



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.

| UNITÀ DI APPRENDIMENTO  |                |
|---|----------------|
| <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<br>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   | COMPORTAMENTI / PROCESSI   | LINGUAGGIO  |
| <b>AFFETTIVA E RELAZIONALE</b> | MOTIVAZIONE<br>CURIOSITÀ<br>AUTOSTIMA, CURA DI SÉ<br>ASCOLTO, EMPATIA<br>ORIENTAMENTO   |  | GRIGLIA DI OSSERVAZIONE<br>DIARIO DI BORDO   | RELAZIONE ORALE<br>RELAZIONE SCRITTA<br>GLOSSARIO<br>PROGETTO PERSONALE |
| <b>SOCIALE</b>                 | COMUNICAZIONE<br>COLLABORAZIONE E PARTECIPAZIONE<br>IMPEGNO, SUPERAMENTO DELLE CRISI<br>RISPETTO, VALORIZZAZIONE DELL'ALTRO<br>INTRAPRENDENZA<br>RESPONSABILITÀ<br>GESTIONE DEI TEMPI |  | GRIGLIA DI OSSERVAZIONE<br>DIARIO DI BORDO<br>PROCEDURE QUALITÀ,<br>PREVENZIONE, SICUREZZA<br>DIARIO DI BORDO  | RELAZIONE ORALE<br>RELAZIONE SCRITTA                                    |
| <b>PRATICA</b>                 | RISPETTO DELLE REGOLE E CONSEGNE<br>DESTREZZA, PRECISIONE<br>FUNZIONALITÀ, EFFICACIA<br>CONTROLLO E CORREZIONE<br>EFFICIENZA E CURA NELL'USO DEI MEZZI                                | PRODOTTO<br>PROGETTO<br>PER I SERVIZI:<br>SODDISFAZIONE<br>UTENTI, RICON-<br>TRO CON ESPERTI | GRIGLIA DI OSSERVAZIONE<br>PROCEDURE DI VERIFICA<br>DIARIO DI BORDO  | RELAZIONE ORALE<br>RELAZIONE SCRITTA                                    |
| <b>COGNITIVA</b>               | CORRETTEZZA E ADEGUATEZZA<br>COMPrensIONE<br>ANALISI<br>SINTESI<br>CONNESSIONI<br>COLLEGAMENTI<br>CONFRONTI   | PROGETTO<br>RELAZIONE DI AC-<br>COMPAGNAMENTO<br>DEL<br>PRODOTTO                             | GRIGLIA DI OSSERVAZIONE:<br>IN CLASSE, IN LABORATO-<br>RIO, DURANTE UN'ESPE-<br>RIENZA/UN EVENTO, IN UNA<br>STRUTTURA ESTERNA/IN<br>AZIENDA<br>DIARIO DI BORDO | RELAZIONE ORALE<br>RELAZIONE SCRITTA<br>GLOSSARIO                       |
| <b>METACOM-<br/>PETENZA</b>    | RIFLESSIONE<br>VISIONE NELLA RISOLUZIONE DI<br>PROBLEMI<br>CREATIVITÀ<br>APPRENDERE AD APPRENDERE<br>AUTOVALUTAZIONE  | DOCUMENTAZIONE<br>PRODOTTO   | GRIGLIA DI OSSERVAZIONE<br>DIARIO DI BORDO   | RELAZIONE ORALE<br>RELAZIONE SCRITTA<br>GLOSSARIO<br>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<br>Glossario tecnico<br>Relazione individuale  |  |
| <b>Competenze mirate</b><br>• <b>assi culturali</b><br>• <b>cittadinanza</b><br>• <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<br>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<br>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<br>T2 Ricerca della storia dell'ospitalità alberghiera<br>T3 Esame dell'organizzazione di un albergo: i vari reparti e i diversi ruoli del personale<br>T4 Analisi dei contratti di deposito, delle responsabilità dell'albergatore e delle regole sulla privacy<br>T5 Visita all'albergo e riprese video nei vari reparti con documentazione dell'attività svolta nei vari reparti<br>T6 Predisposizione del glossario, anche in lingua straniera<br>T7 Selezione delle immagini e rielaborazione dei testi<br>T8 Presentazione del video sull'attività professionale in albergo<br>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<br/>         Cooperative learning<br/>         Attività laboratoriale<br/>         Lezione interattiva</p>  |
| <b>Risorse umane</b><br><ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>interne</b></li> <li>• <b>esterne</b></li> </ul> | <p><b>Risorse interne</b><br/>         Docenti di Italiano e Storia, Diritto ed economia, Lingua inglese, Laboratorio di servizi di accoglienza turistica<br/> <b>Risorse esterne</b><br/>         Direttore dell'albergo e responsabili di reparto</p> |
| <b>Strumenti</b>   | <p>Attrezzature del laboratorio di accoglienza turistica<br/>         Laboratorio di informatica<br/>         Libri di testo<br/>         Codice civile<br/>         Videocamera</p>  |
| <b>Valutazione</b>   | <p>Valutazioni intermedie disciplinari, sull'osservazione, la comprensione e la rielaborazione dei dati<br/>         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<br>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<br>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<br>Libro di testo                        | Individuazione dei vari reparti e dei vari compiti del personale di un albergo   | 3 ore<br>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<br>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<br>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<br>Docente di accoglienza turistica            | Valutazione intermedia osservativa                                 |
| 6    | Predisposizione del glossario, anche in lingua straniera   | Dizionario di italiano e inglese<br>laboratorio linguistico         | Individuazione delle parole chiave dell'ambiente albergo in italiano e inglese   | 2 ore<br>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<br>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<br>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<br>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>Denominazione</b>   | <b>Attenti, puliti, ordinati ... siamo proprio obbligati?</b>   |  |
| <b>Compito - prodotto</b>  | Cartellone da esporre<br>Glossario tecnico (anche in lingua)<br>Relazione individuale   |  |
| <b>Competenze mirate</b><br>• <b>assi culturali</b><br>• <b>cittadinanza</b><br>• <b>professionali</b> | <b>Competenze degli assi culturali</b><br>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi<br>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti della Costituzione, della persona, della collettività e dell'ambiente<br><b>Competenze di cittadinanza</b><br>Progettare<br>Collaborare e partecipare<br><b>Competenze professionali</b><br>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<br>T2 Analisi dei regolamenti dei laboratori e di regolamenti analoghi in lingua inglese<br>T3 Esame del comportamento richiesto nella professione e della funzione della divisa<br>T4 Stesura glossario tecnico, anche in lingua inglese<br>T5 Riconoscimento delle contaminazioni GMP (Le buone pratiche di lavorazione) SOP (procedure operative standard)<br>T6 Realizzazione dei cartelloni<br>T7 Presentazione dell'attività<br>T8 Relazione individuale  |  |
| <b>Esperienze attivate</b>   | Visita ai laboratorio ed osservazione delle modalità e delle tecniche di lavoro   |  |
| <b>Metodologia</b>   | Lezione frontale<br>Lavoro di gruppo<br>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><br>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<br><b>Risorse esterne</b><br>chef e/o direttore d'albergo |
| <b>Strumenti</b>   | Laboratori di cucina e sala e annessi strumenti e macchinari<br>Regolamenti d'uso dei laboratori<br>Computer<br>Materiali per la realizzazione dei cartelloni  |
| <b>Valutazione</b>   | Valutazione intermedia: i docenti delle materie coinvolte effettuano valutazioni disciplinari sui contenuti funzionali alla realizzazione dell'UdA.<br>Valutazione globale con " <i>Griglia di valutazione dell'UdA</i> "  |

