a tema con presentazione in Power Point Glossario anche in lingua straniera Relazione individuale	
<b>Competenze mirate</b> • <b>assi culturali</b> • <b>cittadinanza</b> • <b>professionali</b>	<p><b>Competenze degli assi culturali</b> Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate Comprendere il cambiamento e la 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</p> <p><b>Competenze di cittadinanza</b> Collaborare e partecipare</p> <p><b>Competenze professionali</b> Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera</p>	
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	
I prodotti base: farine, lieviti e grassi utilizzati	Distinguere la provenienza dei prodotti e adottare il metodo di conservazione appropriato	
Trasformazioni organolettiche nell'impasto Fasi per la produzione della pizza	Riconoscere le diverse fasi di produzione e di trasformazione organolettiche degli ingredienti	
Ingredienti e fasi della produzione	Realizzazione della ricetta	
Coltivazione dei diversi tipi di grano e territorio La produzione e l'uso delle farine nelle civiltà antiche	Riconoscere l'importanza della coltivazione del grano nello sviluppo economico e sociale di un territorio Riconoscere le diverse produzioni di farine nelle civiltà antiche	
<b>Utenti destinatari</b>	Classe prima	
<b>Prerequisiti</b>	Conoscenza delle attrezzature di laboratorio necessarie alla lavorazione	
<b>Fase di applicazione</b>	Secondo quadrimestre	
<b>Tempi</b>	T1 Presentazione Uda T2 Esaminare la composizione nutrizionale degli ingredienti e le relative trasformazioni durante la lievitazione T3 Individuare la produzione dei diversi tipi di grano e l'uso delle farine nelle civiltà antiche, in rapporto al territorio di riferimento T4 Predisporre il glossario specifico in lingua T5 Produrre i diversi impasti e tipologie di pizza T6 Presentazione dell'esperienza in power point ad una o più classi parallele e realizzazione del buffet a tema T7 Relazione individuale	
<b>Esperienze attivate</b>	Visita autonoma ad una pizzeria: assaggiare alcune tipi di pizza, osservare i passaggi delle lavorazioni, informarsi sulle diverse tipologie di forni	

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO

<b>Metodologia</b>	Lezioni frontali Attività di laboratorio Brainstorming Lavoro in piccolo gruppo
<b>Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>interne</b></li><li>• <b>esterne</b></li></ul>	<b>Risorse umane interne</b> Docenti delle discipline di italiano e storia, laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, scienza degli alimenti, matematica, lingua inglese <b>Risorse umane esterne</b> Esperto pizzaiolo
<b>Strumenti</b>	Laboratorio di cucina Aula LIM Aula multimediale
<b>Valutazione</b>	Valutazione Intermedia: <ul style="list-style-type: none"><li>- test semi-strutturato</li><li>- risoluzione di un caso pratico</li></ul> Valutazione finale dell'Uda con griglia di valutazione Valutazione della relazione individuale

## PIANO DI LAVORO UDA

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO: <i>Non solo pizza</i></b> (totale ore 27)
<b>Coordinatore:</b> docente di italiano e storia
<b>Collaboratori:</b> Docenti di laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, scienza degli alimenti, matematica, lingua inglese

### SPECIFICAZIONE DELLE FASI

<b>Fasi</b>	<b>Attività</b>	<b>Strumenti</b>	<b>Esiti</b>	<b>Tempi e docenti coinvolti</b>	<b>Valutazione</b>
1	Presentazione dell'UdA	Scheda "Consegna agli studenti"	Coinvolgimento del gruppo classe	2 ore Coordinatore UdA + due docenti	-
2	Esaminare la composizione nutrizionale degli ingredienti e le relative trasformazioni durante la lievitazione	Libri di testo aula LIM laboratorio di cucina	Individuazione dei principi nutritivi degli alimenti esaminati e degli elementi che caratterizzano la lievitazione	4 ore Docenti di cucina e scienza degli alimenti	Valutazione intermedia
3	Individuare la produzione dei diversi tipi di grano e l'uso delle farine nelle civiltà antiche, in rapporto al territorio di riferimento.	Libri di testo Aula LIM Carte geografiche storiche	Collocare geograficamente le produzioni di grano e farine nell'antichità e coglierne gli effetti sullo sviluppo economico e sociale di quel territorio	4 ore Docente di italiano e storia	Valutazione intermedia anche con l'uso di test e cartine storiche mute
4	Predisporre il glossario specifico in lingua	Aula LIM	Definizione di un glossario tecnico specifico anche con riferimenti storici	3 ore Docente di lingua inglese	Valutazione intermedia
5	Produrre i diversi impasti e tipologie di pizza		Utilizzo degli ingredienti della ricetta, calcolandone le debite proporzioni. Riconoscimento delle fasi di trasformazione durante la lievitazione	6 ore Docenti di matematica e cucina	Valutazione intermedia con calcolo delle proporzioni e prova pratica
6	Presentazione dell'esperienza in power point ad una o più classi parallele e realizzazione del buffet a tema	Laboratori di sala e cucina	Implementare negli allievi competenze professionali, fantasia, autonomia ed entusiasmo	6 ore Tutti i docenti coinvolti	Valutazione globale dell'UdA con "Griglia di valutazione dell'UdA"
7	Relazione individuale	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 ore Docente di italiano	Composizione scritta su traccia

## DIAGRAMMA DI GANTT

	<i>Tempi</i>					
<i>Fasi</i>	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio
1		2 ore				
2		4 ore				
3		4 ore				
4			3 ore			
5			6 ore			
6				6 ore		
7				2 ore		

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO

<b>Denominazione</b>	<b>Una giornata all'agriturismo</b>	
<b>Compito - prodotto</b>	Organizzazione di una visita guidata a una struttura ricettiva (agriturismo) con predisposizione di un dossier da presentare ai genitori Glossario trilingue dei termini tecnici Relazione individuale	
<b>Competenze mirate</b> • <b>assi culturali</b> • <b>cittadinanza</b> • <b>professionali</b>	<p><b>Competenze degli assi culturali</b> Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> <p><b>Competenze di cittadinanza</b> Acquisire e interpretare l'informazione Comunicare</p> <p><b>Competenze professionali</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</p>	
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	
Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti formali e informali	Esporre in modo chiaro logico e coerente esperienze vissute o testi ascoltati	
Le funzioni del linguaggio in relazione ai diversi contesti	Comunicare sia oralmente che per iscritto in diverse situazioni comunicative, adattando la propria comunicazione in base alla situazione	
Tecniche di lettura di linguaggi diversi (verbale, matematico, ecc.).	Interpretare i vari messaggi ricevuti, attraverso molteplici strumenti	
Lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera	Effettuare semplici comunicazioni professionali in italiano e in lingua straniera	
La struttura ricettiva, in particolare agrituristica	Riconoscere le caratteristiche di una struttura ricettiva agrituristica nei diversi ambiti: cucina, sala vendita, accoglienza	
<b>Utenti destinatari</b>	Classe prima	
<b>Prerequisiti</b>	Uso del vocabolario e del linguaggio professionale di base	
<b>Fase di applicazione</b>	Secondo quadrimestre	
<b>Tempi</b>	T1 Presentazione dell'UdA T2 Analisi delle caratteristiche della struttura agrituristica attraverso l'esame di diverse fonti (testi professionali, letterari, articoli di giornale, dati statistici, ecc.) T3 Visita ad una struttura agrituristica T4 Esame delle attività nei tre settori: cucina, sala e vendita, accoglienza turistica T5 Realizzazione del Dossier "Una giornata all'agriturismo" T6 Stesura del Glossario trilingue dei termini tecnici T7 Presentazione del Dossier ai genitori e al consiglio di classe T8 Stesura relazione individuale	
<b>Esperienze attivate</b>	Visita a una struttura ricettiva	

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO

<b>Metodologia</b>	<p><i>Cooperative learning</i> sviluppato attraverso quattro elementi fondamentali: ricerca, interazione, interpretazione, motivazione.</p> <p><i>Brainstorming</i></p> <p><i>Role playing</i></p> <p>Lezione frontale</p>
<b>Risorse umane</b>	<p><b>Risorse interne</b></p> <p>Docenti di Italiano e Storia, Inglese, Francese/Tedesco/Spagnolo, Scienze integrate, Laboratorio di servizi di accoglienza turistica, Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita, Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina</p> <p><b>Risorse esterne</b></p> <p>Proprietari della struttura ospitante</p>
<b>Strumenti</b>	<p>Aula di informatica</p> <p>Aula scolastica</p> <p>Struttura ospitante</p>
<b>Valutazione</b>	<p>Valutazione intermedia disciplinare</p> <p>Valutazione globale con “<i>Griglia di valutazione dell’UdA</i>”</p>

## PIANO DI LAVORO UDA

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO: <i>Una giornata all'agriturismo</i></b> (totale ore 29)
<b>Coordinatore:</b> Docente di Laboratorio di servizi Accoglienza turistica
<b>Collaboratori:</b> Docenti di Italiano e Storia, Inglese, Francese/Tedesco/Spagnolo, Scienze integrate, Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita, Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina

### SPECIFICAZIONE DELLE FASI

<b>Fasi</b>	<b>Attività</b>	<b>Strumenti</b>	<b>Esiti</b>	<b>Tempi e docenti coinvolti</b>	<b>Valutazione</b>
1	Presentazione dell'UdA	Scheda "Consegna agli studenti"	Coinvolgimento del gruppo classe	2 ore Coordinatore UdA + due docenti	-
2	Analisi delle caratteristiche della struttura agrituristica attraverso l'esame di diverse fonti	Libri di testo professionali e non, testi letterari, articoli di giornale, materiali reperiti in rete, dati statistici	Individuare le caratteristiche della struttura agrituristica. Comprendere i messaggi di testi diversi e riconoscere le funzioni dei vari linguaggi	5 ore Docenti di accoglienza turistica e italiano	Valutazione intermedia
3	Visita ad una struttura agrituristica	Blocco notes e registratore Questionario	Annotare e registrare informazioni relative alla struttura visitata	3 ore Docenti di accoglienza turistica e sala e vendita	Valutazione intermedia con check list osservativa
4	Esame delle attività nei tre settori: cucina, sala e vendita, accoglienza turistica	Laboratori di cucina, sala e accoglienza turistica	Effettuare delle semplici esperienze nei tre laboratori che simulino la situazione in una struttura agrituristica	5 ore Docenti di cucina e sala e vendita 2 ore Docente di accoglienza turistica	Valutazione intermedia
5	Realizzazione del Dossier "Una giornata all'agriturismo"	Aula di informatica	Stesura del Dossier accattivante e coinvolgente che contenga elementi di vario tipo (immagini, citazioni, didascalie, testi)	4 ore Docenti di italiano e accoglienza turistica	Valutazione intermedia
6	Stesura del Glossario trilingue dei termini tecnici	Laboratorio linguistico o aula di informatica	Acquisizione della terminologia specifica anche in inglese e L3	4 ore Docenti di italiano, inglese, L3	Valutazione intermedia con test
7	Presentazione del Dossier ai genitori e al consiglio di classe	Sala riunioni, Videoproiettore, Power Point	Presentazione in Power Point o con altri strumenti multimediali del Dossier "Una giornata all'agriturismo"	2 ore Tutti i docenti coinvolti	Valutazione globale dell'UdA con "Griglia di valutazione dell'UdA"
8	Stesura relazione individuale	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 ore Docente di italiano	Composizione scritta su traccia



**DIAGRAMMA DI GANTT**

	<i>Tempi</i>					
<i>Fasi</i>	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio
<b>1</b>			2 ore			
<b>2</b>			5 ore			
<b>3</b>			3 ore			
<b>4</b>				5+2 ore		
<b>5</b>				4 ore		
<b>6</b>				4 ore		
<b>7</b>					2 ore	
<b>8</b>					2 ore	

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
<b>Denominazione</b>	<b>La vita in albergo... Una vita per l'albergo</b>
<b>Compito - prodotto</b>	Presentazione multimediale (slideshow con PowerPoint) delle professionalità che operano in un albergo Glossario in lingua e tecnico Relazione individuale
<b>Competenze mirate</b> • <b>assi culturali</b> • <b>cittadinanza</b> • <b>professionali</b>	<b>Competenze degli assi culturali</b> Utilizzare e produrre testi multimediali Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico, per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio <b>Competenze di cittadinanza</b> Comunicare Collaborare e partecipare <b>Competenze professionali</b> Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
La descrizione dell'albergo in diversi testi letterari	Analizzare vari tipi di descrizione di albergo e riconoscerne caratteristiche e differenze
La struttura ricettiva e le diverse tipologie	Descrivere i reparti dell'albergo e le professionalità, riconoscendo le diverse organizzazioni ricettive
Lessico relativo all'albergo, in italiano e in inglese	Utilizzare il lessico specifico in italiano e inglese in modo appropriato
Diritti e doveri dei lavoratori e organizzazione del lavoro in albergo	Essere consapevoli dei diritti e dei doveri dei lavoratori e individuare le caratteristiche personali necessarie per ricoprire i diversi ruoli
Il territorio e il contesto economico-sociale	Distinguere le tipologie di albergo in base al territorio e alla realtà economico-sociale
Tecniche di comunicazione	Gestire una presentazione multimediale
Tabelle di dati e grafici (istogrammi e diagrammi a torta)	Costruire e interpretare tabelle di dati e alcune tipologie di grafico (istogrammi e diagrammi a torta)
<b>Utenti destinatari</b>	Classe prima
<b>Prerequisiti</b>	Uso della terminologia tecnica di base relativa all'organizzazione alberghiera Uso del dizionario bilingue
<b>Fase di applicazione</b>	Secondo quadrimestre
<b>Tempi</b>	T1 Presentazione dell'UdA T2 Visione di un filmato che presenti le attività in albergo T3 Visita guidata ad una struttura alberghiera T4 Analisi socioeconomica e rielaborazione dei dati e delle osservazioni raccolti T5 Predisposizione del glossario e dell'organigramma anche in inglese T6 Preparazione della presentazione multimediale delle professionalità che operano in albergo T7 Presentazione ed esposizione del lavoro svolto T8 Stesura della relazione individuale

