UNITÀ DI APPRENDIMENTO 1 - CLASSI II	
Denominazione	**CONOSCENZA DEL SE' E DELL'ALTRO** **"IO PENSO CIÒ CHE MANGIO"** Orientamento professionale, organizzazione e realizzazione del servizio
Compito - Prodotto	Raccolta in formato digitale dei testi e delle esperienze prodotte; Organizzazione di e partecipazione attiva, consapevole e professionale all'evento "Colazione al Telese"
COMPETENZE ORIENTATIVE DAI QUADRI DI RIFERIMENTO RFDC- ENTRECOMP- LIFECOMP- DIGCOMP- GREENCOMP	**(RFDC)** Conoscenza e comprensione critica del sé Conoscenza e comprensione critica del linguaggio critico della comunicazione Conoscenza e comprensione critica del mondo (politica, diritto, diritti umani, cultura, culture, religioni, storia, media, economia, ambiente, sostenibilità) Valorizzare la dignità umana, i diritti umani e la diversità culturale **ENTRECOMP)** Lavorare con gli altri Imparare attraverso l'esperienza Affrontare ambiguità, incertezza e rischio Individuare opportunità Valorizzare le idee Vision **(ENTRECOMP)** COMPETENZA DI PREVISIONE: Capacità di comprendere e valutare molteplici futuri possibili, probabili e desiderabili; di creare le proprie visioni per il futuro; di applicare il principio di precauzione, di determinare le conseguenze delle azioni e di gestire i rischi e i cambiamenti **AUTOREGOLAZIONE** (consapevolezza e gestione di emozioni, pensieri, comportamenti) **(LIFECOMP)** **EMPATIA** (Comprensione delle emozioni, delle esperienze, dei valori di un'altra persona) **(LIFECOMP)** **MENTALITÀ DI CRESCITA** (credere nel proprio e nel potenziale degli altri per imparare a progredire continuamente**) (LIFECOMP)** **GESTIRE L'APPRENDIMENTO (**pianificare, organizzare, monitorare e rivedere il proprio apprendimento) **(LIFECOMP)** **PENSIERO CRITICO** (Valutazione di informazioni e argomentazioni a sostegno di conclusioni motivate e sviluppo di soluzioni innovative) **(LIFECOMP)** **BENESSERE** (Ricerca della soddisfazione di vita, cura della salute fisica, mentale e sociale, adozione di uno stile di vita sostenibile)

	(LIFECOMP) **ALFABETIZZAZIONE DIGITALE:** Navigare, ricercare, filtrare, valutare, gestire dati, informazioni e contenuti digitali **(DIGCOMP)** **COMUNICAZIONE E COLLABORAZIONE (ATTRAVERSO LE TECNOLOGIE DIGITALI** interagire con gli altri, condividere informazioni, esercitare la cittadinanza, collaborare; Netiquette; gestire l'identità digitale) **(DIGCOMP)** **CREAZIONE DI CONTENUTI DIGITALI (**Sviluppare, Integrare e rielaborare contenuti digitali) **(DIGCOMP)** **INCORPORARE I VALORI DELLA** SOSTENIBILITÀ (dare valore alla sostenibilità, sostenere l'equità, promuovere la natura) **(GREECOMP)** **VISIONE DI FUTURI SOSTENIBILI (**Alfabetizzazione sul futuro- immaginare futuri alternativi sostenibili progettando nuovi scenari- adattabilità e pensiero esplorativo**)** **(GREECOMP)** **AGIRE PER LA SOSTENIBILITÀ (**Azione individuale, collettiva, politica) **Competenze Orientative Biennio** - Possedere saperi e procedure disciplinari. -Maturare una cultura del lavoro nei suoi vari aspetti. -Possedere abilità di tipo trasversale (esempio: padroneggiare una metodologia di studio efficace per svolgere un lavoro intellettuale). -Leggere in modo selettivo, prendere appunti, accedere alle fonti di informazione. -Dominare i processi decisionali e sapersi assumere responsabilità. -Essere in grado di lavorare in gruppo. -Conoscenza e comprensione critica del sé e del mondo -Valorizzare la dignità umana, i diritti umani e la diversità culturale - Incorporare i valori della sostenibilità e agire per la sostenibilità - Maturare capacità di autoregolazione (consapevolezza e gestione di emozioni, pensieri, comportamenti) ed empatia (comprensione delle emozioni, delle esperienze, dei valori di un'altra persona) - Gestire l'apprendimento (pianificare, organizzare, monitorare e rivedere il proprio apprendimento) -Imparare attraverso l'esperienza -Affrontare ambiguità, incertezza e rischio -Individuare opportunità e valorizzare le idee - Navigare, ricercare, filtrare, valutare, gestire dati, informazioni e contenuti digitali (Alfabetizzazione digitale) -Comunicare e collaborare attraverso le tecnologie digitali (interagire con gli altri, condividere informazioni, esercitare la cittadinanza, collaborare; Netiquette; gestire l'identità digitale) -Creare, sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali

Competenze Chiave Europee per l' Apprendimento Permanente 2018

1. competenza alfabetica funzionale
2. competenza multilinguistica
3. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria
4. competenza digitale
5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
6. competenza in materia di cittadinanza
7. competenza imprenditoriale
8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

Competenze professionali

4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

6. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche

7. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

11. Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

n°1 *Interagire nei sistemi aziendali riconoscendone i diversi modelli organizzativi, le diverse forme giuridiche con cui viene svolta l'attività e le modalità di trasmissione dei flussi informativi, collaborando alla stesura di documenti aziendali di rilevanza interna ed esterna e all'esecuzione degli adempimenti civilistici e fiscali ricorrenti.*

n°4 *Collaborare, nell'area della funzione commerciale, alla realizzazione delle azioni di fidelizzazione della clientela, anche tenendo conto delle tendenze artistiche e culture locali, nazionali ed internazionali, contribuendo alla gestione dei rapporti con i fornitori e i clienti, anche internazionali, secondo principi di sostenibilità economico-sociale legati alle relazioni commerciali.*

n°5 *Collaborare alla realizzazione di azioni di marketing strategico ed operativo, all'analisi dei mercati, alla valutazione di campagne informative, pubblicitarie e promozionali del brand aziendale adeguate alla mission e alla policy aziendale, avvalendosi dei linguaggi più innovativi e anche degli aspetti visivi della comunicazione.*

.

Conoscenze *(in ogni riga gruppi di abilità/conoscenze riferiti ad una singola competenza)*	**Abilità** *(in ogni riga gruppi di abilità conoscenze riferiti ad una singola competenza)*

ASSE DEI LINGUAGGI LINGUE STRANIERE	
Competenza in uscita n°2: **Conoscenze** Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali. Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive **Competenza in uscita n° 4:** **Conoscenze** Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati. Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture **Competenza in uscita n° 5:** **Conoscenze** Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni **Competenza in uscita n° 7:** **Conoscenze** Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.	Cominciare, continuare e mantenere una conversazione Ascoltare dialoghi e testi e ricavare informazioni di carattere quotidiano, sociale e professionale Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse quotidiano, sociale Leggere testi e dialoghi relativi all'ambito personale, sociale, e professionale, anche in formato digitale Produrre testi semplici e coerenti su tematiche note di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale appropriati nelle scelte lessicali e sintattiche Utilizzare il dizionario bilingue anche in formato digitale e multimediale Cogliere e confrontare le diversità culturali
Asse dei linguaggi:Dipartimento linguistico-sociale	
Il territorio e le sue risorse naturali. I prodotti a KM zero. Testimonianze eccellenti(visite guidate). Slow food Il testo regolativo: stabilire delle regole Il testo espositivo, l'articolo di giornale	Comprendere il fatto che tutte le nostre azioni, individuali e collettive, sono collegate alle situazioni di necessità in cui ci troviamo Operare scelte consapevoli tra tradizioni ed innovazioni. Comprendere gli scopi e le caratteristiche del testo regolativo Distinguere informazioni e opinioni Applicare tecniche del testo regolativo Dibattere opinioni e idee nel gruppo di pari
Asse matematico	
Proporzioni e percentuali	Proporzioni e percentuali, equivalenze ed