## PIANO DI LAVORO UDA

|  |
|--|
| <b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO:</b><br><i>Attenti, puliti, ordinati ... siamo proprio obbligati? (totale ore 26)</i>  |
| <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<br>Coordinatore UdA + due docenti                        | -   |
| 2    | Analisi dei regolamenti dei laboratori e di regolamenti analoghi in lingua inglese                            | Aula<br>Laboratori di sala e cucina<br>Testi di regolamenti (cartacei ed elettronici) | Riconoscimento del significato delle norme contenute nei regolamenti e loro applicazioni nei laboratori              | 7 ore<br>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<br>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<br>Dizionario italiano-inglese   | Realizzare il glossario bilingue   | 2 ore<br>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,<br>libro di testo,<br>LIM   | Consapevolezza delle contaminazioni che si possono verificare lavorando senza adottare una corretta prassi operativa | 4 ore<br>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<br>Docente di italiano                                   | Valutazione intermedia  |
| 7    | Presentazione dell'attività   | PC espositori aula magna  | Illustrazione ed esposizione corretta del contenuto dei cartelloni   | 2 ore<br>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<br>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?"<br>Glossario dei termini relativi alla lavorazione del latte in italiano ed in inglese<br>Relazione individuale  |  |
| <b>Competenze mirate</b><br>• <b>assi culturali</b><br>• <b>cittadinanza</b><br>• <b>professionali</b> | <b>Competenze degli assi culturali</b><br>Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi<br>Utilizzare e produrre testi multimediali<br><b>Competenze di cittadinanza</b><br>Comunicare<br>Acquisire e interpretare le informazioni<br><b>Competenze professionali</b><br>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<br>T2 Fase preparatoria:<br>T2.1 studio delle lavorazioni dell'industria casearia e delle relative norme igieniche<br>T2.2 studio delle tecniche di realizzazione di una intervista e stesura dell'intervista<br>T3 Individuazione delle caratteristiche nutrizionali del latte e dei suoi derivati<br>T4 Visita al caseificio e intervista al direttore e al casaro<br>T5 Realizzazione della presentazione multimediale e del glossario<br>T6 Presentazione ai docenti del CdC e ai genitori del lavoro realizzato<br>T7 Relazione individuale |  |
| <b>Esperienze attivate</b>   | Ricerca autonoma sui diversi tipi di prodotti caseari  |  |

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO

|  |  |
|--|--|
| <b>Metodologia</b>   | Brainstorming<br>Lezione frontale<br>Lavoro di gruppo<br>Attività laboratoriale  |
| <b>Risorse umane</b><br>• <b>interne</b><br>• <b>esterne</b> | <b>Risorse interne</b><br>Docenti di Scienza degli alimenti, Lingua inglese, Italiano, Diritto ed economia<br><b>Risorse esterne</b><br>Direttore dell'azienda casearia e casaro   |
| <b>Strumenti</b>   | Libri di testo<br>Materiale informativo sull'azienda casearia meta della visita<br>Quaderno per la registrazione dell'intervista   |
| <b>Valutazione</b>   | Griglia di osservazione:<br>• dell'autonomia e comportamento attivo dell'allievo durante la visita<br>• della presentazione<br>Griglia di valutazione della relazione finale e della presentazione multimediale sulla base di criteri predefiniti (chiarezza, comprensibilità, precisione)<br>Valutazione globale con " <i>Griglia di valutazione dell'UdA</i> " |

## 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<br>Coordinatore UdA + due docenti   | -   |
| 2    | Fase preparatoria<br><b>2.1</b> Studio delle lavorazioni dell'industria casearia e delle relative norme igieniche<br><b>2.2</b> Studio delle tecniche di realizzazione di una intervista e stesura dell'intervista | Libri di testo<br>Internet<br>PC   | Riconoscimento delle lavorazioni del latte e delle diverse procedure. Individuazione delle norme igieniche che vanno rispettate nella lavorazione del latte<br>Riconoscimento delle modalità di stesura del testo di una intervista e stesura intervista. | 8 ore (più lavoro a casa)<br>Docenti di scienza degli alimenti, italiano, diritto | Valutazione intermedia<br>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<br>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<br>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<br>Materiali informativi sull'azienda visitata<br>Appunti raccolti durante la visita<br>Risposte all'intervista | Presentazione multimediale che descriva la struttura, l'organizzazione dell'azienda e le modalità di produzione   | 6 ore (più lavoro a casa)<br>Docenti di italiano, scienza degli alimenti, inglese | Valutazione intermedia  |
| 6    | Presentazione dell'esperienza ai docenti del CdC e ai genitori   | Videoproiettore<br>PC<br>microfono   | Padronanza dello strumento multimediale e dei contenuti presentati  | 3 ore<br>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<br>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<br>Glossario tecnico anche in lingua straniera<br>Relazione individuale   |
| <b>Competenze mirate</b><br>• <b>assi culturali</b><br>• <b>cittadinanza</b><br>• <b>professionali</b> | <b>Competenze degli assi culturali</b><br>Leggere comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo<br>Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi<br><b>Competenze di cittadinanza</b><br>Progettare<br>Collaborare e partecipare<br><b>Competenze professionali</b><br>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<br>T2 Analisi dei vari tipi di cioccolato<br>T3 Esame dei principi nutritivi presenti nel cioccolato<br>T4 Individuazione delle varie preparazioni con il cioccolato e loro presentazione<br>T5 Scelta del lessico specifico per la compilazione del glossario<br>T6 Esame della legislazione di settore<br>T7 Realizzazione delle composizioni pasquali e presentazione<br>T8 Relazione individuale   |
| <b>Esperienze attivate</b>   | Ricerca autonomia di prodotti nel mercato<br>Visione del film "Chocolat"   |
| <b>Metodologia</b>   | Brainstorming<br>Lezione frontale<br>Lezione laboratoriale<br>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><br>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<br><b>Risorse esterne</b><br>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<br>Valutazione globale con "Griglia di valutazione dell'UdA"  |