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO

<b>Esperienze attivate</b>	Visita autonoma ad un albergo
<b>Metodologia</b>	Brainstorming Lavoro di gruppo Lezione frontale Attività laboratoriale Visita guidata
<b>Risorse umane</b> • <i>interne</i> • <i>esterne</i>	<b>Risorse interne</b> Docenti di Italiano, Inglese, Diritto, Matematica, Laboratorio di servizi di accoglienza turistica, Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita, Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina <b>Risorse esterne</b> Direttore, impiegati e operatori della struttura alberghiera visitata
<b>Strumenti</b>	Aula multimediale, aula informatica, dizionari bilingue, fotocamere digitali, videoproiettore
<b>Valutazione</b>	Valutazione intermedia delle singole discipline coinvolte Valutazione globale con “ <i>Griglia di valutazione dell’UdA</i> ”

## PIANO DI LAVORO UDA

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO: <i>La vita in albergo... Una vita per l'albergo</i></b> (totale ore 23)
<b>Coordinatore:</b> Docente di Laboratorio di servizi Accoglienza turistica
<b>Collaboratori:</b> Docenti di Italiano, Inglese, Diritto, Matematica, Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita, Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina

### SPECIFICAZIONE DELLE FASI

<b>Fasi</b>	<b>Attività</b>	<b>Strumenti</b>	<b>Esiti</b>	<b>Tempi e docenti coinvolti</b>	<b>Valutazione</b>
1	Presentazione dell'UdA	Scheda "Consegna agli studenti"	Attenzione e curiosità degli allievi	2 ore Docenti di accoglienza turistica (coordinatore), italiano, cucina	-
2	Visione di un filmato che presenti le attività in albergo	Aula multimediale	Riconoscere le attività in albergo, i ruoli e la loro evoluzione storica	3 ore Docenti di cucina, sala e vendita, accoglienza turistica	Valutazione intermedia con scheda osservativa
3	Visita guidata ad una struttura alberghiera	Struttura alberghiera, blocco notes, registratore, questionario	Raccogliere dati e informazioni sulla struttura alberghiera e sulle sue attività	3 ore Docenti di cucina, sala e vendita, accoglienza turistica	Valutazione intermedia con scheda osservativa
4	Analisi socioeconomica e rielaborazione dei dati e delle osservazioni raccolti	Aula e laboratorio di informatica	Comprendere tabelle e grafici relativi alla realtà socioeconomica e utilizzarli a integrazione dei dati raccolti	4 ore Docenti di matematica e accoglienza turistica	Valutazione intermedia
5	Predisposizione del glossario e dell'organigramma anche in inglese	Aula multimediale Dizionario linguistico	Consolidamento delle conoscenze riguardo la struttura e l'organigramma	3 ore Docenti di italiano e inglese	Valutazione intermedia con prova strutturata
6	Preparazione della presentazione multimediale delle professionalità che operano in albergo	Aula di Informatica	Predisposizione di un prodotto multimediale sulle professionalità che operano in albergo in modo chiaro e coinvolgente	4 ore Docenti di accoglienza turistica e matematica	Valutazione intermedia con prova strutturata
7	Presentazione ed esposizione del lavoro svolto	Sala riunioni, videoproiettore	Presentazione multimediale e descrizione delle fasi di lavoro	2 ore Tutti i docenti coinvolti	Valutazione globale dell'UdA con "Griglia di valutazione dell'UdA"
8	Stesura della relazione individuale	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 ore Docente di italiano	Composizione scritta su traccia

**DIAGRAMMA DI GANTT**

	<i>Tempi</i>					
<i>Fasi</i>	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio
<b>1</b>			2 ore			
<b>2</b>			3 ore			
<b>3</b>				3 ore		
<b>4</b>				4 ore		
<b>5</b>				3 ore		
<b>6</b>					4 ore	
<b>7</b>					2 ore	
<b>8</b>					2 ore	

---

**UNITÀ DI APPRENDIMENTO**

**CLASSI SECONDE**

---

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
<b>Denominazione</b>	<b>“ ... e i monti de poenta”</b>
<b>Compito - prodotto</b>	Produzione di vari tipi di polenta e presentazione in power point delle caratteristiche, delle radici storiche e della varietà di utilizzo del prodotto Glossario tecnico Relazione individuale
<b>Competenze mirate</b> • <b>assi culturali</b> • <b>professionali</b> • <b>cittadinanza</b>	<b>Competenze degli assi culturali</b> Utilizzare e produrre testi multimediali Comprendere il cambiamento e la 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>Competenze di cittadinanza</b> Imparare ad imparare Collaborare e partecipare <b>Competenze professionali</b> Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Caratteri dei testi multimediali (ed eventualmente ipertestuali) Modalità di ricerca su internet	Esporre oralmente in modo corretto le ricette/ procedure di base Selezionare dalla rete dati e immagini pertinenti alla costruzione di un testo multimediale Produrre testi scritti di sintesi degli argomenti svolti e di accompagnamento delle immagini
Elementi di storia economica e sociale, delle tecniche e del lavoro: con particolare riguardo al territorio di appartenenza (Veneto)	Utilizzare semplici strumenti della ricerca storica a partire da fonti e dai documenti
Modalità e tecniche relative alla competenza testuale: riassumere, titolare, parafrasare, relazionare, strutturare ipertesti, ecc.	Padroneggiare situazioni di comunicazione tenendo conto dello scopo, del contesto, dei destinatari; ideare e strutturare testi di varia tipologia
Lessico professionale di base in italiano	Effettuare semplici comunicazioni professionali in italiano
Codice deontologico professionale	Relazionarsi positivamente con i colleghi e operare nel rispetto del proprio ruolo
Caratteristiche organolettiche e nutrizionali della farina di mais e della polenta. Caratteristiche nutrizionali della polenta come ingrediente di piatti ulteriormente elaborati. Igiene degli alimenti, nozioni di microbiologia ed igiene professionale.	Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi ed indicarne la funzione nutrizionale. Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli
Elementi di gastronomia tipica del territorio in cui si opera	Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica
<b>Utenti destinatari</b>	Classe seconda
<b>Prerequisiti</b>	Strutture di base della comunicazione Principali sistemi di cottura
<b>Fase di applicazione</b>	Secondo quadrimestre

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO

<b>Tempi</b>	<p>T1 Presentazione dell'UdA</p> <p>T2 Ricerca e descrizione dei vari modi di produrre la polenta e i piatti a base di polenta</p> <p>T3 Esplorazione storica: la polenta nelle economie di sussistenza pre-moderne (aspetti generali, testimonianze letterarie, testi delle canzoni popolari)</p> <p>T4 Esplorazione storica: superamento del modello alimentare basato sulla polenta e riflessione sul perchè la polenta non si è globalizzata (come la pasta e la pizza)</p> <p>T5 Esame delle normative di settore, rintracciabilità e filiera distributiva, profilo calorico-nutrizionale della polenta</p> <p>T6 Stesura di ricette di base della polenta e dei piatti con polenta in lingua straniera;</p> <p>T7 Elaborazione individuale e/o in gruppo di un power point sul lavoro svolto</p> <p>T8 Produzione delle diverse tipologie di polenta e presentazione del power point</p> <p>T9 Relazione individuale dell'UdA</p>
<b>Esperienze attivate</b>	Esercitazioni pratiche nel laboratorio di Enogastronomia; esercitazioni nel laboratorio di informatica; visita a un mulino tradizionale
<b>Metodologia</b>	<p>Attività laboratoriale</p> <p>Lezione frontale</p> <p>Brainstorming</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Brainstorming</p>
<b>Risorse umane</b> • <b>interne</b> • <b>esterne</b>	<p><b>Risorse interne</b></p> <p>Docenti di Italiano e Storia, Scienza degli alimenti, Lingua straniera, Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita, Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina</p>
<b>Strumenti</b>	Laboratori di informatica, linguistico, di cucina, postazione mobile, libri di testo, materiale informativo
<b>Valutazione</b>	<p>Valutazione intermedia, almeno una per ogni docente al termine delle singole fasi</p> <p>Valutazione globale con "Griglia di valutazione dell'UdA"</p>



## PIANO DI LAVORO UDA

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO:</b> “... e i monti de poenta” (totale 30 ore)
<b>Coordinatore:</b> Docente di Italiano e Storia
<b>Collaboratori:</b> Docenti di Scienza degli alimenti, Lingua straniera, Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita, Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina.

### SPECIFICAZIONE DELLE FASI

<b>Fasi</b>	<b>Attività</b>	<b>Strumenti</b>	<b>Esiti</b>	<b>Tempi e docenti coinvolti</b>	<b>Valutazione</b>
<b>1</b>	Presentazione dell'UdA	Scheda “ <i>Consegna agli studenti</i> ”	Coinvolgimento del gruppo classe	2 ore Coordinatore UdA + due docenti	-
<b>2</b>	Ricerca e descrizione dei vari modi di produrre la polenta e i piatti a base di polenta	Laboratorio di cucina, Computer, manuali scolastici	Utilizzare in modo appropriato il prodotto e realizzare alcune ricette	4 ore Docente di cucina	Valutazione intermedia Prova teorica e pratica
<b>3</b>	Esplorazione storica: la polenta nelle economie di sussistenza pre-moderne (aspetti generali, testimonianze letterarie, testi delle canzoni popolari)	Manuali scolastici, testi di vario genere, internet	Riconoscere le condizioni socio-economiche che hanno determinato la diffusione del mais-granoturco nelle campagne venete	3 ore Docente di italiano/storia	Valutazione intermedia
<b>4</b>	Esplorazione storica: superamento del modello alimentare basato sulla polenta e riflessione sul perché la polenta non si è globalizzata (come la pasta e la pizza)	Riviste specializzate, manuali scolastici, internet	Riflettere sul utilizzo della polenta oggi e sulle cause della mancata diffusione del prodotto nel mondo	3 ore Docenti di italiano/storia e sala e vendita	Valutazione intermedia
<b>5</b>	Esame delle normative di settore, rintracciabilità e filiera distributiva, profilo calorico-nutrizionale della polenta	Lavagna, libro di testo, computer	Analizzare i prodotti alimentari specifici e le relative normative Layout del processo produttivo	3 ore Docenti di scienza degli alimenti e cucina	Valutazione intermedia tramite test
<b>6</b>	Stesura di ricette di base della polenta e dei piatti con polenta in lingua straniera	Laboratorio linguistico Computer, dizionario bilingue	Traduzione delle ricette in lingua e costruzione del glossario	2 ore Docente di lingua straniera	Valutazione intermedia
<b>7</b>	Elaborazione individuale e/o in gruppo di un power point sul lavoro svolto	Computer	Realizzazione del documento in Power Point	5 ore Docenti di italiano/storia e sala e vendita	Valutazione intermedia”
<b>8</b>	Produzione delle diverse tipologie di polenta e presentazione del power point	Laboratorio di Enogastronomia Postazione mobile	Realizzazione di alcune ricette e presentazione del power point	4+2 ore Docente di cucina e tutti gli altri docenti coinvolti	Valutazione globale dell'UdA con “ <i>Griglia di valutazione dell'UdA</i> ”
<b>9</b>	Relazione individuale dell'UdA	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 ore Docente di italiano	Composizione scritta su traccia

**DIAGRAMMA DI GANTT**

Fasi	<i>Tempi</i>				
	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio
1	2				
2		4			
3		3			
4		4			
5			3		
6			2		
7			5		
8				4+2	
9				2	

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO</b>	
<b>Denominazione</b>	<b>Cose dell'altro mondo</b>
<b>Compito - prodotto</b>	Il commercio tradizionale e il mercato equo-solidale: presentazione multimediale Glossario specifico tecnico-commerciale anche in lingua straniera Relazione individuale
<b>Competenze mirate</b> • <b>Assi culturali</b> • <b>Cittadinanza</b> • <b>Professionali</b>	<b>Competenze degli assi culturali</b> Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi, anche con l'ausilio di interpretazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni di tipo informatico. <b>Competenze di cittadinanza</b> Collaborare e partecipare Acquisire e interpretare l'informazione <b>Competenze professionali</b> Individuare le tendenze dei mercati locali, nazionali e internazionali
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Significato di analisi e organizzazione di dati numerici	Raccogliere, organizzare e rappresentare un insieme di dati
Semplici applicazioni che consentano di creare ed elaborare un foglio elettronico con le forme grafiche corrispondenti	Leggere e interpretare tabelle e grafici in termini di corrispondenze tra elementi di due insiemi
Elementi di formazione del prezzo del prodotto	Confrontare le varie voci della bilancia commerciale
I fattori produttivi	Individuare i vari fattori produttivi differenziandoli per natura e remunerazione
Relazioni economiche e interscambio internazionale	Ricerca informazioni all'interno di testi di breve estensione
<b>Utenti destinatari</b>	Classe seconda
<b>Prerequisiti</b>	Foglio di calcolo elettronico (conoscenze di base) Conoscenze digitali di base Principi base del commercio internazionale
<b>Fase di applicazione</b>	Secondo quadrimestre
<b>Tempi</b>	T1 Presentazione UdA T2 Visita e raccolta dati presso una bottega del circuito equo-solidale e presso un supermercato T3 Analisi delle relazioni economiche e dei diversi mercati internazionali; T4 Elaborazione e confronto dei dati raccolti; redazione del glossario tecnico - commerciale T5 Produzione del testo multimediale T6 Presentazione dell'esperienza al CdC e alle famiglie T7 Relazione individuale dell'UdA
<b>Esperienze attivate</b>	Visita ad un negozio del circuito Equo-solidale Visita ad un supermercato tradizionale

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
<b>Metodologia</b>	Brainstorming Cooperative learning Visita guidata Lezione frontale e interattiva Attività laboratoriale Ricerca in rete
<b>Risorse umane</b> • <i>interne</i> • <i>esterne</i>	<b>Risorse interne</b> Docenti di Italiano, diritto ed economia, matematica, lingua straniera, laboratorio di servizi di accoglienza turistica <b>Risorse esterne</b> Direttore del supermercato e responsabile del negozio del commercio Equo-solidale
<b>Strumenti</b>	Aula di informatica, Aula LIM, videoproiettore e pc, collegamento internet, aula magna, microfono, libri di testo in uso, dizionari bilingue e monolingue, materiale divulgativo della bottega del commercio equo-solidale e del supermercato
<b>Valutazione</b>	Valutazione intermedia delle discipline coinvolte nell'UdA attraverso griglie di valutazione apposite Valutazione globale con "Griglia di valutazione dell'UdA"

## PIANO DI LAVORO UDA

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO: <i>Cose dell'altro mondo</i></b> (totale ore 24)
<b>Coordinatore:</b> Docente di Italiano
<b>Collaboratori:</b> Docenti di Diritto ed Economia; Lingue straniere; Matematica, Laboratorio di servizi di accoglienza turistica

### SPECIFICAZIONE DELLE FASI

<b>Fasi</b>	<b>Attività</b>	<b>Strumenti</b>	<b>Esiti</b>	<b>Tempi e docenti coinvolti</b>	<b>Valutazione</b>
<b>1</b>	Presentazione UdA	Videoproiettore Presentazione multimediale Scheda "Consegna agli studenti"	Stimolare l'attenzione degli studenti	2 ore Coordinatore UdA + due docenti	-
<b>2</b>	Visita e raccolta dati presso una bottega del circuito equo-solidale e presso un supermercato	Scheda di osservazione e rilevazione dati per gruppi di lavoro Appunti presentazione dell'esperto	Implementare la capacità di osservare e reperire le informazioni	4 ore (2 h per visita) Docenti di italiano, diritto ed economia, accoglienza turistica	Valutazione intermedia disciplinare
<b>3</b>	Analisi delle relazioni economiche e dei diversi mercati internazionali	Manuale e brevi testi anche tratti da internet, LIM	Utilizzo appropriato degli strumenti per interpretare dati (relazioni e rapporti causa-effetto)	4 ore Docente di diritto ed economia	Valutazione intermedia disciplinare
<b>4</b>	Elaborazione e confronto dei dati raccolti; redazione del glossario tecnico - commerciale	Laboratorio informatico, fotocopie, libri di testo in uso, materiale informativo della bottega del commercio equo-solidale e del supermercato	Redazione di un glossario dei termini specifici anche in lingua straniera. Utilizzo appropriato di strumenti per il confronto, l'interpretazione e l'elaborazione dei dati	5 ore Docenti di matematica e lingue straniere	Valutazione intermedia disciplinare
<b>5</b>	Produzione del testo multimediale	Laboratorio informatica	Rielaborazione delle informazioni con strumenti multimediali	4 ore Docenti di accoglienza turistica e matematica	Valutazione intermedia disciplinare
<b>6</b>	Presentazione dell'esperienza al CdC e alle famiglie	Aula magna videoproiettore pc microfono	Descrizione dell'esperienza in modo chiaro e coerente con riflessioni autonome e personali	3 ore Tutti i docenti coinvolti nell'UdA	Valutazione globale dell'UdA con "Griglia di valutazione dell'UdA"
<b>7</b>	Relazione individuale	Aula	Consapevolezza dell'esperienza vissuta e chiarezza espositiva	2 ore docente di italiano	Valutazione scritta su traccia

**DIAGRAMMA DI GANTT**

		<i>Tempi</i>				
<i>Fasi</i>	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio
<b>1</b>		2 ore				
<b>2</b>		4 ore				
<b>3</b>		4 ore				
<b>4</b>			5 ore			
<b>5</b>			4 ore			
<b>6</b>				3 ore		
<b>7</b>				2 ore		

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
<b>Denominazione</b>	<b>La comunicazione in hotel di lusso: il caso The Westin Hotel Europa &amp; Regina, Venice</b>
<b>Compito - prodotto</b>	Realizzazione di un buffet di cucina tipica veneziana e presentazione in Power Point del lavoro svolto Glossario tecnico Relazione individuale
<b>Competenze mirate</b> • <b>assi culturali</b> • <b>cittadinanza</b> • <b>professionali</b>	<b>Competenze degli assi culturali</b> Utilizzare e produrre testi multimediali Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi e operativi <b>Competenze di cittadinanza</b> Comunicare Collaborare e partecipare Agire in modo autonomo e responsabile <b>Competenze professionali</b> Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera 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>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
La storia dell'Hotel Europa & Regina dalla sua nascita ai tempi attuali	Riconoscere da dati storici le evoluzioni ed i cambiamenti del settore dell'ospitalità di lusso
I servizi della Room Division offerti ad una clientela di lusso. Comparazione dei servizi offerti dall'Hotel Europa & Regina con quelli offerti da un hotel stagionale balneare di media categoria	Individuare i servizi offerti dal settore della Room Division in un Hotel di lusso
Terminologia di base del settore Elementari dialoghi al Front Office	Esprimersi con una corretta terminologia, anche in lingua straniera, nelle più semplici situazioni di accoglienza turistica
I servizi del Food & Beverage Compartment offerti ad una clientela di lusso. Comparazione dei servizi offerti dall' Hotel Europa & Regina con quelli offerti da un hotel stagionale balneare di media categoria	Individuare i servizi offerti dal settore della Ristorazione in un Hotel di lusso
Elaborazione grafica di un menù	Elaborare graficamente un menù per un evento
La cucina tipica veneziana offerta dagli hotel di lusso La preparazione dei più conosciuti piatti tipici veneziani	Elaborare i principali piatti e individuare le principali bevande della cucina tipica veneziana, rivisitata per un target di lusso
La redazione di un glossario tecnico di settore	Redigere un glossario tecnico di settore
Elaborazione ed esposizione di una presentazione Power Point	Elaborare ed esporre una presentazione in Power Point
<b>Utenti destinatari</b>	Classe seconda
<b>Prerequisiti</b>	I servizi di un albergo standard
<b>Fase di applicazione</b>	Febbraio-aprile

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO

<b>Tempi</b>	<p>T1 Presentazione dell'UdA alla classe</p> <p>T2 Esame della storia dell'Hotel Europa &amp; Regina</p> <p>T3 Incontro con un direttore di un hotel di Venezia</p> <p>T4 Individuazione dei servizi della Room Division offerti ad una clientela di lusso</p> <p>T5 Selezione della terminologia di base del settore. Elementari dialoghi al Front Office</p> <p>T6 Individuazione dei servizi del Food &amp; Beverage Compartment offerti ad una clientela di lusso</p> <p>T7 Visita all'Hotel Europa &amp; Regina</p> <p>T8 Elaborazione grafica di un menù per un evento e preparazione lavoro in Power Point</p> <p>T9 Elaborazione dei principali piatti e individuazione delle principali bevande della cucina tipica veneziana e preparazione del power point</p> <p>T10 Esposizione del lavoro svolto dai gruppi attraverso una presentazione in power point</p> <p>T11 Relazione individuale dell'UdA</p>
<b>Esperienze attivate</b>	Visita ad un albergo standard
<b>Metodologia</b>	<p>Role playing in laboratorio di accoglienza turistica,</p> <p>Esercitazione in laboratorio di enogastronomia e sala-vendita</p> <p>Lezione frontale</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Esercitazione in laboratorio di informatica</p>
<b>Risorse umane</b> • <b>interne</b> • <b>esterne</b>	<p><b>Risorse interne</b></p> <p>Docenti di laboratorio di servizi di accoglienza turistica, laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita, laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, lingua inglese, di lingua tedesca/francese</p> <p><b>Risorse esterne</b></p> <p>Direttore di un hotel di Venezia (Incontro a scuola)</p> <p>Direttore dell' Hotel Europa &amp; Regina e responsabili di reparto (Visita in azienda)</p>
<b>Strumenti</b>	<p>Materiale informativo</p> <p>Libri di testo</p> <p>Attrezzature dei laboratori</p> <p>Personal Computer e Videoproiettore</p>
<b>Valutazione</b>	<p>Valutazione intermedia, almeno una per ogni docente al termine delle singole fasi</p> <p>Valutazione globale con "Griglia di valutazione dell'UdA"</p>



## PIANO DI LAVORO UDA

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO: <i>La comunicazione in hotel di lusso: the case history of the Westin Hotel Europa &amp; Regina, Venice</i></b> (totale 32 ore)
<b>Coordinatore:</b> Docente laboratorio di servizi di accoglienza turistica
<b>Collaboratori:</b> Docenti di laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita, laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, lingua inglese, di lingua tedesca/francese

### SPECIFICAZIONE DELLE FASI

<b>Fasi</b>	<b>Attività</b>	<b>Strumenti</b>	<b>Esiti</b>	<b>Tempi e docenti coinvolti</b>	<b>Valutazione</b>
<b>1</b>	Presentazione dell'UdA	Scheda "Consegna agli studenti"	Interessare e sensibilizzare il gruppo classe verso le attività da svolgere	2 ore Coordinatore UdA + 2 docenti	-
<b>2</b>	Esame della storia dell'Hotel Europa & Regina	Dati storici Articoli di riviste del settore	Incentivare negli allievi la curiosità verso un hotel di lusso Inserire la storia dell'hotel nel contesto storico di Venezia	3 ore Docenti di accoglienza turistica e Storia	Valutazione intermedia tramite colloquio e glossario tecnico
<b>3</b>	Incontro con il direttore di un hotel di Venezia	Sala Conferenze Videoproiettore	Entusiasmare il gruppo classe verso una realtà alberghiera (quella veneziana) non ancora molto sentita e percepita	2 ore Docente di accoglienza turistica e Direttore Hotel	Valutazione intermedia osservativa
<b>4</b>	Individuazione dei servizi della Room Division offerti ad una clientela di lusso	Libro di testo Articoli di riviste del settore Personal Computer	Individuare i servizi della Room Division offerti dall'Hotel San Clemente Palace e loro comparazione con quelli offerti da un hotel stagionale balneare di media categoria	2 ore Docente di accoglienza turistica	Valutazione intermedia con prova relazionale
<b>5</b>	Selezione della terminologia di base del settore e produzione di semplici dialoghi al Front Office	Libro di testo Laboratorio di accoglienza turistica	Esprimersi con una corretta terminologia, anche in lingua straniera, nelle più semplici situazioni di accoglienza turistica	6 ore Docente di inglese e tedesco/francese	Valutazione intermedia colloquio + glossario tecnico
<b>6</b>	Individuazione dei servizi del Food & Beverage Compartment offerti ad una clientela di lusso	Libro di testo Articoli di riviste del settore	Individuare i servizi del Food & Beverage Compartment offerti dall' Hotel Europa & Regina e loro comparazione con quelli offerti da un hotel stagionale balneare di media categoria	2 ore Docente di sala e vendita	Valutazione intermedia con prova semistrutturata
<b>7</b>	Visita all'Hotel Europa & Regina	Scaletta di domande da porre al Direttore/Responsabile Hotel Europa & Regina	Stimolare la correlazione e l'osservazione di ciò che è stato presentato in aula e ciò che si è rilevato dalla visita	3 ore Docente di accoglienza turistica	Valutazione intermedia osservativa