## 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<br>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<br>Docente di cucina                 | Valutazione intermedia con check list osservativa  |
| 3    | Esame dei principi nutritivi presenti nel cioccolato                           | Aula PC<br>Proiettore           | Consapevolezza degli effetti dei principi nutritivi contenuti nel cioccolato                             | 3 ore<br>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<br>Docente di sala e vendita         | Valutazione intermedia con check list osservativa  |
| 5    | Scelta del lessico specifico per la compilazione del glossario                 | Aula<br>Laboratorio linguistico | Selezione del lessico più idoneo al contesto   | 4 ore<br>Docente di lingua straniera       | Valutazione intermedia   |
| 6    | Esame della legislazione di settore  | Aula PC<br>Proiettore           | Implementare le conoscenze relative alla lettura dell'etichettatura                                      | 4 ore<br>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<br>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<br>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>UNITÀ DI APPRENDIMENTO</b>  |   |
| <b>Denominazione</b>   | <b><i>Fai vivere l'ambiente... "differenzia" con la mente!</i></b>  |
| <b>Compito - prodotto</b>  | Realizzazione di cartoncini da carta riciclata<br>Presentazione dell'attività con slide in PowerPoint (o altro software)<br>Glossario tecnico in lingua inglese e in italiano<br>Relazione individuale  |
| <b>Competenze mirate</b><br>• <b>assi culturali</b><br>• <b>cittadinanza</b><br>• <b>professionali</b>               | <b>Competenze degli assi culturali</b><br>Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti<br>Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate<br><b>Competenze di cittadinanza</b><br>comunicare<br>collaborare e partecipare<br><b>Competenze professionali</b><br>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse   |
| <b>Conoscenze</b>  | <b>Abilità</b>  |
| Regole per una comunicazione efficace<br>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.<br>T2 Esame delle fonti normative in materia di tutela ambientale e riciclaggio dei rifiuti<br>T3 Intervento di esperti esterni sul tema di una corretta gestione dei rifiuti per la salvaguardia dell'ambiente<br>T4 Acquisizione dei vocaboli specifici e delle conoscenze in ambito di tutela ambientale e riciclaggio dei rifiuti per la stesura del glossario<br>T5 Visita guidata al sito di stoccaggio locale, colloqui con i tecnici dell'impianto.<br>T6 Organizzazione dei locali della cucina al fine di realizzare un corretto percorso degli alimenti dal magazzino alla zona rifiuti (marcia avanti)<br>T7 Attività laboratoriale, riciclaggio di giornali con la creazione di cartoncini<br>T8 Presentazione dell'attività con slide in PowerPoint (o altro software)<br>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)<br/> Ricerca individuale e di gruppo<br/> Visita guidata<br/> Lavori in piccolo gruppo<br/> Attività laboratoriale</p>  |
| <b>Risorse umane</b><br><ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>interne</b></li> <li>• <b>esterne</b></li> </ul> | <p><b>Risorse interne</b><br/> Docenti di Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita,<br/> Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina,<br/> Scienze integrate, Diritto ed economia, Inglese, Italiano<br/> <b>Risorse esterne</b><br/> Esperti esterni degli enti responsabili della gestione dei rifiuti</p> |
| <b>Strumenti</b>   | <p>Computer<br/> Videoproiettore<br/> Fotocamera e videocamera digitali<br/> Laboratori di cucina e sala<br/> Laboratorio di scienze<br/> Libri di testo e materiali informativi degli esperti<br/> Internet</p>  |
| <b>Valutazione</b>   | <p>Valutazione in itinere (vedi piano di lavoro dell'UdA)<br/> 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<br>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<br>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<br>Materiale informativo fornito dagli esperti   | Essere consapevoli dell'importanza del riciclaggio dei rifiuti e della tutela dell'ambiente   | 2 ore<br>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<br>Materiale informativo fornito dagli esperti<br>Libro di testo di scienze | Compilazione del glossario in italiano e in inglese   | 2 ore<br>Docente di italiano<br>2 ore<br>Docente di inglese<br>2 ore<br>Docente di scienze integrate | Valutazione intermedia:<br>- del glossario in italiano e inglese;<br>- 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<br>Fotocamera<br>Videocamera digitale   | Raccolta informazioni sul funzionamento dell'impianto di stoccaggio visitato e comprensione delle varie fasi  | 4 ore<br>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<br>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<br>Docente di scienze integrate | Valutazione intermedia   |
| 8    | Evento di presentazione dell'esperienza  | Videoproiettore e PC                                    | Esposizione consapevole e della propria esperienza | 2 ore<br>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<br>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<br>Elaborazione ricetta in L1 e L2<br>Relazione individuale   |
| <b>Competenze mirate</b><br>• <b>assi culturali</b><br>• <b>cittadinanza</b><br>• <b>professionali</b> | <b>Competenze degli assi culturali</b><br>riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio;<br>produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.<br><b>Competenze di cittadinanza</b><br>Imparare ad imparare;<br>Collaborare e partecipare.<br><b>Competenze professionali</b><br>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<br>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<br>- Orientarsi all’interno del laboratorio di cucina e di sala   |
| <b>Fase di applicazione</b>  | Secondo quadrimestre  |
| <b>Tempi</b>   | T1 Presentazione dell’UdA<br>T2 Individuazione delle caratteristiche dei luoghi di produzione del basilico e dell’olio ed esame delle loro proprietà nutritive<br>T3 Analisi della ricetta del pesto: da realtà locale a prodotto industriale<br>T4 Esame della ricetta: trenette al pesto<br>T5 Stesura della ricetta in lingua inglese<br>T6 Individuazione del valore calorico e nutrizionale del piatto<br>T7 Realizzazione del piatto in laboratorio<br>T8 Preparazione del piatto e presentazione in L1 e L2 del lavoro ai docenti del CdC e ai genitori<br>T9 Relazione individuale dell’UdA |
| <b>Esperienze attivate</b>   | Visita ad un giardino botanico e ad un frantoio   |
| <b>Metodologia</b>   | Brain storming<br>cooperative learning<br>lezione frontale<br>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><br>Docenti di Italiano e Storia, Matematica, Scienza degli Alimenti, Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita,<br>Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, Lingua Inglese<br><b>Risorse esterne</b><br>Esperti di un oleificio |
| <b>Strumenti</b>   | Laboratori di: informatica, cucina, sala<br>laboratorio di degustazione dell'olio  |
| <b>Valutazione</b>   | Valutazioni intermedie nelle materie coinvolte<br>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<br>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<br>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<br>Ricette ed etichette  | Consapevolezza della diversità tra prodotto tradizionale e industriale  | 4 ore<br>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<br>Docente di cucina                                       | Valutazione intermedia   |
| 5    | Stesura della ricetta in lingua inglese  | Glossario specifico                                | Padronanza del vocabolario specifico  | 2 ore<br>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<br>Docenti di scienza degli alimenti e cucina              | Valutazione intermedia   |
| 7    | Realizzazione del piatto in laboratorio  | Attrezzature della cucina                          | Padronanza della procedura  | 2 ore<br>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<br>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<br>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<br>Glossario tecnico, anche in lingua straniera<br>Relazione individuale   |  |
| <b>Competenze mirate</b><br>• <b>assi culturali</b><br>• <b>cittadinanza</b><br>• <b>professionali</b> | <p><b>Competenze degli assi culturali</b><br/>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.<br/>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><br/>Comunicare<br/>Acquisire ed interpretare l'informazione</p> <p><b>Competenze professionali</b><br/>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<br>T2 Analisi della scheda osservativa di indagine<br>T3 Predisposizione del glossario in italiano e in lingua straniera<br>T4 Introduzione alla visita guidata ad un caseificio - Visita osservativa - Intervista<br>T5 Restituzione delle osservazioni attraverso la comparazione dei dati della scheda originaria con l'esperienza della visita aziendale<br>T6 Selezione e organizzazione dei dati raccolti in una presentazione multimediale<br>T7 Presentazione del prodotto<br>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<br>Problem solving<br>Lezioni frontali<br>Lezioni laboratoriali<br>Visita guidata   |
| <b>Risorse umane</b><br>• <i>interne</i><br>• <i>esterne</i> | <b>Risorse interne</b><br>docenti di Italiano, Lingua Inglese, Matematica, Scienza degli Alimenti<br><b>Risorse esterne</b><br>Responsabile dell'azienda casearia<br>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<br>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<br>Coordinatore UdA + due docenti  | -  |
| 2    | Analisi della scheda osservativa di indagine  | Aula  | Implementare la consapevolezza dello scopo della scheda   | 1 ora<br>docente di scienza degli alimenti   | Valutazione intermedia   |
| 3    | Predisposizione del glossario in italiano e in lingua straniera   | Aula multimediale<br>Dizionario linguistico | Migliorare le capacità di lavorare in gruppo e padroneggiare il significato della terminologia specifica                        | 4 ore<br>docenti di italiano e lingua straniera  | Valutazione intermedia (es. Questionario)                          |
| 4    | Introduzione alla visita guidata ad un caseificio<br>Visita osservativa<br>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<br>4 ore nel caseificio<br>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<br>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<br>docenti di matematica e di italiano   | Valutazione intermedia con prova strutturata                       |
| 7    | Presentazione del prodotto  | Aula di Informatica                         | Descrizione organica dell'esperienza  | 2 ore<br>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<br>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<br>Glossario in Lingua Inglese e L3<br>Relazione individuale  |
| <b>Competenze mirate</b><br>• <b>assi culturali</b><br>• <b>cittadinanza</b><br>• <b>professionali</b> | <b>Competenze degli assi culturali</b><br>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni, appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità<br>Prodotte testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi<br><b>Competenze di cittadinanza</b><br>Progettare<br>Collaborare e partecipare<br><b>Competenze professionali</b><br>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<br>Utilizzare il computer (applicativi: videoscrittura e presentazioni)  |
| <b>Fase di applicazione</b>  | Gennaio - Marzo  |
| <b>Tempi</b>   | T1 Presentazione dell'UdA<br>T2 Visita guidata ad un'azienda di produzione di erbe aromatiche o all'orto botanico della scuola<br>T3 Utilizzo delle principali erbe aromatiche in cucina e preparazione di alcuni piatti con erbe officinali<br>T4 Riconoscimento dei principali principi nutritivi dei piatti preparati<br>T5 Analisi dei termini e glossario in Inglese<br>T6 Analisi dei termini e Glossario in L3<br>T7 Produzione e presentazione di un piatto con erbe officinali<br>T8 Relazione individuale dell'UdA   |
| <b>Esperienze attivate</b>   | Ricerca erbe officinali negli orti e giardini domestici  |
| <b>Metodologia</b>   | Lezione frontale<br>Cooperative learning<br>Laboratorio di cucina<br>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><br/>           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><br/>           Responsabile pubbliche relazioni azienda visitata<br/>           Guida orto botanico</p> |
| <p><b>Strumenti</b></p>  | <p>Attrezzature del laboratorio di cucina<br/>           Laboratorio d'informatica<br/>           Libri di testo<br/>           Vocabolari<br/>           Videoproiettori (LIM)</p>   |
| <p><b>Valutazione</b></p>  | <p>Schede d'osservazione<br/>           Test e colloqui per le valutazioni intermedie<br/>           Relazione individuale<br/>           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<br>Coordinatore UdA + 2 docenti       | -   |
| 2           | Visita guidata ad un'azienda di erbe aromatiche o all'orto botanico della scuola               | Libro di testo<br>Griglia di osservazione                    | Implementare la conoscenza delle piante   | 2 ore<br>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<br>Macchina fotografica | Uso appropriato delle erbe aromatiche nei piatti scelti e valorizzazione delle loro proprietà | 6 ore<br>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<br>Docente di scienza degli alimenti  | Valutazione intermedia  |
| 5           | Analisi dei termini e glossario in Inglese   | Vocabolario  | Elaborazione di un glossario  | 2 ore<br>Docente di inglese                 | Valutazione intermedia  |
| 6           | Analisi dei termini e glossario in L3  | Vocabolario  | Elaborazione di un glossario  | 2 ore<br>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<br>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<br>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

|  |  |  |
|--|--|--|
| <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<br>Glossario specifico<br>Relazione finale   |  |
| <b>Competenze mirate</b><br>• <b>assi culturali</b><br>• <b>cittadinanza</b><br>• <b>professionali</b> | <p><b>Competenze degli assi culturali</b><br/>Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti<br/>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><br/>Imparare ad imparare<br/>Collaborare e partecipare</p> <p><b>Competenze professionali</b><br/>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>   |  |
| 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<br>T2 Indagine sulla storia del cacao<br>T3 Analisi dei valori nutritivi del cacao<br>T4 Preparazione di bevande a base di cioccolato<br>T5 Realizzazione di cioccolatini con maestro/i pasticcere/i<br>T6 Stesura del testo della ricetta in italiano e in lingua straniera<br>T7 Presentazione di bevande e cioccolatini durante l'incontro scuola-famiglia, con illustrazione di ricette e metodologie di lavorazione, anche in lingua<br>T8 Relazione individuale  |  |
| <b>Esperienze attivate</b>   | Visione del film "La fabbrica del cioccolato"  |  |
| <b>Metodologia</b>   | Lavoro di gruppo<br>Attività laboratoriale<br>Brainstorming<br>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><br>Docenti di Italiano e storia, Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita, Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, Scienza degli alimenti, Lingue straniere<br><b>Risorse esterne</b><br>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<br>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<br>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<br>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<br>Riconoscere gli aspetti organolettici, merceologici, chimico-fisici, nutrizionali del prodotto | 2 ore<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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"<br>Glossario tecnico<br>Relazione individuale   |  |
| <b>Competenze mirate</b><br>• <b>assi culturali</b><br>• <b>professionali</b><br>• <b>cittadinanza</b>                | <p><b>Competenze degli assi culturali</b><br/>Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti<br/>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <p><b>Competenze di cittadinanza</b><br/>Collaborare e partecipare<br/>Comunicare</p> <p><b>Competenze professionali</b><br/>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<br>Le regole per la gestione degli spazi, delle tecniche professionali, ecc<br>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><br>• <i>interne</i><br>• <i>esterne</i> | <p><b>Risorse interne</b><br/>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><br/>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 "<i>Griglia di valutazione dell'UdA</i>" per verificare:<br/>Autonomia<br/>Chiarezza, comprensibilità, originalità del prodotto<br/>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>Motivazione alla scelta<br>Esposizione chiara e corretta  | 4 ore<br>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<br>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<br>Produzione e presentazione di un PPT sull'esperienza vissuta<br>Glossario tecnico in italiano e in L2 e L3<br>Relazione individuale   |  |
| <b>Competenze mirate</b><br>• <b>assi culturali</b><br>• <b>cittadinanza</b><br>• <b>professionali</b>                     | <p><b>Competenze degli assi culturali</b><br/>Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi<br/>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi<br/>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><br/>Imparare ad imparare<br/>Comunicare</p> <p><b>Competenze professionali</b><br/>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<br>La festa cristiana della Pasqua e il suo significato<br>Le tecniche di base per la produzione dei dolci<br>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><br>• <b>interne</b><br>• <b>esterne</b> | <p><b>Risorse interne</b></p> <p>Docenti di italiano e storia, matematica, religione, lingue straniere, laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, scienza degli alimenti</p>   |
| <b>Strumenti</b>   | <p>Aula Informatica; fotocopiatrice; scanner</p> <p>Personal computer</p> <p>Lavagna, libri di testo, materiale iconografico, laboratori di cucina e sala</p>   |
| <b>Valutazione</b>   | <p>Valutazione intermedia disciplinare</p> <p>Valutazione globale con "Griglia di valutazione dell'UdA"</p>   |

## 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<br>Suddivisione dei gruppi e scelta dei referenti  | Scheda<br>"Consegna agli studenti"  | Motivare il gruppo classe  | 2 ore<br>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<br>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<br>Docenti di italiano e religione  | Valutazione intermedia   |
| 4           | Realizzazione di alcuni dolci pasquali tipici   | Laboratorio di cucina<br>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<br>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<br>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<br>Docenti di matematica e italiano | Valutazione intermedia   |
| 7           | Presentazione del lavoro  | PC e software applicativo   | Padronanza dell'argomento e dello strumento informatico  | 3 ore<br>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<br>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<br>Glossario tecnico<br>Relazione individuale   |  |
| <b>Competenze mirate</b><br>• <b>assi culturali</b><br>• <b>cittadinanza</b><br>• <b>professionali</b> | <p><b>Competenze degli assi culturali</b><br/>Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.<br/>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica</p> <p><b>Competenze di cittadinanza</b><br/>Collaborare e partecipare</p> <p><b>Competenze professionali</b><br/>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<br>Utilizzo in sicurezza delle attrezzature di laboratorio  |  |
| <b>Fase di applicazione</b>  | Secondo quadrimestre  |  |
| <b>Tempi</b>   | T1 Presentazione UdA alla classe<br>T2 Analisi delle ricette per preparare il pane e il processo di lievitazione<br>T3 Calcolo delle percentuali e le grammature nella produzione del pane<br>T4 Indagine sull'importanza del pane nelle religioni<br>T5 Indagine sull'importanza del pane nella tradizione inglese<br>T6 Indagine sull'importanza del pane nella tradizione nel paese della seconda lingua straniera<br>T7 Visita ad un laboratorio di panificazione<br>T8 Realizzazione di alcuni tipi di pane<br>T9 Predisposizione buffet dal tema: "La prima colazione continentale" con presentazione del lavoro svolto<br>T10 Relazione individuale dell'UdA |  |
| <b>Esperienze attivate</b>   | Visita ad un panificio  |  |

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO

|  |  |
|--|--|
| <b>Metodologia</b>   | Lezioni frontali<br>Attività laboratoriale<br>Lavoro in piccolo gruppo<br>Brainstorming  |
| <b>Risorse umane</b><br>• <i>interne</i><br>• <i>esterne</i> | <b>Risorse interne</b><br>Docenti di Scienza degli alimenti, Lingue straniere, Matematica, Religione, Italiano, Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita, Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina<br><b>Risorse esterne</b><br>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<br>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<br>Coordinatore UdA + due docenti                          | -  |
| 2           | Analisi delle ricette per preparare il pane e il processo di lievitazione         | Libri di testo<br>Laboratorio informatica e lavagna LIM              | Riconoscimento degli ingredienti, individuazione delle fasi di lievitazione e delle reazioni chimiche. Caratteristiche del testo regolativo | 3 ore<br>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<br>Ricette  | Comprendere l'utilizzo della matematica in cucina nella realizzazione dei piatti  | 2 ore<br>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<br>Docente di religione                                    | Valutazione intermedia disciplinare                            |
| 5           | Indagine sull'importanza del pane nella tradizione inglese                        | Testi della biblioteca, ricerca internet<br>laboratorio linguistico  | Approfondire la conoscenza della cultura inglese. Realizzare dialoghi in inglese sul tema   | 2 ore<br>Docente di inglese                                      | Valutazione intermedia disciplinare                            |
| 6           | Indagine sull'importanza del pane nella tradizione della seconda lingua straniera | Testi della biblioteca, ricerca internet,<br>laboratorio linguistico | Approfondire la conoscenza della cultura francese/ tedesca/spagnola. Realizzare dialoghi in lingua sul tema                                 | 2 ore<br>Docente di seconda lingua                               | Valutazione intermedia disciplinare                            |
| 7           | Visita al laboratorio di panificazione  | Videocamera<br>Appunti personali<br>Scheda di osservazione           | Acquisire consapevolezza riguardo all'organizzazione e alle modalità operative di un laboratorio di panificazione                           | 4 ore<br>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<br>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<br>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<br>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<br>Glossario anche in lingua straniera<br>Relazione individuale  |  |
| <b>Competenze mirate</b><br>• <b>assi culturali</b><br>• <b>cittadinanza</b><br>• <b>professionali</b>          | <p><b>Competenze degli assi culturali</b><br/>Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi<br/>Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate<br/>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><br/>Collaborare e partecipare</p> <p><b>Competenze professionali</b><br/>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<br>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<br>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<br>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<br>T2 Esaminare la composizione nutrizionale degli ingredienti e le relative trasformazioni durante la lievitazione<br>T3 Individuare la produzione dei diversi tipi di grano e l'uso delle farine nelle civiltà antiche, in rapporto al territorio di riferimento<br>T4 Predisporre il glossario specifico in lingua<br>T5 Produrre i diversi impasti e tipologie di pizza<br>T6 Presentazione dell'esperienza in power point ad una o più classi parallele e realizzazione del buffet a tema<br>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>   | <p>Lezioni frontali<br/>                     Attività di laboratorio<br/>                     Brainstorming<br/>                     Lavoro in piccolo gruppo</p>  |
| <b>Risorse umane</b><br>• <i>interne</i><br>• <i>esterne</i> | <p><b>Risorse umane interne</b><br/>                     Docenti delle discipline di italiano e storia, laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, scienza degli alimenti, matematica, lingua inglese</p> <p><b>Risorse umane esterne</b><br/>                     Esperto pizzaiolo</p> |
| <b>Strumenti</b>   | <p>Laboratorio di cucina<br/>                     Aula LIM<br/>                     Aula multimediale</p>  |
| <b>Valutazione</b>   | <p>Valutazione Intermedia:<br/>                     - test semi-strutturato<br/>                     - risoluzione di un caso pratico</p> <p>Valutazione finale dell'Uda con griglia di valutazione<br/>                     Valutazione della relazione individuale</p>                             |