<b>Fasi</b>	<b>Attività</b>	<b>Strumenti</b>	<b>Esiti</b>	<b>Tempi e docenti coinvolti</b>	<b>Valutazione</b>
<b>8</b>	Elaborazione grafica di un menù per un evento	Personal Computer	Elaborazione grafica di un menù per un evento	2 ore Docente di accoglienza turistica	Valutazione intermedia creatività e attività pratica
<b>9</b>	Elaborazione dei principali piatti, individuazione delle principali bevande della cucina tipica veneziana e preparazione power point	Attrezzature dei laboratori di enogastronomia e di sala-vendita di informatica	Elaborazione dei principali piatti e individuazione delle principali bevande della cucina tipica veneziana, rivisitata per un target di lusso e predisposizione power point	5 ore Docente di cucina e sala/ vendita	Valutazione intermedia esercitazione pratica
<b>10</b>	Esposizione del lavoro con presentazione in powerpoint	Personal Computer e videoproiettore	Presentare e sostenere le proprie osservazioni di fronte ad estranei	3 ore Tutti gli insegnanti coinvolti	Valutazione globale dell'UdA con "Griglia di valutazione dell'UdA"
<b>11</b>	Relazione individuale	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 ore docente di italiano	Composizione scritta su traccia

## DIAGRAMMA DI GANTT

<b>Fasi</b>	<b>Tempi</b>					
	<b>dicembre</b>	<b>gennaio</b>	<b>febbraio</b>	<b>marzo</b>	<b>aprile</b>	<b>maggio</b>
<b>1</b>		2 ore				
<b>2</b>		3 ore				
<b>3</b>		2 ore				
<b>4</b>			2 ore			
<b>5</b>			6 ore			
<b>6</b>				2 ore		
<b>7</b>				3 ore		
<b>8</b>				2 ore		
<b>9</b>				5 ore		
<b>10</b>				3 ore		
<b>11</b>				2 ore		

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
<b>Denominazione</b>	<b>0, 5, 30: i numeri del benessere quotidiano</b> (0= sigarette, 5= porzioni di frutta e verdura, 30= minuti di camminata)
<b>Compito - prodotto</b>	Preparazione di un menu con piatti e bevande a base di frutta e verdura con esposizione orale e grafica dei vantaggi dello stile 0-5-30. Glossario tecnico anche in lingua Relazione individuale
<b>Competenze mirate</b> • <b>assi culturali</b> • <b>cittadinanza</b> • <b>professionali</b>	<b>Competenze degli assi culturali</b> Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. Utilizzare le lingue straniere per i principali scopi comunicativi ed operativi <b>Competenze di cittadinanza</b> Agire in modo autonomo e responsabile Collaborare e partecipare <b>Competenze professionali</b> Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni	Esporre in modo corretto, anche simulando la situazione di relazione con il cliente, gli ingredienti e le procedure di base dei prodotti preparati
Lessico professionale di base in italiano e nelle lingue inglese e tedesco	Effettuare semplici comunicazioni professionali in lingua straniera
Tecniche di preparazione di base relative a frutta e verdura Caratteristiche organolettiche e nutritive di frutta e verdura	Realizzare piatti e preparazioni semplici di prodotti enogastronomici a base di verdura e frutta Realizzare bevande a base di frutta e verdura
Attività di tipo motorio di facile esecuzione ogni giorno	Riconoscere il valore di uno stile di vita salutare e dell'attività motoria
Concetti di base: effetti del fumo sull'organismo; effetti dell'attività motoria sull'organismo	Relazionare su uno o più slogan contro il fumo
Norme di comportamento idonee all'ambiente di lavoro e principali norme di sicurezza	Adottare in ambito operativo comportamenti responsabili e sicuri pur in situazioni di difficoltà minime e in funzioni operative semplici
<b>Utenti destinatari</b>	Classe seconda
<b>Prerequisiti</b>	Conoscere i valori nutrizionali dei principali tipi di alimenti e le principali tecniche di cottura; conoscere i principi di base dell'attività fisico motoria
<b>Fase di applicazione</b>	Secondo quadrimestre

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO

<b>Tempi</b>	<p>T1 Presentazione UdA</p> <p>T2 Esame delle caratteristiche organolettiche e nutritive di frutta e verdura</p> <p>T3 Presentazione dei danni provocati dal fumo</p> <p>T4 Esecuzione di alcuni esercizi ginnici da praticare ogni giorno, con riferimento alle parti del corpo coinvolte</p> <p>T5 Predisposizione del glossario specifico anche in lingua straniera e simulazione di dialoghi al ristorante e al negozio di frutta e verdura</p> <p>T6 Rielaborazione dati e predisposizione di una presentazione su “I numeri del benessere”</p> <p>T7 Produzione di pietanze e bevande a base di frutta e verdura e organizzazione del servizio</p> <p>T8 Realizzazione di una degustazione con esposizione orale dei vantaggi dello stile 0-5-30</p> <p>T9 Relazione individuale</p>
<b>Esperienze attivate</b>	Uso delle attrezzature di laboratorio
<b>Metodologia</b>	<p>Esercitazione di laboratorio</p> <p>Lezioni tecnico-pratiche</p> <p>Lezione frontale</p> <p>Brainstorming</p> <p>Cooperative learning</p>
<b>Risorse umane</b> • interne • esterne	<p><b>Risorse interne</b></p> <p>Docenti di Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita, Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, Scienze integrate, Scienze motorie e sportive, Italiano, Scienza degli alimenti, Lingua straniera</p>
<b>Strumenti</b>	Laboratori di cucina e sala, laboratorio linguistico, laboratorio di scienze, lavagna LIM, libri di testo, materiale informativo specifico
<b>Valutazione</b>	<p>Valutazione intermedia per ogni docente al termine della fase disciplinare</p> <p>Valutazione globale con “<i>Griglia di valutazione dell’UdA</i>”</p>

## PIANO DI LAVORO UDA

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO: 0, 5, 30: i numeri del benessere quotidiano</b> <i>(0= sigarette, 5= porzioni di frutta e verdura, 30= minuti di camminata)</i> (totale ore26)
<b>Coordinatore:</b> Docente di Scienza degli alimenti
<b>Collaboratori:</b> Docenti di Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita, Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, Scienze integrate, Scienze motorie e sportive, Italiano, Lingua straniera

## SPECIFICAZIONE DELLE FASI

<b>Fasi</b>	<b>Attività</b>	<b>Strumenti</b>	<b>Esiti</b>	<b>Tempi e docenti coinvolti</b>	<b>Valutazione</b>
<b>1</b>	Presentazione dell' Uda	Scheda "Consegna agli studenti"	Motivazione della classe	2 ore Coordinatore Uda + due docenti	-
<b>2</b>	Esame delle caratteristiche organolettiche e nutritive di frutta e verdura	Lezione frontale, libro di testo, computer	Riconoscimento dell'importanza di frutta e verdura nella nostra alimentazione	3 ore Docente di scienza degli alimenti	Valutazione intermedia: test con vero/falso e domande chiuse
<b>3</b>	Presentazione dei danni provocati dal fumo sul sistema respiratorio	Lezione frontale, libro di testo, computer	Consapevolezza del concetto di salute e dei danni provocati dal fumo	2 ore Docente di scienze integrate	Valutazione intermedia: test con vero/falso e domande chiuse
<b>4</b>	Esecuzione di alcuni esercizi ginnici da praticare ogni giorno, con riferimento alle parti del corpo coinvolte	Palestra	Riconoscimento degli effetti di alcune attività motorie sul corpo umano	2 ore Docente di scienze motorie	Valutazione intermedia
<b>5</b>	Predisposizione del glossario specifico anche in lingua straniera e simulazione di dialoghi al ristorante e al negozio di frutta e verdura	Dizionario bilingue, laboratorio linguistico, libri di testo	Realizzazione del glossario Interazione con un cliente in lingua straniera	3 ore Docenti di italiano e lingua straniera	Valutazione intermedia: test di vocaboli (scritto), role-play al ristorante e al negozio di frutta (orale)
<b>6</b>	Rielaborazione dati e predisposizione di una presentazione su "I numeri del benessere"	Aula informatica, LIM	Consapevolezza del rapporto tra attività motoria, abitudini alimentari e benessere	3 ore Docenti di italiano e scienza degli alimenti	Valutazione intermedia
<b>7</b>	Produzione di pietanze e bevande a base di frutta e verdura e organizzazione del servizio	Laboratori di sala e cucina	Acquisizione delle competenze specifiche per la realizzazione ed il servizio di semplici piatti e bevande a base di frutta e verdura	7 ore Docenti di sala e vendita e cucina	Valutazione intermedia sulla padronanza nella realizzazione e nello svolgimento del servizio

<b>Fasi</b>	<b>Attività</b>	<b>Strumenti</b>	<b>Esiti</b>	<b>Tempi e docenti coinvolti</b>	<b>Valutazione</b>
<b>8</b>	Realizzazione di una degustazione con esposizione orale dei vantaggi dello stile 0-5-30	Laboratori di cucina e sala	Valorizzare le competenze professionali e comunicative degli allievi	2 ore Tutti i docenti coinvolti	Valutazione globale dell'UdA con "Griglia di valutazione dell'UdA"
<b>9</b>	Relazione individuale	Aula	Essere consapevole dell'esperienza vissuta	2 ore Docente di italiano	Composizione scritta su traccia

### DIAGRAMMA DI GANTT

<b>Fasi</b>	<b>Tempi</b>					
	<b>Gennaio</b>	<b>Febbraio</b>	<b>Marzo</b>			
<b>1</b>	2					
<b>2</b>	3					
<b>3</b>	2					
<b>4</b>		2				
<b>5</b>		3				
<b>6</b>		3				
<b>7</b>		7				
<b>8</b>			2			
<b>9</b>			2			

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO</b>	
<b>Denominazione</b>	<b><i>I prodotti a KM 0: la pasta secca</i></b>
<b>Compito - prodotto</b>	Presentazione caratteristiche prodotti Km 0, con approfondimento sulla pasta secca e sulla sua produzione Glossario tecnico anche in lingua straniera Relazione individuale
<b>Competenze mirate</b> • <b>assi culturali</b> • <b>cittadinanza</b> • <b>professionali</b>	<b>Competenze degli assi culturali</b> Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi <b>Competenze di cittadinanza</b> Imparare ad imparare Collaborare e partecipare <b>Competenze professionali</b> Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Pacchetto Office e navigazione in Internet; utilizzo della biblioteca	Reperire idonee informazioni attraverso la rete Internet, i libri di testo e della biblioteca
Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti	Leggere ed interpretare le etichette alimentari
Conoscenze di base della lingua italiana Modalità di produzione di un testo	Elaborare il questionario, redigere la relazione
Glossario tecnico in L2 e L3	Individuare e selezionare la terminologia specifica
Tecniche di cottura Tipologie di prodotti Le attrezzature	Utilizzare correttamente le attrezzature di laboratorio e le tecniche di cottura
<b>Utenti destinatari</b>	Classi seconde
<b>Prerequisiti</b>	Strumenti informatici Fondamenti di base dei laboratori di cucina
<b>Fase di applicazione</b>	Prima parte del secondo quadrimestre
<b>Tempi</b>	T1 presentazione alla classe dell'UdA T2 Raccolta ed elaborazione di materiale riguardante i prodotti a km 0 e la pasta secca T3 Preparazione alla visita al pastificio T4 Realizzazione della visita al pastificio T5 Rielaborazione dati raccolti e stesura del testo T6 Presentazione del lavoro con prova professionale sulle preparazioni con la pasta secca T7 Relazione individuale
<b>Esperienze attivate</b>	Visita ad un supermercato per visionare alcune etichette
<b>Metodologia</b>	Lavoro cooperativo, brainstorming, lezione frontale e di laboratorio

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO

<b>Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>interne</b></li><li>• <b>esterne</b></li></ul>	<b>Risorse interne</b> Docenti di Laboratorio di servizi di accoglienza turistica, Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita, Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, Italiano e storia, Diritto ed economia, Lingue straniere Personale ATA <b>Risorse esterne</b> Referente del pastificio
<b>Strumenti</b>	Laboratorio multimediale, strumenti informatici, macchina fotografica e videocamera, materiale illustrativo laboratorio di cucina
<b>Valutazione</b>	Valutazione intermedia con griglie di valutazione e osservative Valutazione globale con “ <i>Griglia di valutazione dell’UdA</i> ”



## PIANO DI LAVORO UDA

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO: <i>I prodotti a KM 0: la pasta secca</i></b> (totale 28 ore)
<b>Coordinatore:</b> Docente di Laboratorio di servizi di Accoglienza turistica
<b>Collaboratori:</b> Docenti di Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita, Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, Italiano e storia, Diritto ed economia, Lingue straniere

### SPECIFICAZIONE DELLE FASI

<b>Fasi</b>	<b>Attività</b>	<b>Strumenti</b>	<b>Esiti</b>	<b>Tempi e docenti coinvolti</b>	<b>Valutazione</b>
<b>1</b>	Presentazione dell'UdA	Scheda "Consegna agli studenti" Computer e videoproiettore	Coinvolgimento del gruppo classe	2 ore Coordinatore UdA + due docenti	-
<b>2</b>	Raccolta ed elaborazione di materiale riguardante i prodotti a km 0 e la pasta secca	Schede tecniche e informative, varie tipologie di etichette	Distinguere le diverse tipologie di prodotti a Km 0 e le caratteristiche della pasta secca	6 ore Docenti di accoglienza turistica, cucina, sala, italiano, diritto, L2	Valutazione intermedia con test
<b>3</b>	Preparazione alla visita al pastificio	Computer, modelli di questionario	Elaborazione questionario mirato per intervista	2 ore Docenti di cucina, italiano	Valutazione intermedia sul questionario prodotto
<b>4</b>	Realizzazione della visita al pastificio	Macchina fotografica e questionario per intervista	Raccolta informazioni sulla produzione della pasta secca e sull'organizzazione della sua distribuzione	3 ore Docenti di cucina e italiano	Valutazione intermedia sulla partecipazione e l'interesse
<b>5</b>	Preparazione di alcuni piatti con la pasta secca e prodotti Km 0	Laboratorio di cucina e sue attrezzature	Utilizzare in modo corretto i prodotti scelti	4 ore Docente di cucina	Valutazione intermedia di laboratorio
<b>6</b>	Rielaborazione dati raccolti e stesura del testo	Computer, foto, intervista	Selezione e sistemazione del materiale raccolto in un testo organico e pertinente	3 ore Docente di italiano e accoglienza turistica	Valutazione intermedia
<b>7</b>	Presentazione del lavoro con prova professionale	Laboratori di cucina e sala	Implementare competenze culturali e professionali	6 ore Tutti i docenti coinvolti	Valutazione globale dell'UdA con "Griglia di valutazione dell'UdA"
<b>8</b>	Relazione individuale	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 ore Docente di italiano	Composizione scritta su traccia