## 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<br>Coordinatore UdA + due docenti             | -  |
| 2           | Esaminare la composizione nutrizionale degli ingredienti e le relative trasformazioni durante la lievitazione                             | Libri di testo<br>aula LIM<br>laboratorio di cucina      | Individuazione dei principi nutritivi degli alimenti esaminati e degli elementi che caratterizzano la lievitazione                                     | 4 ore<br>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<br>Aula LIM<br>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<br>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<br>Docente di lingua inglese                  | Valutazione intermedia   |
| 5           | Produrre i diversi impasti e tipologie di pizza   |  | Utilizzo degli ingredienti della ricetta, calcolandone le debite proporzioni.<br>Riconoscimento delle fasi di trasformazione durante la lievitazione   | 6 ore<br>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<br>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<br>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<br>Glossario trilingue dei termini tecnici<br>Relazione individuale   |  |
| <b>Competenze mirate</b><br>• <b>assi culturali</b><br>• <b>cittadinanza</b><br>• <b>professionali</b> | <p><b>Competenze degli assi culturali</b><br/>Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti<br/>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> <p><b>Competenze di cittadinanza</b><br/>Acquisire e interpretare l'informazione<br/>Comunicare</p> <p><b>Competenze professionali</b><br/>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<br>T2 Analisi delle caratteristiche della struttura agrituristica attraverso l'esame di diverse fonti (testi professionali, letterari, articoli di giornale, dati statistici, ecc.)<br>T3 Visita ad una struttura agrituristica<br>T4 Esame delle attività nei tre settori: cucina, sala e vendita, accoglienza turistica<br>T5 Realizzazione del Dossier "Una giornata all'agriturismo"<br>T6 Stesura del Glossario trilingue dei termini tecnici<br>T7 Presentazione del Dossier ai genitori e al consiglio di classe<br>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<br>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<br>Docenti di accoglienza turistica e italiano                                     | Valutazione intermedia   |
| 3           | Visita ad una struttura agrituristica   | Blocco notes e registratore<br>Questionario  | Annotare e registrare informazioni relative alla struttura visitata  | 3 ore<br>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<br>Docenti di cucina e sala e vendita<br>2 ore<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>Glossario in lingua e tecnico<br>Relazione individuale   |
| <b>Competenze mirate</b><br>• <b>assi culturali</b><br>• <b>cittadinanza</b><br>• <b>professionali</b> | <b>Competenze degli assi culturali</b><br>Utilizzare e produrre testi multimediali<br>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico, per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio<br><b>Competenze di cittadinanza</b><br>Comunicare<br>Collaborare e partecipare<br><b>Competenze professionali</b><br>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<br>Uso del dizionario bilingue   |
| <b>Fase di applicazione</b>  | Secondo quadrimestre  |
| <b>Tempi</b>   | T1 Presentazione dell'UdA<br>T2 Visione di un filmato che presenti le attività in albergo<br>T3 Visita guidata ad una struttura alberghiera<br>T4 Analisi socioeconomica e rielaborazione dei dati e delle osservazioni raccolti<br>T5 Predisposizione del glossario e dell'organigramma anche in inglese<br>T6 Preparazione della presentazione multimediale delle professionalità che operano in albergo<br>T7 Presentazione ed esposizione del lavoro svolto<br>T8 Stesura della relazione individuale |

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO

|  |   |
|--|---|
| <b>Esperienze attivate</b>                                   | Visita autonoma ad un albergo   |
| <b>Metodologia</b>   | Brainstorming<br>Lavoro di gruppo<br>Lezione frontale<br>Attività laboratoriale<br>Visita guidata   |
| <b>Risorse umane</b><br>• <i>interne</i><br>• <i>esterne</i> | <b>Risorse interne</b><br>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<br><b>Risorse esterne</b><br>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<br>Valutazione globale con "Griglia di valutazione dell'UdA"  |

## 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<br>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<br>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<br>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<br>Docenti di matematica e accoglienza turistica                     | Valutazione intermedia   |
| 5           | Predisposizione del glossario e dell'organigramma anche in inglese                         | Aula multimediale<br>Dizionario linguistico                     | Consolidamento delle conoscenze riguardo la struttura e l'organigramma   | 3 ore<br>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<br>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<br>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<br>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           |          |              | 3 ore    |       |        |        |
| 3           |          |              |          | 3 ore |        |        |
| 4           |          |              |          | 4 ore |        |        |
| 5           |          |              |          | 3 ore |        |        |
| 6           |          |              |          |       | 4 ore  |        |
| 7           |          |              |          |       | 2 ore  |        |
| 8           |          |              |          |       | 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<br>Glossario tecnico<br>Relazione individuale   |
| <b>Competenze mirate</b><br>• <b>assi culturali</b><br>• <b>professionali</b><br>• <b>cittadinanza</b>  | <b>Competenze degli assi culturali</b><br>Utilizzare e produrre testi multimediali<br>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<br><b>Competenze di cittadinanza</b><br>Imparare ad imparare<br>Collaborare e partecipare<br><b>Competenze professionali</b><br>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)<br>Modalità di ricerca su internet   | Esporre oralmente in modo corretto le ricette/ procedure di base<br>Selezionare dalla rete dati e immagini pertinenti alla costruzione di un testo multimediale<br>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.<br>Caratteristiche nutrizionali della polenta come ingrediente di piatti ulteriormente elaborati.<br>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<br>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><br>• <b>interne</b><br>• <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>  |
|-------------|--|--|--|--|---|
| 1           | Presentazione dell'UdA   | Scheda “ <i>Consegna agli studenti</i> ”                 | Coinvolgimento del gruppo classe   | 2 ore<br>Coordinatore UdA + due docenti                          | -   |
| 2           | 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<br>Docente di cucina                                       | Valutazione intermedia<br>Prova teorica e pratica                           |
| 3           | 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<br>Docente di italiano/storia                              | Valutazione intermedia  |
| 4           | 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<br>Docenti di italiano/storia e sala e vendita             | Valutazione intermedia  |
| 5           | 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<br>Layout del processo produttivo                     | 3 ore<br>Docenti di scienza degli alimenti e cucina              | Valutazione intermedia tramite test   |
| 6           | Stesura di ricette di base della polenta e dei piatti con polenta in lingua straniera  | Laboratorio linguistico<br>Computer, dizionario bilingue | Traduzione delle ricette in lingua e costruzione del glossario   | 2 ore<br>Docente di lingua straniera                             | Valutazione intermedia  |
| 7           | Elaborazione individuale e/o in gruppo di un power point sul lavoro svolto   | Computer   | Realizzazione del documento in Power Point   | 5 ore<br>Docenti di italiano/storia e sala e vendita             | Valutazione intermedia”   |
| 8           | Produzione delle diverse tipologie di polenta e presentazione del power point  | Laboratorio di Enogastronomia<br>Postazione mobile       | Realizzazione di alcune ricette e presentazione del power point  | 4+2 ore<br>Docente di cucina e tutti gli altri docenti coinvolti | Valutazione globale dell'UdA con “ <i>Griglia di valutazione dell'UdA</i> ” |
| 9           | Relazione individuale dell'UdA   | Aula   | Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta   | 2 ore<br>Docente di italiano                                     | Composizione scritta su traccia   |