## DIAGRAMMA DI GANTT

Fasi	Tempi					
	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio		
1	2 ore					
2	6 ore una per ogni disciplina coinvolta					
3	2 ore					
4		3 ore				
5		4 ore				
6		3 ore				
7			6 ore			
8			2 ore			

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
<b>Denominazione</b>	<b>Le vie del gusto</b>
<b>Compito - prodotto</b>	Presentazione di un itinerario turistico ed enogastronomico per “food trainer” (accompagnatore del gusto) con brochure illustrativa di un percorso enogastronomico legato al territorio. Glossario tecnico anche in lingua straniera Relazione individuale
<b>Competenze mirate</b> • <b>assi culturali</b> • <b>cittadinanza</b> • <b>professionali</b>	<b>Competenze degli assi culturali</b> Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio <b>Competenze di cittadinanza</b> Comunicare Acquisire ed interpretare l'informazione <b>Competenze professionali</b> Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Storia, ambiente e prodotti del territorio	Individuare i nessi tra storia, ambiente e prodotti del territorio
I prodotti tipici	Individuare le caratteristiche nutrizionali dei prodotti tipici
I vini locali	Individuare le caratteristiche organolettiche dei vini del territorio ed abbinarli ai prodotti tipici
Le ricette e gli ingredienti	Preparazione di semplici piatti tipici
Lessico specifico	Utilizzare il linguaggio specifico in base al contesto
Tecniche di realizzazione e di vendita di un pacchetto turistico. La brochure	Progettazione e presentazione di un itinerario turistico
<b>Utenti destinatari</b>	Classe seconda
<b>Prerequisiti</b>	Utilizzo software specifici Conoscenza di vari tipi di testo (descrittivo, argomentativo, caratteristiche della didascalia ecc.)
<b>Fase di applicazione</b>	Secondo quadrimestre
<b>Tempi</b>	T1 Presentazione dell'UdA T2 Indagine sugli eventi storici del territorio e loro collocazione sulla linea del tempo T3 Riconoscimento delle caratteristiche nutrizionali dei prodotti del territorio T4 Visita alle aziende vinicole e ricettive locali T5 Esame del turismo di ieri e di oggi T6 Ricerca della terminologia e dei linguaggi specifici T7 Analisi dei piatti tipici (tecniche e ingredienti) T8 Predisposizione dell'itinerario turistico ed enogastronomico per “food trainer” ed elaborazione della brochure illustrativa T9 Presentazione del lavoro al Consiglio di classe ed ai genitori T10 Relazione individuale

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO</b>	
<b>Esperienze attivate</b>	Intervista ai nonni sulla preparazione di piatti tipici
<b>Metodologia</b>	Ricerche guidate, visite sul territorio, brainstorming, lezione frontale, attività laboratoriali, tutoring
<b>Risorse umane</b> • <b>interne</b> • <b>esterne</b>	<b>Risorse interne</b> Docenti di Italiano e storia, Lingua straniera, Cucina, sala e vendita, Accoglienza turistica, Scienza degli alimenti <b>Risorse esterne</b> Enologi, chef e maitre delle aziende visitate
<b>Strumenti</b>	Aula, PC, Laboratori tecnico-professionali, Aula linguistica, Libri di testo, Internet, LIM, Videocamera, Slides
<b>Valutazione</b>	Valutazione intermedia disciplinare Valutazione globale con “ <i>Griglia di valutazione dell’UdA</i> ”

## PIANO DI LAVORO UDA

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO: <i>Le vie del gusto</i></b> (totale ore 30)
<b>Coordinatore:</b> Docente di Accoglienza turistica
<b>Collaboratori:</b> Docenti di Italiano e storia, Lingua straniera, Cucina, sala e vendita, Scienza degli alimenti

### SPECIFICAZIONE DELLE FASI

<b>Fasi</b>	<b>Attività</b>	<b>Strumenti</b>	<b>Esiti</b>	<b>Tempi e docenti coinvolti</b>	<b>Valutazione</b>
<b>1</b>	Presentazione dell'UdA	Scheda "Consegna agli studenti"	Coinvolgimento del gruppo classe	2 ore Coordinatore UdA + due docenti	-
<b>2</b>	Indagine sugli eventi storici del territorio e loro collocazione sulla linea del tempo	LIM	Stimolare attraverso la ricerca la curiosità alla conoscenza della storia del territorio	2 ore Docente di italiano e storia	Valutazione intermedia
<b>3</b>	Riconoscimento delle caratteristiche nutrizionali dei prodotti del territorio	Internet, libri di testo	Individuare i nutrienti presenti in un prodotto e riconoscerne gli effetti sull'organismo	2 ore Docente di scienza degli alimenti	Valutazione intermedia
<b>4</b>	Visita alle aziende vinicole e ricettive locali	Videocamera, macchina fotografica	Riconoscere i vigneti autoctoni, osservare e prestare attenzione ai processi di produzione	3+3 ore Docenti di sala e vendita, cucina	Valutazione intermedia
<b>5</b>	Esame del turismo di ieri e di oggi	Videoclip, slides, internet	Essere sensibili verso una forma di turismo sostenibile e responsabile	2 ore Docente di accoglienza turistica	Valutazione intermedia
<b>6</b>	Ricerca della terminologia e dei linguaggio specifici	Pc, slides, internet, dizionario di lingua straniera	Acquisizione di un linguaggio specifico	2 ore Docente di lingua straniera	Valutazione intermedia
<b>7</b>	Analisi dei piatti tipici (tecniche e ingredienti)	Laboratorio di cucina e attrezzature di lavoro, PC	Rivisitazione del piatto in chiave moderna	4 ore Docente di cucina	Valutazione intermedia
<b>8</b>	Predisposizione dell'itinerario turistico ed enogastronomico per "food trainer" ed elaborazione della brochure illustrativa	Internet, opuscoli e brochure già pubblicate, schede tecniche dei prodotti	Consapevolezza del proprio ruolo nell'organizzazione del lavoro, individuazione degli elementi costitutivi l'itinerario e stesura corretta della brochure	6 ore Docenti di italiano e accoglienza turistica	Valutazione intermedia
<b>9</b>	Presentazione del lavoro al Consiglio di classe ed ai genitori	Fotocopiatrice, videoproiettore PC, Aula magna	Esposizione chiara e corretta del lavoro prodotto	2 ore Tutti i docenti coinvolti	Valutazione globale dell'UdA con "Griglia di valutazione dell'UdA"
<b>10</b>	Relazione individuale	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 ore Docente di italiano	Composizione scritta su traccia

**DIAGRAMMA DI GANTT**

	<b>Tempi</b>					
<b>Fasi</b>	<b>dicembre</b>	<b>gennaio</b>	<b>febbraio</b>	<b>marzo</b>	<b>aprile</b>	<b>maggio</b>
<b>1</b>			2 ore			
<b>2</b>			2 ore			
<b>3</b>			2 ore			
<b>4</b>				6 ore		
<b>5</b>				2 ore		
<b>6</b>				2 ore		
<b>7</b>				4 ore		
<b>8</b>					6 ore	
<b>9</b>					2 ore	
<b>10</b>					2 ore	

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
<b>Denominazione</b>	<b>Mais dire Mais</b>
<b>Compito - prodotto</b>	Realizzazione di un menu che valorizzi il Mais di Marano come prodotto tipico del vicentino Glossario in italiano e in lingua Relazione individuale
<b>Competenze mirate</b> • <b>assi culturali</b> • <b>cittadinanza</b> • <b>professionali</b>	<b>Competenze degli assi culturali</b> Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti <b>Competenze di cittadinanza</b> Collaborare e partecipare Comunicare <b>Competenze professionali</b> Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Le certificazioni di tipicità e dei marchi di qualità: De.Co, DOP, IGP, STG, BIO, DOC, DOCG e IGT	Distinguere le specificità delle diverse certificazioni e dei diversi marchi di qualità
La storia del mais I diversi utilizzi del mais Le caratteristiche della varietà di mais Marano	Selezionare informazioni e documenti mirati individualmente e in gruppo Riconoscere le principali caratteristiche del mais in relazione al territorio di produzione
I principi nutritivi: glucidi, protidi, lipidi e vitamine La pellagra	Comprendere alcuni aspetti nutrizionali che differenziano gli alimenti in base alla loro produzione (es. il mais di colture estensive rispetto al prodotto De.Co.)
Valore calorico dei principi nutritivi e dieta equilibrata	Eseguire il calcolo calorico di un piatto e confrontare la sua composizione percentuale
La specificità di alcuni ingredienti utilizzati con il mais Metodi e procedure di preparazione e cottura dei cibi	Ideazione e realizzazione di un menu completo ed equilibrato contenente il mais
Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di una ricetta Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di una relazione	Comprensione e stesura di una ricetta Stesura di una relazione
<b>Utenti destinatari</b>	Classe seconda
<b>Prerequisiti</b>	Abilità di base relative al menu, ai prodotti del territorio, alle norme igieniche
<b>Fase di applicazione</b>	Primo Quadrimestre

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO

<b>Tempi</b>	<p>T1 Presentazione dell'UdA</p> <p>T2 Ricerca storica del prodotto e dei piatti della tradizione regionale a base di mais</p> <p>T3 Riconoscere i principi nutritivi del mais, e la regolamentazione in ambito nazionale del sistema produttivo</p> <p>T4 Ricerca e stesura del menu relativo al prodotto in esame</p> <p>T5 Stesura della ricetta in lingua con terminologia specifica. Predisposizione glossario</p> <p>T6 Preparazione del piatto (anche per eventuale partecipazione ad un concorso) e prova di cucina con descrizione del piatto presentato e relativo abbinamento vino</p> <p>T7 Stesura relazione individuale</p>
<b>Esperienze attivate</b>	Laboratorio di cucina
<b>Metodologia</b>	<p>Lezione frontale</p> <p>Lavoro in gruppi</p> <p>Lavoro individuale</p> <p>Caso pratico professionale</p>
<b>Risorse umane</b> • <b>interne</b> • <b>esterne</b>	<p><b>Risorse interne</b> Docenti di Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, Italiano e storia, Scienza degli alimenti, Diritto ed Economia, Lingua straniera, Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita.</p> <p><b>Risorse esterne</b> Presidente Consorzio Tutela prodotti tipici Figura professionale (chef ristorante tipico della zona)</p>
<b>Strumenti</b>	<p>Libri di testo</p> <p>Materiale cartaceo (fotocopie)</p> <p>Materiale on line</p> <p>Laboratorio cucina</p> <p>Laboratorio linguistico</p>
<b>Valutazione</b>	<p>Valutazione intermedia: prove semistrutturate e verifiche orali.</p> <p>Valutazione finale: prova esperta</p> <p>Valutazione finale dell'Uda con griglia di valutazione</p>



## PIANO DI LAVORO UDA

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO: <i>Mais dire Mais</i></b> (totale ore 25)
<b>Coordinatore:</b> Docente di Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina
<b>Collaboratori:</b> Docenti di Italiano e storia, Scienza degli alimenti, Diritto ed Economia, Lingua straniera, Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita

### SPECIFICAZIONE DELLE FASI

<b>Fasi</b>	<b>Attività</b>	<b>Strumenti</b>	<b>Esiti</b>	<b>Tempi e docenti coinvolti</b>	<b>Valutazione</b>
1	Presentazione UdA	Power Point Scheda "Consegna agli studenti"	Coinvolgere la classe al progetto	2 ore Coordinatore UdA + due docenti	-
2	Ricerca storica del prodotto e dei piatti della tradizione regionale a base di mais	Libro di testo Internet Biblioteca	Riconoscere l'evoluzione storica del prodotto Individuare le ricette della tradizione idonee al compito proposto	4 ore Docenti di italiano e storia e di cucina	Valutazione intermedia
3	Riconoscere i principi nutritivi del mais, e la regolamentazione in ambito nazionale del sistema produttivo	Libro di testo Internet	Implementare le conoscenze della materia prima, dei valori nutrizionali e delle norme che regolano il processo produttivo	4 ore Docenti di scienza degli alimenti e di Diritto	Valutazione intermedia
4	Ricerca e stesura del menu relativo al prodotto in esame	Libro di testo Internet Testi di cucina	Costruzione di un menu con il prodotto in esame equilibrato e innovativo	4 ore Docenti di cucina e di scienza degli alimenti	Valutazione intermedia
5	Stesura della ricetta in lingua con terminologia specifica Predisposizione glossario	Libro di testo Dizionario bi-lingue PC	Implementare le conoscenze linguistiche in ambito professionale	3 ore Docenti di italiano e lingua straniera	Valutazione intermedia
6	Preparazione del piatto (anche per eventuale partecipazione ad un concorso) e prova di cucina con descrizione del piatto presentato e relativo abbinamento vino	Laboratorio di cucina e sala e vendita	Sviluppare la manualità in cucina, mettendo in pratica quanto appreso e controllando la tempistica Comunicare in modo chiaro e organico le fasi di lavoro e l'organizzazione	6 ore Tutti i docenti coinvolti	Valutazione globale dell'UdA con "Griglia di valutazione dell'UdA"
7	Stesura relazione individuale	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 ore Docente di italiano	Composizione scritta su traccia