**DIAGRAMMA DI GANTT**

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

| <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<br>Glossario specifico tecnico-commerciale anche in lingua straniera<br>Relazione individuale   |
| <b>Competenze mirate</b><br>• <b>Assi culturali</b><br>• <b>Cittadinanza</b><br>• <b>Professionali</b>                 | <b>Competenze degli assi culturali</b><br>Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti<br>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.<br><b>Competenze di cittadinanza</b><br>Collaborare e partecipare<br>Acquisire e interpretare l'informazione<br><b>Competenze professionali</b><br>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)<br>Conoscenze digitali di base<br>Principi base del commercio internazionale  |
| <b>Fase di applicazione</b>  | Secondo quadrimestre   |
| <b>Tempi</b>   | T1 Presentazione UdA<br>T2 Visita e raccolta dati presso una bottega del circuito equo-solidale e presso un supermercato<br>T3 Analisi delle relazioni economiche e dei diversi mercati internazionali;<br>T4 Elaborazione e confronto dei dati raccolti; redazione del glossario tecnico - commerciale<br>T5 Produzione del testo multimediale<br>T6 Presentazione dell'esperienza al CdC e alle famiglie<br>T7 Relazione individuale dell'UdA  |
| <b>Esperienze attivate</b>   | Visita ad un negozio del circuito Equo-solidale<br>Visita ad un supermercato tradizionale  |

| UNITÀ DI APPRENDIMENTO                                       |  |
|--|--|
| <b>Metodologia</b>   | Brainstorming<br>Cooperative learning<br>Visita guidata<br>Lezione frontale e interattiva<br>Attività laboratoriale<br>Ricerca in rete   |
| <b>Risorse umane</b><br>• <i>interne</i><br>• <i>esterne</i> | <b>Risorse interne</b><br>Docenti di Italiano, diritto ed economia, matematica, lingua straniera, laboratorio di servizi di accoglienza turistica<br><b>Risorse esterne</b><br>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<br>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<br>Presentazione multimediale<br>Scheda<br>"Consegna agli studenti"   | Stimolare l'attenzione degli studenti   | 2 ore<br>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<br>Appunti<br>presentazione dell'esperto                                       | Implementare la capacità di osservare e reperire le informazioni  | 4 ore<br>(2 h per visita)<br>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<br>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.<br>Utilizzo appropriato di strumenti per il confronto, l'interpretazione e l'elaborazione dei dati | 5 ore<br>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<br>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<br>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:<br/>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<br>Glossario tecnico<br>Relazione individuale   |
| <b>Competenze mirate</b><br>• <b>assi culturali</b><br>• <b>cittadinanza</b><br>• <b>professionali</b>  | <b>Competenze degli assi culturali</b><br>Utilizzare e produrre testi multimediali<br>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi e operativi<br><b>Competenze di cittadinanza</b><br>Comunicare<br>Collaborare e partecipare<br>Agire in modo autonomo e responsabile<br><b>Competenze professionali</b><br>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera<br>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<br>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<br>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><br>• <b>interne</b><br>• <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<br>Coordinatore UdA + 2 docenti                       | -  |
| <b>2</b>    | Esame della storia dell'Hotel Europa & Regina  | Dati storici<br>Articoli di riviste del settore                              | Incentivare negli allievi la curiosità verso un hotel di lusso<br>Inserire la storia dell'hotel nel contesto storico di Venezia   | 3 ore<br>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<br>Videoproiettore   | Entusiasmare il gruppo classe verso una realtà alberghiera (quella veneziana) non ancora molto sentita e percepita  | 2 ore<br>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<br>Articoli di riviste del settore<br>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<br>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<br>Laboratorio di accoglienza turistica                       | Esprimersi con una corretta terminologia, anche in lingua straniera, nelle più semplici situazioni di accoglienza turistica   | 6 ore<br>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<br>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<br>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<br>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<br>Docente di accoglienza turistica  | Valutazione intermedia<br>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<br>Docente di cucina e sala/ vendita | Valutazione intermedia<br>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<br>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<br>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><br>(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.<br>Glossario tecnico anche in lingua<br>Relazione individuale   |
| <b>Competenze mirate</b><br>• <b>assi culturali</b><br>• <b>cittadinanza</b><br>• <b>professionali</b>                         | <b>Competenze degli assi culturali</b><br>Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.<br>Utilizzare le lingue straniere per i principali scopi comunicativi ed operativi<br><b>Competenze di cittadinanza</b><br>Agire in modo autonomo e responsabile<br>Collaborare e partecipare<br><b>Competenze professionali</b><br>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<br>Caratteristiche organolettiche e nutritive di frutta e verdura | Realizzare piatti e preparazioni semplici di prodotti enogastronomici a base di verdura e frutta<br>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><br>• interne<br>• 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><br>(0= sigarette, 5= porzioni di frutta e verdura, 30= minuti di camminata) (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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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            |  |  |  |

| UNITÀ DI APPRENDIMENTO   |  |
|--|--|
| <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<br>Glossario tecnico anche in lingua straniera<br>Relazione individuale  |
| <b>Competenze mirate</b><br>• <b>assi culturali</b><br>• <b>cittadinanza</b><br>• <b>professionali</b> | <b>Competenze degli assi culturali</b><br>Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo<br>Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi<br><b>Competenze di cittadinanza</b><br>Imparare ad imparare<br>Collaborare e partecipare<br><b>Competenze professionali</b><br>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<br>Tipologie di prodotti<br>Le attrezzature  | Utilizzare correttamente le attrezzature di laboratorio e le tecniche di cottura   |
| <b>Utenti destinatari</b>  | Classi seconde   |
| <b>Prerequisiti</b>  | Strumenti informatici<br>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<br>T2 Raccolta ed elaborazione di materiale riguardante i prodotti a km 0 e la pasta secca<br>T3 Preparazione alla visita al pastificio<br>T4 Realizzazione della visita al pastificio<br>T5 Rielaborazione dati raccolti e stesura del testo<br>T6 Presentazione del lavoro con prova professionale sulle preparazioni con la pasta secca<br>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><br>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<br>Personale ATA<br><b>Risorse esterne</b><br>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<br>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"<br>Computer e videoproiettore | Coinvolgimento del gruppo classe   | 2 ore<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>Docente di italiano   | Composizione scritta su traccia                                    |