**DIAGRAMMA DI GANTT**

		<i>Tempi</i>				
<i>Fasi</i>	settembre	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio
<b>1</b>		2 ore				
<b>2</b>		4 ore				
<b>3</b>			4 ore			
<b>4</b>			4 ore			
<b>5</b>			3 ore			
<b>6</b>				6 ore		
<b>7</b>				2 ore		

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
<b>Denominazione</b>	<b>Meglio non fumare</b>
<b>Compito – prodotto</b>	Realizzazione di una campagna pubblicitaria contro il fumo Glossario tecnico e in lingua Relazione individuale
<b>Competenze mirate</b> • <b>Assi culturali</b> • <b>Cittadinanza</b> • <b>Professionalità</b>	<b>Competenze degli assi culturali</b> Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni, appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti della Costituzione, della persona, della collettività e dell'ambiente <b>Competenze di cittadinanza</b> Comunicare Progettare <b>Competenze professionali</b> Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Analisi di testi letterari, informativi e cinematografici (anche in lingua straniera)	Descrizione, riconoscimento e utilizzo di testi di varia natura in base allo scopo
Normativa italiana ed europea sul fumo	Analizzare i miti cinematografici come esempio negativo "del modello con la sigaretta"
Metodi per organizzare e rappresentare i dati raccolti	Reperire le fonti normative con particolare riferimento al settore di studio
Norme igieniche e salutistiche	Raccogliere e rappresentare dati statistici
Normativa italiana ed europea	Termini specifici legati all'argomento trattato
Danni causati dal tabacco	Analizzare e descrivere anatomia e fisiologia dell'apparato respiratorio
Linguaggi digitali e tecniche di presentazione	Produzione di un wiki e di una infografica
<b>Utenti destinatari</b>	Classe seconda
<b>Prerequisiti</b>	Padronanza della terminologia di base delle discipline coinvolte Conoscenza di base dei software di scrittura e di presentazione digitale
<b>Fase di applicazione</b>	Secondo quadrimestre
<b>Tempi</b>	T1 Presentazione dell'UDA T2 Lettura e analisi di brani letterari e informativi a tema e visione di sequenze cinematografiche legate al fumo e al modello negativo T3 Analisi dell'apparato respiratorio e delle conseguenze su di esso del fumo T4 Normativa sul fumo T5 Dati statistici sul fumo e sui danni nella popolazione T6 Produzione di una comunicazione pubblicitaria per sensibilizzare i giovani al problema T7 Presentazione del prodotto ad alcune classi T8 Stesura della relazione individuale
<b>Esperienze attivate</b>	Consultazione di alcune comunicazioni pubblicitarie particolarmente significative

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO

<b>Metodologia</b>	Brainstorming <i>Problem solving</i> Lavoro di gruppo Questionario conoscitivo Lezione frontale Attività di laboratorio
<b>Risorse umane</b> • <i>interne</i> • <i>esterne</i>	<b>Risorse interne</b> Docenti di Scienza degli alimenti, Scienze integrate, Italiano, Diritto ed Economia, Lingua straniera, Laboratorio di servizi di accoglienza turistica <b>Risorse esterne</b> Pubblicitario
<b>Strumenti</b>	Materiali audiovisivi recuperati in rete, libri di testo e fotocopie, modelli anatomici, attrezzature di laboratorio
<b>Valutazione</b>	Valutazione intermedia disciplinare al termine di ogni fase Valutazione globale con " <i>Griglia di valutazione dell'UdA</i> "

## PIANO DI LAVORO UDA

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO: <i>Meglio non fumare</i></b> (totale ore 29)
<b>Coordinatore:</b> Scienze integrate
<b>Collaboratori:</b> Docenti di Scienza degli alimenti, Diritto ed economia, Lingua straniera, Laboratorio di servizi di accoglienza turistica, Italiano

### SPECIFICAZIONE DELLE FASI

<b>Fasi</b>	<b>Attività</b>	<b>Strumenti</b>	<b>Esiti</b>	<b>Tempi e docenti coinvolti</b>	<b>Valutazione</b>
<b>1</b>	Presentazione dell'UdA	Scheda "Consegna agli studenti"	Coinvolgimento del gruppo classe	2 ore Coordinatore UdA + due docenti	-
<b>2</b>	Lettura e analisi di brani letterari e informativi a tema e visione di sequenze cinematografiche legate al fumo e al modello negativo	Libri di testo, materiale in rete	Individuazione delle caratteristiche dei diversi testi e delle immagini esaminati e analisi dei contenuti	6 ore Docenti di italiano e lingua straniera	Valutazione intermedia
<b>3</b>	Analisi dell'apparato respiratorio e delle conseguenze su di esso del fumo	Dispense, LIM, Disegni anatomici	Descrizione del funzionamento dell'apparato respiratorio e riconoscimento degli effetti del fumo	6 ore Docenti di scienze integrate e scienza degli alimenti	Osservazione del comportamento attivo e valutazione disciplinare
<b>4</b>	Normativa sul fumo	Materiali in rete, leggi e manuali	Consapevolezza delle norme che regolano il fumo	4 ore Docente di diritto e economia	Valutazione intermedia disciplinare
<b>5</b>	Dati statistici sul fumo e sui danni nella popolazione	Materiali in rete, leggi e manuali	Leggere i dati statistici operando riflessioni e inferenze	4 ore Docente di scienze integrate	Valutazione intermedia disciplinare
<b>6</b>	Produzione di una comunicazione pubblicitaria per sensibilizzare i giovani al problema	Aula informatica, materiali selezionati in rete e non	Produzione di un manifesto pubblicitario	6 ore Docenti di accoglienza turistica e italiano	Valutazione intermedia disciplinare
<b>7</b>	Presentazione del prodotto ad alcune classi	Manifesto/i prodotto/i, videoproiettore power point	Presentazione del manifesto pubblicitario ai compagni e descrizione delle fasi di lavoro	2 ore Tutti i docenti coinvolti	Valutazione globale dell'UdA con "Griglia di valutazione dell'UdA"
<b>8</b>	Stesura relazione individuale	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 ore Docente di italiano	Composizione scritta su traccia

**DIAGRAMMA DI GANTT**

		<i>Tempi</i>				
<i>Fasi</i>	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio
<b>1</b>			2 ore			
<b>2</b>			6 ore			
<b>3</b>			6 ore			
<b>4</b>				4 ore		
<b>5</b>				4 ore		
<b>6</b>				6 ore		
<b>7</b>					2 ore	
<b>8</b>					2 ore	

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
<b>Denominazione</b>	<b>Povero ma buono....</b>
<b>Compito - prodotto</b>	Preparazione della zuppa di pesce in occasione dell'Open Day ad una classe terza della scuola secondaria di 1° Grado Glossario sia tecnico che in lingua Relazione individuale
<b>Competenze mirate</b> • <b>assi culturali</b> • <b>cittadinanza</b> • <b>professionali</b>	<b>Competenze degli assi culturali</b> Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti <b>Competenze di cittadinanza</b> Collaborare e partecipare Comunicare <b>Competenze professionali</b> Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
I piatti della tradizione regionale a base di pesce povero	Individuare il piatto più idoneo tra le diverse tipologie di piatti della tradizione
Le tipologie di pesce povero e le loro caratteristiche nutrizionali	Individuare le caratteristiche merceologiche e nutrizionali del pesce povero
Descrizione delle attrezzature e degli utensili per la preparazione del pesce	Individuare le attrezzature più idonee per la preparazione e la cottura del pesce
Metodi di preparazione e di cottura	Realizzare il piatto scegliendo gli ingredienti ed i metodi di cottura più idonei
Terminologia linguistica (L1 ed L2) e tecnica professionale	Presentazione del piatto in lingua (L1 ed L2) rispondendo anche ad eventuali domande
Tecniche di servizio	Individuare tra le tecniche di servizio note la più idonea al contesto
<b>Utenti destinatari</b>	Classe seconda
<b>Prerequisiti</b>	Possesso delle abilità di base (attrezzature, normativa sulla sicurezza, igiene)
<b>Fase di applicazione</b>	Primo quadrimestre
<b>Tempi</b>	T1 Presentazione dell'UdA T2 Ricerca storica dei piatti della tradizione regionale a base di pesce T3 Traduzione in lingua straniera della ricetta scelta con Glossario T4 Individuazione dei principi nutritivi del pesce povero T5 Realizzazione del piatto (prova pratica) T6 Realizzazione dell'evento in occasione dell'Open Day T7 Stesura relazione individuale
<b>Esperienze attivate</b>	Visita ad una pescheria

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
<b>Metodologia</b>	Brainstorming Problem-solving Lavoro di gruppo Casi pratici e professionali Lezione frontale
<b>Risorse umane</b> • <i>interne</i> • <i>esterne</i>	<b>Risorse interne</b> Docenti di scienza degli alimenti, lingua straniera, italiano e storia, laboratorio di servizi di accoglienza turistica, laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita, laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina <b>Risorse esterne</b> Titolare della pescheria
<b>Strumenti</b>	Laboratorio di cucina Laboratorio di sala Laboratorio linguistico Laboratorio di informatica
<b>Valutazione</b>	Valutazione Intermedia : - test semi-strutturato - risoluzione di un caso pratico - prova orale Valutazione della relazione individuale Valutazione globale con “ <i>Griglia di valutazione dell’UdA</i> ”



## PIANO DI LAVORO UDA

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO: <i>Povero ma buono....</i></b> (totale ore 23)
<b>Coordinatore:</b> Docente di servizi enogastronomici settore cucina
<b>Collaboratori:</b> Docenti di scienza degli alimenti, lingua straniera, italiano e storia, laboratorio di servizi di accoglienza turistica, laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita

### SPECIFICAZIONE DELLE FASI

<b>Fasi</b>	<b>Attività</b>	<b>Strumenti</b>	<b>Esiti</b>	<b>Tempi e docenti coinvolti</b>	<b>Valutazione</b>
<b>1</b>	Presentazione UdA	Scheda "Consegna agli studenti"	Coinvolgimento del gruppo classe	2 ore Coordinatore UdA + due docenti	-
<b>2</b>	Ricerca storica dei piatti della tradizione regionale a base di pesce	Internet Libro di testo Biblioteca	Individuare le ricette della tradizione idonee al compito proposto	2 ore Docente di storia 2 ore Docenti di cucina e sala e vendita	Valutazione intermedia
<b>3</b>	Traduzione in lingua straniera della ricetta scelta con Glossario	Libro di testo Dizionario bi-lingue PC	Implementare le conoscenze linguistiche in ambito professionale	2 ore Docente di lingua L1 2 ore Docente di lingua L2	Valutazione intermedia
<b>4</b>	Individuazione dei principi nutritivi del pesce povero	Libro di testo Internet	Riconoscere le caratteristiche della materia prima e i relativi valori nutrizionali	2 ore Docente di scienza degli alimenti	Valutazione intermedia
<b>5</b>	Realizzazione del piatto (prova pratica)	Laboratorio di cucina e sala	Sviluppare la manualità in cucina, controllando la tempistica	4 ore Docenti di sala e vendita, lingua straniera e cucina	Valutazione intermedia
<b>6</b>	Realizzazione dell'evento in occasione dell'Open Day	Laboratorio di cucina e sala Videoproiettore per Power Point	Evidenziare le competenze acquisite: culturali, professionali, comunicative	5 ore Tutti i docenti coinvolti	Valutazione globale dell'UdA con "Griglia di valutazione dell'UdA"
<b>7</b>	Stesura relazione individuale	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 ore Docente di italiano	Composizione scritta su traccia

**DIAGRAMMA DI GANTT**

<i>Tempi</i>						
<i>Fasi</i>	settembre	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio
<b>1</b>		2 ore				
<b>2</b>			2 + 2 ore			
<b>3</b>			2 + 2 ore			
<b>4</b>			2 ore			
<b>5</b>				4 ore		
<b>6</b>				5 ore		
<b>7</b>				2 ore		