## DIAGRAMMA DI GANTT

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

| 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.<br>Glossario tecnico anche in lingua straniera<br>Relazione individuale   |
| <b>Competenze mirate</b><br>• <b>assi culturali</b><br>• <b>cittadinanza</b><br>• <b>professionali</b> | <b>Competenze degli assi culturali</b><br>Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti<br>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio<br><b>Competenze di cittadinanza</b><br>Comunicare<br>Acquisire ed interpretare l'informazione<br><b>Competenze professionali</b><br>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<br>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<br>T2 Indagine sugli eventi storici del territorio e loro collocazione sulla linea del tempo<br>T3 Riconoscimento delle caratteristiche nutrizionali dei prodotti del territorio<br>T4 Visita alle aziende vinicole e ricettive locali<br>T5 Esame del turismo di ieri e di oggi<br>T6 Ricerca della terminologia e dei linguaggi specifici<br>T7 Analisi dei piatti tipici (tecniche e ingredienti)<br>T8 Predisposizione dell'itinerario turistico ed enogastronomico per “food trainer” ed elaborazione della brochure illustrativa<br>T9 Presentazione del lavoro al Consiglio di classe ed ai genitori<br>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><br>• <b>interne</b><br>• <b>esterne</b> | <b>Risorse interne</b><br>Docenti di Italiano e storia, Lingua straniera, Cucina, sala e vendita, Accoglienza turistica, Scienza degli alimenti<br><b>Risorse esterne</b><br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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>    |          |              | 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<br>Glossario in italiano e in lingua<br>Relazione individuale  |
| <b>Competenze mirate</b><br>• <b>assi culturali</b><br>• <b>cittadinanza</b><br>• <b>professionali</b>                               | <b>Competenze degli assi culturali</b><br>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio<br>Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti<br><b>Competenze di cittadinanza</b><br>Collaborare e partecipare<br>Comunicare<br><b>Competenze professionali</b><br>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<br>I diversi utilizzi del mais<br>Le caratteristiche della varietà di mais Marano                                 | Selezionare informazioni e documenti mirati individualmente e in gruppo<br>Riconoscere le principali caratteristiche del mais in relazione al territorio di produzione   |
| I principi nutritivi: glucidi, protidi, lipidi e vitamine<br>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   | Eeguire il calcolo calorico di un piatto e confrontare la sua composizione percentuale   |
| La specificità di alcuni ingredienti utilizzati con il mais<br>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<br>Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di una relazione | Comprensione e stesura di una ricetta<br>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><br>• interne<br>• esterne | <p><b>Risorse interne</b><br/>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><br/>Presidente Consorzio Tutela prodotti tipici<br/>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>   |
|-------------|---|---|---|---|--|
| <b>1</b>    | Presentazione UdA   | Power Point<br>Scheda<br>"Consegna agli studenti" | Coinvolgere la classe al progetto   | 2 ore<br>Coordinatore UdA + due docenti                 | -  |
| <b>2</b>    | Ricerca storica del prodotto e dei piatti della tradizione regionale a base di mais   | Libro di testo<br>Internet<br>Biblioteca          | Riconoscere l'evoluzione storica del prodotto<br>Individuare le ricette della tradizione idonee al compito proposto   | 4 ore<br>Docenti di italiano e storia e di cucina       | Valutazione intermedia   |
| <b>3</b>    | Riconoscere i principi nutritivi del mais, e la regolamentazione in ambito nazionale del sistema produttivo   | Libro di testo<br>Internet                        | Implementare le conoscenze della materia prima, dei valori nutrizionali e delle norme che regolano il processo produttivo   | 4 ore<br>Docenti di scienza degli alimenti e di Diritto | Valutazione intermedia   |
| <b>4</b>    | Ricerca e stesura del menu relativo al prodotto in esame  | Libro di testo<br>Internet<br>Testi di cucina     | Costruzione di un menu con il prodotto in esame equilibrato e innovativo  | 4 ore<br>Docenti di cucina e di scienza degli alimenti  | Valutazione intermedia   |
| <b>5</b>    | Stesura della ricetta in lingua con terminologia specifica<br>Predisposizione glossario   | Libro di testo<br>Dizionario bi-lingue<br>PC      | Implementare le conoscenze linguistiche in ambito professionale   | 3 ore<br>Docenti di italiano e lingua straniera         | Valutazione intermedia   |
| <b>6</b>    | 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<br>Comunicare in modo chiaro e organico le fasi di lavoro e l'organizzazione | 6 ore<br>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<br>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<br>Glossario tecnico e in lingua<br>Relazione individuale   |
| <b>Competenze mirate</b><br>• <b>Assi culturali</b><br>• <b>Cittadinanza</b><br>• <b>Professionalità</b> | <b>Competenze degli assi culturali</b><br>Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi<br>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni, appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità<br>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti della Costituzione, della persona, della collettività e dell'ambiente<br><b>Competenze di cittadinanza</b><br>Comunicare<br>Progettare<br><b>Competenze professionali</b><br>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<br>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<br>T2 Lettura e analisi di brani letterari e informativi a tema e visione di sequenze cinematografiche legate al fumo e al modello negativo<br>T3 Analisi dell'apparato respiratorio e delle conseguenze su di esso del fumo<br>T4 Normativa sul fumo<br>T5 Dati statistici sul fumo e sui danni nella popolazione<br>T6 Produzione di una comunicazione pubblicitaria per sensibilizzare i giovani al problema<br>T7 Presentazione del prodotto ad alcune classi<br>T8 Stesura della relazione individuale  |
| <b>Esperienze attivate</b>   | Consultazione di alcune comunicazioni pubblicitarie particolarmente significative  |

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO

|  |   |
|--|---|
| <b>Metodologia</b>   | Brainstorming<br><i>Problem solving</i><br>Lavoro di gruppo<br>Questionario conoscitivo<br>Lezione frontale<br>Attività di laboratorio  |
| <b>Risorse umane</b><br>• <i>interne</i><br>• <i>esterne</i> | <b>Risorse interne</b><br>Docenti di Scienza degli alimenti, Scienze integrate, Italiano, Diritto ed Economia, Lingua straniera, Laboratorio di servizi di accoglienza turistica<br><b>Risorse esterne</b><br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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>    |                 |                | 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<br>Glossario sia tecnico che in lingua<br>Relazione individuale   |
| <b>Competenze mirate</b><br>• <b>assi culturali</b><br>• <b>cittadinanza</b><br>• <b>professionali</b> | <b>Competenze degli assi culturali</b><br>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio<br>Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti<br><b>Competenze di cittadinanza</b><br>Collaborare e partecipare<br>Comunicare<br><b>Competenze professionali</b><br>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<br>T2 Ricerca storica dei piatti della tradizione regionale a base di pesce<br>T3 Traduzione in lingua straniera della ricetta scelta con Glossario<br>T4 Individuazione dei principi nutritivi del pesce povero<br>T5 Realizzazione del piatto (prova pratica)<br>T6 Realizzazione dell'evento in occasione dell'Open Day<br>T7 Stesura relazione individuale   |
| <b>Esperienze attivate</b>   | Visita ad una pescheria  |

| UNITÀ DI APPRENDIMENTO                                       |   |
|--|---|
| <b>Metodologia</b>   | Brainstorming<br>Problem-solving<br>Lavoro di gruppo<br>Casi pratici e professionali<br>Lezione frontale  |
| <b>Risorse umane</b><br>• <i>interne</i><br>• <i>esterne</i> | <b>Risorse interne</b><br>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<br><b>Risorse esterne</b><br>Titolare della pescheria |
| <b>Strumenti</b>   | Laboratorio di cucina<br>Laboratorio di sala<br>Laboratorio linguistico<br>Laboratorio di informatica   |
| <b>Valutazione</b>   | Valutazione Intermedia :<br>- test semi-strutturato<br>- risoluzione di un caso pratico<br>- prova orale<br>Valutazione della relazione individuale<br>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<br>"Consegna agli studenti"                              | Coinvolgimento del gruppo classe  | 2 ore<br>Coordinatore UdA + due docenti                                   | -  |
| <b>2</b>    | Ricerca storica dei piatti della tradizione regionale a base di pesce | Internet<br>Libro di testo<br>Biblioteca                        | Individuare le ricette della tradizione idonee al compito proposto                  | 2 ore<br>Docente di storia<br>2 ore<br>Docenti di cucina e sala e vendita | Valutazione intermedia   |
| <b>3</b>    | Traduzione in lingua straniera della ricetta scelta con Glossario     | Libro di testo<br>Dizionario bilingue<br>PC                     | Implementare le conoscenze linguistiche in ambito professionale                     | 2 ore<br>Docente di lingua L1<br>2 ore<br>Docente di lingua L2            | Valutazione intermedia   |
| <b>4</b>    | Individuazione dei principi nutritivi del pesce povero                | Libro di testo<br>Internet                                      | Riconoscere le caratteristiche della materia prima e i relativi valori nutrizionali | 2 ore<br>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<br>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<br>Videoproiettore per Power Point | Evidenziare le competenze acquisite: culturali, professionali, comunicative         | 5 ore<br>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<br>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<br>Glossario tecnico, anche in francese e inglese<br>Relazione individuale  |
| <b>Competenze mirate</b><br>• <b>assi culturali</b><br>• <b>cittadinanza</b><br>• <b>professionali</b> | <b>Competenze degli assi culturali</b><br>Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi<br>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi<br>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio<br><b>Competenze di cittadinanza</b><br>Imparare ad imparare<br>Progettare<br><b>Competenze professionali</b><br>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<br>nozioni professionali basilari   |
| <b>Fase di applicazione</b>  | Secondo quadrimestre   |
| <b>Tempi</b>   | T1 Presentazione dell'UdA<br>T2 Esame del rapporto tra il prodotto (piadina) e il territorio<br>T3 Indagine sulle origini della piadina (dagli Etruschi ad oggi)<br>T4 Visita ad un produttore artigianale<br>T5 Individuazione dei principi nutritivi della piadina<br>T6 Realizzazione del prodotto<br>T7 Rielaborazione dei dati raccolti in ppt (anche in lingua straniera)<br>T8 Presentazione dell'attività con degustazione del prodotto<br>T9 Relazione individuale  |
| <b>Esperienze attivate</b>   | Ricerche personali<br>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><br>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<br><b>Risorse esterne</b><br>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<br>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<br>Scheda "Consegna agli studenti"             | Coinvolgimento del gruppo classe   | 2 ore<br>Coordinatore UdA + due docenti                     | -  |
| <b>2</b>    | Esame del rapporto tra il prodotto (piadina) e il territorio                                | Schede tecniche e informative<br>Internet                                 | Individuazione delle specialità della Romagna e del rapporto con il territorio   | 2 ore<br>Docenti di storia e cucina                         | Valutazione intermedia con test                                    |
| <b>3</b>    | Indagine sulle origini della piadina (dagli Etruschi ad oggi)                               | Libri della biblioteca,<br>internet                                       | Riconoscimento dell'interazione tra vita quotidiana e sviluppo socio-economico   | 2 ore<br>Docente di storia                                  | Valutazione intermedia   |
| <b>4</b>    | Visita ad un produttore artigianale   | Macchina fotografica<br>Questionario per intervista<br>Blocco per appunti | Raccolta di immagini e testimonianze riguardo alla produzione della piadina  | 3 ore<br>Docente di cucina e di scienza degli alimenti      | Valutazione intermedia   |
| <b>5</b>    | Individuazione dei principi nutritivi della piadina   | Libri di testo<br>LIM, internet   | Riconoscimento dei principi nutritivi della piadina con i diversi tipi di ripieno  | 2 ore<br>Docente di cucina e scienza degli alimenti         | Valutazione intermedia   |
| <b>6</b>    | Realizzazione del prodotto<br>Cucina, sala - bar  | Laboratorio di cucina   | Esecuzione corretta delle varie fasi di produzione   | 3 ore<br>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<br>Stesura glossario | 3 ore<br>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<br>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<br>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<br>Produzione di piatti tipici della laguna veneta<br>Presentazione del lavoro con una brochure<br>Relazione individuale  |  |
| <b>Competenze mirate</b><br>• <b>assi culturali</b><br>• <b>cittadinanza</b><br>• <b>professionali</b>   | <b>Competenze degli assi culturali</b><br>Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate<br><br><b>Competenze di cittadinanza</b><br>Comunicare<br>Collaborare e partecipare<br><br><b>Competenze professionali</b><br>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto<br>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze della filiera di interesse |  |
| <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<br>T2 Analisi schede tecniche e degustazione vini veneziani<br>T3 Individuazione del linguaggio settoriale specifico per una comunicazione efficace<br>T4 Preparazione di alcuni piatti tipici alla lampada<br>T5 Produzione del glossario inerente ai prodotti tipici dell'enogastronomia in L2<br>T6 Esame del valore calorico nutrizionale di vari piatti veneti<br>T7 Esame del valore calorico nutrizionale del Vino dei Dogi<br>T8 Visita sull'isola di Mazzorbo Burano, nel cuore della Laguna di Venezia<br>T9 Preparazione di una brochure<br>T10 Presentazione della brochure con degustazione dei piatti tipici e assaggio del vino dei Dogi<br>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<br>Lezione frontale<br>Brainstorming<br>Cooperative learning   |
| <b>Risorse umane</b><br>• <b>interne</b><br>• <b>esterne</b> | <b>Risorse interne</b><br>Docenti di italiano, Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita, lingua straniera<br><b>Risorse esterne</b><br>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<br>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<br>Coordinatore UdA + due docenti                        | -  |
| 2           | Analisi schede tecniche e degustazione vini veneziani                             | Laboratorio di Sala e vendita<br>Schede organolettiche dei vini       | Riconoscimento dei vini veneziani e delle loro caratteristiche   | 2 ore<br>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<br>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<br>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<br>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<br>Docenti di scienza degli alimenti e sala e vendita    | Valutazione intermedia   |
| 7           | Esame del valore calorico nutrizionale del Vino dei Dogi                          | Tabelle caloriche nutrizionali.<br>Schede per l'abbinamento cibo-vino | Calcolare il valore calorico nutrizionale del Vino dei Dogi<br>Elaborazione scheda dei valori sensoriali del cibo e del vino | 2 ore<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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:<br/>                     Intervista al responsabile di reparto (quesiti sulla procedure di lavorazione del prodotto, aspetti igienici sanitari, formazione del personale, attrezzature di lavoro, caratteristiche organolettiche)<br/>                     Descrizione della zona di produzione (DOC e DOCG)<br/>                     Glossario tecnico con terminologia, sia in italiano che in lingua inglese, francese/ tedesco/spagnolo<br/>                     Preparazione di un power point per la presentazione del lavoro<br/>                     Degustazione del prosecco e preparazione di cocktail a base di prosecco</p>                       |  |
| <b>Competenze mirate</b><br>• <b>assi culturali</b><br>• <b>cittadinanza</b><br>• <b>professionali</b>     | <p><b>Competenze di cittadinanza</b><br/>                     Comunicare<br/>                     Acquisire ed interpretare l'informazione</p> <p><b>Competenze professionali</b><br/>                     Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse<br/>                     Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico<br/>                     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<br>T2 Raccolta dati e predisposizione questionario per l'intervista<br>T3 Visita all'azienda vitivinicola<br>T4 Degustazione prosecco con compilazione scheda tecnica<br>T5 Riorganizzazione delle informazioni e del materiale raccolti in una presentazione in power-point, anche in lingua straniera<br>T6 Presentazione del power point e degustazione di cocktail a base di prosecco<br>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><br>• <b>interne</b><br>• <b>esterne</b> | <b>Risorse interne</b><br>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<br><b>Risorse esterne</b><br>Direttore dell'azienda ed enologo  |
| <b>Strumenti</b>   | Aula, PC, Laboratori tecnico-professionali, Aula linguistica, Libri di testo<br>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<br>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<br>Coordinatore UdA + due docenti   | -  |
| <b>2</b>    | Raccolta dati e predisposizione questionario per l'intervista                      | Libri di testo e della biblioteca internet<br>modelli di interviste   | Reperire informazioni pertinenti e preparare un questionario esauriente per l'intervista   | 4 ore<br>Docente di sala e vendita e di italiano  | Valutazione intermedia   |
| <b>3</b>    | Visita all'azienda vitivinicola  | Materiale fornito dall'azienda<br>Raccolta dati tramite interviste, foto  | Partecipazione attiva<br>Intervista al personale e raccolta di informazioni anche in riferimento alla sicurezza sul lavoro           | 5 ore<br>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<br>Scheda tecnica   | Riconoscimento caratteristiche organolettiche e nutrizionali del prodotto  | 2 ore<br>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<br>Laboratori linguistico e informatico, internet, libri di testo, filmati<br>materiale raccolto, fotografie | Riorganizzazione delle informazioni e del materiale raccolti in un testo organico e pertinente<br>Glossario tecnico, anche in lingua | 9 ore<br>di cui: 1 ora scienza degli alimenti<br>1 ora sala e vendita<br>2 ore inglese<br>2 ore ted/franc/spagn.<br>2 ore italiano<br>1 ora diritto | Valutazione intermedia   |
| <b>6</b>    | Presentazione del power point e degustazione di alcuni cocktail a base di prosecco | PC,<br>Videoproiettore<br>Laboratorio di sala   | Implementare negli allievi competenze professionali e comunicative in termini di autonomia e responsabilità                          | 5 ore<br>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<br>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>    |           | 5 ore        |          |          |         |          |
| <b>4</b>    |           |              | 2 ore    |          |         |          |
| <b>5</b>    |           |              | 9 ore    |          |         |          |
| <b>6</b>    |           |              |          | 5 ore    |         |          |
| <b>7</b>    |           |              |          | 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.