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO</b>	
<b>Denominazione</b>	<b>Un prodotto del territorio: la piadina</b>
<b>Compito - prodotto</b>	Prodotto: realizzazione pratica della piadina e presentazione del percorso didattico Glossario tecnico, anche in francese e inglese Relazione individuale
<b>Competenze mirate</b> • <b>assi culturali</b> • <b>cittadinanza</b> • <b>professionali</b>	<b>Competenze degli assi culturali</b> Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio <b>Competenze di cittadinanza</b> Imparare ad imparare Progettare <b>Competenze professionali</b> Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
La produzione con il metodo artigianale e con il metodo industriale	Individuare le differenti tipologie di modalità produttive
I cereali nella dieta degli antichi	Individuare il ruolo dei cereali nello sviluppo socio-economico di un'epoca
Strumenti e modalità comunicative scritte e orali multimediali, anche in lingua straniera	Scegliere le modalità comunicative funzionali allo scopo, rielaborare ed esporre l'attività svolta in modo adeguato
I principi nutritivi della piadina in tutte le sue varianti	Riconoscere i principi nutritivi della piadina, utilizzandola per costruire un menu equilibrato
La ricetta della piadina: ingredienti e fasi di lavorazione	Descrivere le modalità di preparazione della piadina e organizzarne la produzione in modo autonomo
<b>Utenti destinatari</b>	Classi seconde
<b>Prerequisiti</b>	Norme basilari di igiene nozioni professionali basilari
<b>Fase di applicazione</b>	Secondo quadrimestre
<b>Tempi</b>	T1 Presentazione dell'UdA T2 Esame del rapporto tra il prodotto (piadina) e il territorio T3 Indagine sulle origini della piadina (dagli Etruschi ad oggi) T4 Visita ad un produttore artigianale T5 Individuazione dei principi nutritivi della piadina T6 Realizzazione del prodotto T7 Rielaborazione dei dati raccolti in ppt (anche in lingua straniera) T8 Presentazione dell'attività con degustazione del prodotto T9 Relazione individuale
<b>Esperienze attivate</b>	Ricerche personali Acquisto della piadina e lettura della scheda nutrizionale
<b>Metodologia</b>	Lavoro cooperativo, brainstorming, lezione frontale, attività laboratoriale

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO

<b>Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>interne</b></li><li>• <b>esterne</b></li></ul>	<b>Risorse interne</b> Docenti di Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita, Scienza degli alimenti, Lingue straniere, Italiano e storia, matematica <b>Risorse esterne</b> artigiano produttore di piadine
<b>Strumenti</b>	Laboratorio multimediale, strumenti informatici, foto/videocamera, materiale illustrativo, laboratorio di cucina e sala
<b>Valutazione</b>	Valutazione intermedia disciplinare con griglie di valutazione e osservative Valutazione globale con “ <i>Griglia di valutazione dell’UdA</i> ”

## PIANO DI LAVORO UDA

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO: <i>Un prodotto del territorio: la piadina</i></b> (totale ore 22)
<b>Coordinatore:</b> Docente di laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina
<b>Collaboratori:</b> Docenti di Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita, Scienza degli alimenti, Lingue straniere, Italiano e storia, matematica

### SPECIFICAZIONE DELLE FASI

<b>Fasi</b>	<b>Attività</b>	<b>Strumenti</b>	<b>Esiti</b>	<b>Tempi e docenti coinvolti</b>	<b>Valutazione</b>
<b>1</b>	Presentazione dell'UdA	Computer e videoproiettore Scheda "Consegna agli studenti"	Coinvolgimento del gruppo classe	2 ore Coordinatore UdA + due docenti	-
<b>2</b>	Esame del rapporto tra il prodotto (piadina) e il territorio	Schede tecniche e informative Internet	Individuazione delle specialità della Romagna e del rapporto con il territorio	2 ore Docenti di storia e cucina	Valutazione intermedia con test
<b>3</b>	Indagine sulle origini della piadina (dagli Etruschi ad oggi)	Libri della biblioteca, internet	Riconoscimento dell'interazione tra vita quotidiana e sviluppo socio-economico	2 ore Docente di storia	Valutazione intermedia
<b>4</b>	Visita ad un produttore artigianale	Macchina fotografica Questionario per intervista Blocco per appunti	Raccolta di immagini e testimonianze riguardo alla produzione della piadina	3 ore Docente di cucina e di scienza degli alimenti	Valutazione intermedia
<b>5</b>	Individuazione dei principi nutritivi della piadina	Libri di testo LIM, internet	Riconoscimento dei principi nutritivi della piadina con i diversi tipi di ripieno	2 ore Docente di cucina e scienza degli alimenti	Valutazione intermedia
<b>6</b>	Realizzazione del prodotto Cucina, sala - bar	Laboratorio di cucina	Esecuzione corretta delle varie fasi di produzione	3 ore Docente di cucina	Valutazione intermedia sulla qualità del prodotto
<b>7</b>	Rielaborazione dei dati raccolti in ppt e stesura del glossario (anche in lingua straniera)	Laboratorio informatica	Presentazione in Power Point delle varie fasi di lavorazione, delle caratteristiche del territorio e dei principi nutritivi della piadina Stesura glossario	3 ore Docenti di matematica, italiano francese e inglese	Valutazione intermedia
<b>8</b>	Presentazione dell'attività con degustazione del prodotto	Laboratori di sala e cucina	Esporre in modo chiaro e pertinente le conoscenze tecnico-professionali, scientifiche e storiche acquisite	3 ore Tutti i docenti coinvolti	Valutazione globale dell'UdA con "Griglia di valutazione dell'UdA"
<b>9</b>	Relazione individuale	Aula	Essere consapevole dell'esperienza vissuta	2 ore Docente di italiano	Composizione scritta su traccia

## DIAGRAMMA DI GANTT

	<i>Tempi</i>					
<i>Fasi</i>	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno	
1	2 ore					
2	2 ore					
3	2 ore					
4		3 ore				
5		2 ore				
6		3 ore				
7			3 ore			
8			3 ore			
9			2 ore			

---

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

CLASSI TERZE

---

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO

<b>Denominazione</b>	<b>Dall'aroma al sapore dei prodotti tipici della Laguna Veneta</b>	
<b>Compito - prodotto</b>	Glossario tecnico in lingua inglese e in italiano Produzione di piatti tipici della laguna veneta Presentazione del lavoro con una brochure Relazione individuale	
<b>Competenze mirate</b> • <b>assi culturali</b> • <b>cittadinanza</b> • <b>professionali</b>	<p><b>Competenze degli assi culturali</b> Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate</p> <p><b>Competenze di cittadinanza</b> Comunicare Collaborare e partecipare</p> <p><b>Competenze professionali</b> Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze della filiera di interesse</p>	
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	
Normativa sulla sicurezza	Rispettare le regole di sicurezza nell'uso delle attrezzature e degli utensili	
Linguaggi settoriali e comunicazione efficace	Padroneggiare una specifica situazione comunicativa tenendo conto dei destinatari, dello scopo, del contesto. Strutturare una relazione	
Lessico e fenologia idiomatica di base su argomenti di vita quotidiana, sociale e professionale e corretto uso dei dizionari, anche multimediali	Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi semplici, di breve estensione, scritti e orali, su argomenti noti e di interesse professionale, quotidiano, sociale o professionale	
Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società	Analizzare dati interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi	
La cucina tradizionale e l'innovazione	Distinguere i piatti, i vini regionali e valorizzare i piatti della tradizione	
Principi di alimentazione equilibrata	Individuare i nutrienti presenti negli alimenti e le funzioni che svolgono nell'organismo operando scelte per una corretta alimentazione	
Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità	Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti semplici di cucina, sala vendita e di accoglienza	
Fonti normative e la loro gerarchia	Mantenere pulito e ordinato il laboratorio, in particolare la propria postazione di lavoro	
Software applicativi pacchetto Microsoft Office	Utilizzare Software applicativi pacchetto Microsoft Office	
<b>Utenti destinatari</b>	Classe III Sala e Vendita	
<b>Prerequisiti</b>	Conoscenze dei prodotti enogastronomici della Laguna Veneta	



## UNITÀ DI APPRENDIMENTO

<b>Fase di applicazione</b>	Secondo quadrimestre
<b>Tempi</b>	T1 Presentazione dell'UdA T2 Analisi schede tecniche e degustazione vini veneziani T3 Individuazione del linguaggio settoriale specifico per una comunicazione efficace T4 Preparazione di alcuni piatti tipici alla lampada T5 Produzione del glossario inerente ai prodotti tipici dell'enogastronomia in L2 T6 Esame del valore calorico nutrizionale di vari piatti veneti T7 Esame del valore calorico nutrizionale del Vino dei Dogi T8 Visita sull'isola di Mazzorbo Burano, nel cuore della Laguna di Venezia T9 Preparazione di una brochure T10 Presentazione della brochure con degustazione dei piatti tipici e assaggio del vino dei Dogi T11 Relazione individuale dell'UdA
<b>Esperienze attivate</b>	Riconoscimento di alcuni tipi di vino e delle loro caratteristiche organolettiche
<b>Metodologia</b>	Attività laboratoriale Lezione frontale Brainstorming Cooperative learning
<b>Risorse umane</b> • <b>interne</b> • <b>esterne</b>	<b>Risorse interne</b> Docenti di italiano, Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita, lingua straniera <b>Risorse esterne</b> Tecnici della cantina
<b>Strumenti</b>	Lavagna multimediale LIM, attrezzature ristorative, computer, attrezzature di laboratorio di scienze, libri di testo, materiale informativo
<b>Valutazione</b>	Valutazione intermedia, una per ogni docente al termine della fase disciplinare Valutazione globale con "Griglia di valutazione dell'UdA"

## PIANO DI LAVORO UDA

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO: <i>Dall'aroma al sapore dei prodotti tipici della Laguna Veneta</i></b> (totale 33 ore)
<b>Coordinatore:</b> Docente di Scienza e cultura dell'alimentazione
<b>Collaboratori:</b> Docenti di Italiano, Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita, Lingua straniera

### SPECIFICAZIONE DELLE FASI

<b>Fasi</b>	<b>Attività</b>	<b>Strumenti</b>	<b>Esiti</b>	<b>Tempi e docenti coinvolti</b>	<b>Valutazione</b>
1	Presentazione dell'UdA	Scheda "Consegna agli studenti"	Motivazione e coinvolgimento del gruppo classe	2 ore Coordinatore UdA + due docenti	-
2	Analisi schede tecniche e degustazione vini veneziani	Laboratorio di Sala e vendita Schede organolettiche dei vini	Riconoscimento dei vini veneziani e delle loro caratteristiche	2 ore Docente di sala e vendita	Valutazione intermedia con scheda di valutazione del vino
3	Individuazione del linguaggio settoriale specifico per una comunicazione efficace	Testi, mappe, modelli, griglie	Utilizzare oralmente e per iscritto il linguaggio settoriale corretto ed efficace	4 ore Docenti di italiano e sala e vendita	Valutazione intermedia (elaborato scritto su traccia)
4	Preparazione di alcuni piatti tipici alla lampada	Laboratorio di cucina e di sala e vendita	Elaborare e preparare alcuni piatti tipici alla lampada	4 ore Docenti di cucina e sala e vendita	Valutazione intermedia
5	Produzione del glossario inerente ai prodotti tipici dell'enogastronomia in L2	Computer, dizionario	Tradurre in inglese la terminologia specifica per il glossario in lingua	2 ore Docente di L2	Valutazione intermedia sulla padronanza della terminologia in L2
6	Esame del valore calorico nutrizionale di vari piatti veneti	Tabelle caloriche nutrizionali	Calcolare il valore calorico nutrizionale di vari piatti veneti	2 ore Docenti di scienza degli alimenti e sala e vendita	Valutazione intermedia
7	Esame del valore calorico nutrizionale del Vino dei Dogi	Tabelle caloriche nutrizionali. Schede per l'abbinamento cibo-vino	Calcolare il valore calorico nutrizionale del Vino dei Dogi Elaborazione scheda dei valori sensoriali del cibo e del vino	2 ore Docenti di sala e vendita e di scienza degli alimenti	Valutazione intermedia con scheda sensoriale
8	Visita all'isola di Mazzorbo Burano, nel cuore della Laguna di Venezia	Schede per la raccolta dei dati durante la visita	Riconoscimento delle caratteristiche del territorio e delle varie tecniche di coltivazione	5 ore Docenti di italiano e sala e vendita	Report sull'esperienza
9	Preparazione di una brochure	Sala Computer	Presentazione del lavoro con una brochure	4 ore Docenti di italiano, sala e vendita e L2	Verifica intermedia

<i>Fasi</i>	<i>Attività</i>	<i>Strumenti</i>	<i>Esiti</i>	<i>Tempi e docenti coinvolti</i>	<i>Valutazione</i>
10	Presentazione della brochure con degustazione dei piatti tipici e assaggio del vino dei Dogi	Laboratori di sala e vendita e di informatica (aula Lim)	Autonomia e consapevolezza nel presentare sia la parte teorica che quella pratica	4 ore Tutti i docenti coinvolti	Valutazione globale dell'UdA con "Griglia di valutazione dell'UdA"
11	Relazione individuale dell'UdA	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 ore Docente di italiano	Composizione scritta su traccia

### DIAGRAMMA DI GANTT

<i>Fasi</i>	<i>Tempi</i>					
	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio
1		2 ore				
2		2 ore				
3		4 ore				
4			4 ore			
5			2 ore			
6				2 ore		
7				2 ore		
8				5 ore		
9				4 ore		
10				4 ore		

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO

<b>Denominazione</b>	<b>Bollicine famose: il prosecco</b>	
<b>Compito - prodotto</b>	<p>Predisposizione di un dossier contenente:                      Intervista al responsabile di reparto (quesiti sulla procedure di lavorazione del prodotto, aspetti igienici sanitari, formazione del personale, attrezzature di lavoro, caratteristiche organolettiche)                      Descrizione della zona di produzione (DOC e DOCG)                      Glossario tecnico con terminologia, sia in italiano che in lingua inglese, francese/ tedesco/spagnolo                      Preparazione di un power point per la presentazione del lavoro                      Degustazione del prosecco e preparazione di cocktail a base di prosecco</p>	
<b>Competenze mirate</b>	<p><b>Competenze di cittadinanza</b>                      Comunicare                      Acquisire ed interpretare l'informazione</p> <p><b>Competenze professionali</b>                      Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse                      Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico                      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</p>	
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	
Metodi per organizzare e rappresentare i dati raccolti; sequenza delle operazioni dei processi tecnologici	Raccogliere dati attraverso osservazione diretta	
Caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche, nutrizionali e gastronomiche del prosecco	Esaminare e riconoscere le caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche, nutrizionali e gastronomiche del prosecco	
Lessico di base relativo all'attività professionale	descrivere i processi in ambito professionale in maniera semplice utilizzando il lessico tecnico specifico	
Linguaggi settoriali	Rappresentare eventi utilizzando linguaggi diversi (verbale e scientifico) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartaceo, informatici e multimediali)	
Norme igieniche e sicurezza nel lavoro	Associare le norme igieniche e di sicurezza nel lavoro ai contesti in cui devono essere applicate	
Suddivisione in settori e reparti dell'azienda vitivinicola ed articolazione dei processi	Identificare settori, reparti e processi dell'azienda vitivinicola	
attrezzature ed utensili in uso nei reparti; figure professionali	Identificare le figure professionali e le corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature in uso nei reparti	
<b>Utenti destinatari</b>	Classe terza, articolazione Sala e Vendita	
<b>Prerequisiti</b>	Norme basilari di igiene, stesura di relazioni e di testi anche di carattere tecnico non complessi; predisposizione di questionari per interviste; lessico del settore vitivinicolo di base per le lingue straniere	
<b>Fase di applicazione</b>	Primo quadrimestre	

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO

<b>Tempi</b>	T1 presentazione dell'UdA T2 Raccolta dati e predisposizione questionario per l'intervista T3 Visita all'azienda vitivinicola T4 Degustazione prosecco con compilazione scheda tecnica T5 Riorganizzazione delle informazioni e del materiale raccolti in una presentazione in power-point, anche in lingua straniera T6 Presentazione del power point e degustazione di cocktail a base di prosecco T7 Relazione individuale
<b>Esperienze attivate</b>	Degustazioni tecnico pratiche di vini
<b>Metodologia</b>	brainstorming, problem solving, lavoro di gruppo, lezioni frontali, attività laboratoriale
<b>Risorse umane</b> • <b>interne</b> • <b>esterne</b>	<b>Risorse interne</b> Docenti di Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita, Scienza e cultura dell'alimentazione, Lingua straniera, Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, Italiano <b>Risorse esterne</b> Direttore dell'azienda ed enologo
<b>Strumenti</b>	Aula, PC, Laboratori tecnico-professionali, Aula linguistica, Libri di testo Dépliant, foto, materiali recuperati in rete (in particolare dal sito internet aziendale)
<b>Valutazione</b>	Valutazione intermedia, almeno una per ogni docente al termine delle singole fasi Valutazione globale con "Griglia di valutazione dell'UdA"

## PIANO DI LAVORO UDA

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO: <i>Bollicine famose: il prosecco</i></b> (totale ore 29)
<b>Coordinatore:</b> Docente di Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita
<b>Collaboratori:</b> Scienza e cultura dell'alimentazione, Lingua straniera, Italiano, Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva.

### SPECIFICAZIONE DELLE FASI

<b>Fasi</b>	<b>Attività</b>	<b>Strumenti</b>	<b>Esiti</b>	<b>Tempi e docenti coinvolti</b>	<b>Valutazione</b>
<b>1</b>	Presentazione dell'UdA	Scheda "Consegna agli studenti"	Coinvolgimento del gruppo classe	2 ore Coordinatore UdA + due docenti	-
<b>2</b>	Raccolta dati e predisposizione questionario per l'intervista	Libri di testo e della biblioteca internet modelli di interviste	Reperire informazioni pertinenti e preparare un questionario esauriente per l'intervista	4 ore Docente di sala e vendita e di italiano	Valutazione intermedia
<b>3</b>	Visita all'azienda vitivinicola	Materiale fornito dall'azienda Raccolta dati tramite interviste, foto	Partecipazione attiva Intervista al personale e raccolta di informazioni anche in riferimento alla sicurezza sul lavoro	5 ore Docenti di scienza degli alimenti, Sala e vendita e Diritto	Valutazione intermedia sul del comportamento attivo dell'allievo
<b>4</b>	Degustazione prosecco con compilazione scheda tecnica	Laboratorio di sala Scheda tecnica	Riconoscimento caratteristiche organolettiche e nutrizionali del prodotto	2 ore Docente di sala e vendita	Valutazione intermedia con scheda tecnica
<b>5</b>	Creazione del dossier e preparazione del power-point, anche in lingua straniera	Aula Laboratori linguistico e informatico, internet, libri di testo, filmati materiale raccolto, fotografie	Riorganizzazione delle informazioni e del materiale raccolti in un testo organico e pertinente Glossario tecnico, anche in lingua	9 ore di cui: 1 ora scienza degli alimenti 1 ora sala e vendita 2 ore inglese 2 ore ted/franc/spagn. 2 ore italiano 1 ora diritto	Valutazione intermedia
<b>6</b>	Presentazione del power point e degustazione di alcuni cocktail a base di prosecco	PC, Videoproiettore Laboratorio di sala	Implementare negli allievi competenze professionali e comunicative in termini di autonomia e responsabilità	5 ore Tutti i docenti coinvolti	Valutazione globale dell'UdA con "Griglia di valutazione dell'UdA"
<b>7</b>	Relazione individuale	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 ore Docente di italiano	Composizione scritta su traccia

**DIAGRAMMA DI GANTT**

		<i>Tempi</i>				
<i>Fasi</i>	settembre	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio
1		2 ore				
2		4 ore				
3		5 ore				
4			2 ore			
5			9 ore			
6				5 ore		
7				2 ore		

# Riferimenti normativi per le competenze

## **Conclusioni della Presidenza del Consiglio Europeo di Lisbona del 23 marzo 2000**

nella definizione di competenze chiave europee per l'esercizio della cittadinanza attiva.

## **Decisione n. 2241/2004/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 dicembre 2004**

relativa ad un quadro comunitario unico per la trasparenza delle qualifiche e delle competenze.

## **Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 18 dicembre 2006**

relativa a competenze chiave per l'apprendimento permanente.

## **Raccomandazione del Parlamento Europeo e del Consiglio del 23 aprile 2008**

Costituzione del Quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente, allegato II: Descrittori che definiscono i livelli del Quadro europeo delle qualifiche.

## **D.M. 27 gennaio 2010 n. 9**

Certificato delle competenze di base acquisite nell'assolvimento dell'obbligo di istruzione.

## **DPR 15 marzo 2010, n. 87**

Linee Guida primo biennio per i percorsi degli istituti professionali.

## **Direttiva n. 5 del 16 gennaio 2012**

Linee Guida per il secondo biennio e quinto anno per i percorsi degli istituti professionali a norma dell'articolo 8, comma 6, del DPR 15 marzo 2010, n. 87.

## **Comunicazione della Commissione al Parlamento Europeo del 20 novembre 2012**

Ripensare l'istruzione: investire nelle abilità in vista di migliori risultati socioeconomici

## **Decreto Legislativo 16 gennaio 2013, n. 13**

recante la "definizione delle norme generali e dei livelli essenziali delle prestazioni per l'individuazione e validazione degli apprendimenti non formali e informali e degli standard minimi di servizio del sistema nazionale di certificazione delle competenze".



# Prospettive future di lavoro

Nella Didattica per competenze che si avvale delle Unità di Apprendimento, il punto critico appare ancora la valutazione, come abbiamo potuto rilevare dagli incontri con i docenti che hanno partecipato ai corsi di formazione. In realtà possiamo contare su alcuni validi strumenti di valutazione, ad esempio la Griglia di valutazione finale qui proposta, ma la trasversalità degli interventi didattici implica necessariamente una contaminazione disciplinare che, se appare stimolante sul piano operativo, può apparire confusa e problematica nel momento valutativo.

Per questo sarebbe utile individuare altri strumenti, forse più specifici che aiutino il docente a tradurre gli esiti di una prova svolta da tutta la classe a livello individuale e disciplinare.

Inoltre le Unità di Apprendimento non possono risolvere totalmente il problema della certificazione delle competenze, in quanto, nel corso dell'anno, non è possibile realizzarne più di due. Pertanto resta aperta la questione legata alle competenze delle singole discipline che ancora, in molti casi, vengono verificate con i sistemi tradizionali e non certamente in contesti reali. Sarebbe interessante avviare dei gruppi di lavoro, a livello disciplinare, per studiare metodologie e strategie innovative.

Poi per monitorare il percorso formativo di ogni allievo sarebbe auspicabile compilare un portfolio che attesti i livelli di competenza raggiunti durante il percorso formativo.

È necessario, quindi, raccogliere le competenze individuando le conoscenze, i saperi essenziali e le abilità più rilevanti mobilitate dall'allievo nel corso dell'azione di apprendimento ed i livelli della competenza evidenziati durante lo svolgimento di compiti significativi in contesti mutevoli.

Per realizzare compiutamente la didattica per competenze lungo l'arco del quinquennio, sarebbe opportuno modificare la programmazione dei docenti inserendo, oltre alle Unità di apprendimento con cadenza quadrimestrale, la prova esperta alla fine del primo biennio, del secondo biennio e del quinto anno.

La prova esperta è un compito-problema significativo, il più possibile olistico e con più competenze, ed è in grado di sottoporre a valutazione la padronanza delle conoscenze e abilità degli studenti, nell'intento di assolvere compiti non banali in contesti non usuali. In questo modo l'allievo misura anche le capacità di risolvere autonomamente problemi, esercitando creatività e spirito critico. Naturalmente non può soddisfare puntualmente tutti i saperi e tutte le competenze, ma è necessariamente selettiva rispetto a questi.

La prova esperta deve mirare alle competenze che per definizione sono trasversali e la formulazione dei quesiti deve contenere in forma esplicita la richiesta di giustificazione della scelta fatta.

Il tipo di compito oggetto della prova esperta è differente rispetto a quello delle UdA: mentre queste ultime sollecitano gli allievi a realizzare prodotti compiuti, le prove esperte mobilitano le risorse degli stessi mediante casi reali, problemi, decisioni, soluzioni alternative. Gli allievi devono dimostrare di saper ricavare informazioni da fonti e da codici linguistici diversi; devono giustificare le scelte effettuate ed il percorso.

Nella prova devono essere presenti una molteplicità di quesiti, elaborazioni progettuali, schede tecniche e matematiche, testi continui e discontinui. Occorre pertanto evitare che vi sia una preponderanza, oppure un'esclusività, di alcuni elaborati rispetto ad altri.

Tutte le prove, sia le Unità di apprendimento che la prova esperta, dovranno essere condivise da tutti i Docenti del Consiglio di Classe, anche se non direttamente coinvolti, per acquisire informazioni

sul percorso svolto dall'allievo e riuscire a valorizzare consapevolmente le risorse messe in campo.

Tali momenti concorreranno, oltre che all'attestazione delle competenze, anche alla singola valutazione delle discipline coinvolte.

Un'altra questione aperta riguarda le Prove Invalsi, sulle quali varrebbe la pena fare qualche riflessione. Infatti i risultati di queste prove non ci possono lasciare indifferenti, in quanto sottolineano l'oggettiva difficoltà da parte degli studenti nell'affrontarle, tanto che si trovano spesso smarriti di fronte ai quesiti proposti che non richiedono semplici conoscenze disciplinari, ma pretendono soluzioni che mettano in moto competenze complesse. Anche per questo motivo sarebbe opportuno adottare una metodologia didattica che ponga al centro dell'attenzione il problem solving, la laboratorialità, lo sviluppo della progettualità, la capacità di reperire informazioni autonomamente tra diverse fonti, superando la paura di affrontare situazioni nuove e poco conosciute. Solo così i nostri allievi potranno costruire un bagaglio di competenze che consentirà loro di affrontare i traguardi futuri, sia nella vita professionale che personale.

Questo lavoro, che raccoglie i prodotti realizzati nei vari seminari, è sempre stato alimentato da un forte dibattito culturale fra gli insegnanti e, in alcuni momenti, l'utilizzo della Didattica per competenze è stato occasione di scontro ideologico.

Noi crediamo che l'approccio metodologico innovativo che ci spinge a lavorare per competenze, sia di importanza fondamentale, consapevoli che la scuola è ora assolutamente inadeguata ad assolvere al compito dell'educazione di tutti.

Occorre dunque indagare e accettare la sfida di sperimentare nuovi percorsi per coinvolgere gli allievi ed evitare l'annoso ed irrisolto problema della dispersione scolastica.