Risolvere equazioni e disequazioni di primo grado	equazioni di primo grado Calcolo del fabbisogno nutrizionale e calorico mediante l'utilizzo di strumenti matematici
Saper utilizzare il foglio elettronico Conoscere le basi del coding	Foglio Excel Applicazioni con Excel Introduzione al coding
Asse storico-sociale	
Diritto ed economia -I soggetti del diritto: persone fisiche e organizzazioni collettive -L' imprenditore, l'impresa e l'azienda. -I requisiti per essere imprenditore -Educazione alla sicurezza in ambito lavorativo, art. 36 D.Lgs. 81/2008. Articoli della Cost. riguardanti la sicurezza, artt. 2-32-35 e 41 -La tutela della salute come diritto fondamentale dell'individuo ed interesse per la collettività (art.32 Cost.)	Saper: • riconoscere la ricchezza della diversità al fine di rendere la scuola una collettività inclusiva; • comprendere l'importanza delle regole di comportamento nella vita sociale; • saper interagire correttamente in gruppo; • analizzare aspetti e comportamenti delle realtà personali, sociali ed economiche, confrontandoli con il dettato della norma giuridica; • riconoscere e rispettare le basilari relazioni giuridico-economiche;
Storia La civiltà romana e il Medioevo: le tradizioni alimentari	Riconoscere l'evoluzione storica delle abitudini alimentari dei popoli
Geografia ● Comprendere il cambiamento e le 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.	● individuare e analizzare le tradizioni della colazione nelle diverse regioni italiane, in Europa e nel mondo.
Asse Scienze Motorie	
Assumere comportamenti alimentari responsabili	Principali norme per una corretta alimentazione
Asse scientifico-tecnologico-professionale	
<u>COMPETENZA N. 1</u> ***Grafico*** • Principi di organizzazione aziendale. **<u>COMPETENZA N. 4</u>** **Sc. degli alimenti** • L'apparato digerente • La nutrizione • La bioenergetica **Enogastronomia** • Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in Lingua straniera. Tipologia di servizi	**<u>COMPETENZA N. 1</u>** ***Grafico*** • Interpretare semplici organigrammi aziendali individuando i modelli organizzativi più diffusi**.** **<u>COMPETENZA N. 4</u>** **Sc. degli alimenti** • Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati, • Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica

offerti dalle strutture ricettive. • Elementi di eco-gastronomia. • Principi di ecoturismo. • Concetti di sostenibilità e certificazione. • Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. **Sala e vendita** • Conoscere e saper utilizzare le tecniche di base per la predisposizione di servizi ristorativi, nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza. • Riconoscere le aree di lavoro e le dotazioni della sala ristorante, sapendole utilizzare in modo appropriato e nel rispetto delle regole igieniche. **Accoglienza turistica** • Elementi di eco-gastronomia. • Principi di ecoturismo. • Concetti di sostenibilità e certificazione. • Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. • Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari. • Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione. • Politica di sconti per la clientela. • Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita ***Grafico*** • Caratteristiche essenziali della comunicazione e dei diversi linguaggi. • Strumenti informatici **<u>COMPETENZA N. 5</u>** ***Grafico*** • Principi base, strumenti, materiali e supporti per la comunicazione e la promozione di prodotti o servizi. • Strategie, tecniche e linguaggi della comunicazione, nei media. • Codici verbali e non verbali. • Software applicativi di settore. **<u>COMPETENZA N. 6</u>** **Sc. degli alimenti** • La conservazione degli alimenti, • I metodi fisici di conservazione,	professionale, • Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza. **Enogastronomia** • Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. • Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili. **Sala e vendita** • Adottare semplici progetti per la risoluzione di problemi pratici • Utilizzo degli ingredienti per la realizzazione di eventi enogastronomici e inserimento dei piatti in un menu equilibrato **Accoglienza turistica** • Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. • Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. • Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili. • Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder ***Grafico*** • Cogliere le specificità del settore di riferimento e dei diversi settori socio-economici locali, anche con riferimento al patrimonio artistico culturale. **<u>COMPETENZA N. 5</u>** ***Grafico*** • Realizzare semplici messaggi di persuasione a supporto delle attività commerciali all'interno di una gamma definita di variabili di contesto. • Individuare le potenzialità e i vari aspetti dei linguaggi verbali e non verbali. **<u>COMPETENZA N. 6</u>** **Sc. degli alimenti** • Presentarsi in modo professionale,

• I metodi chimici, chimico-fisici, e biologici di conservazione, • La cottura degli alimenti, • Modificazioni dei principi nutritivi per effetto della cottura **Enogastronomia** • Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. • Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari. • Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela. **Sala e vendita** • Riconoscere le aree di lavoro e le dotazioni della sala ristorante, sapendole utilizzare in modo appropriato e nel rispetto delle regole igieniche. • Saper compilare correttamente un menu in base all'occasione di servizio. • Conoscere le procedure di base per la produzione e la vendita di servizi enogastronomici e saperle utilizzare a seconda del prodotto, del contesto e della clientela. **Accoglienza turistica** • Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali. • Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale. • Elementi di marketing dei servizi turistici. • Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in Lingua straniera. • Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive. • Tecniche di rilevamento della customer satisfaction. - Meccanismi di fidelizzazione cliente	• Controllare l'impatto degli elementi extralinguistici sul messaggio verbale e sulla relazione interpersonale, • Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti, • Individuare all'interno del ciclo cliente gli aspetti sociali, religiosi e dietetici specifici delle diverse culture **Enogastronomia** • Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. • Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. • Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza. **Sala e vendita** • Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici • Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza • Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature; • Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare; • Svolgere con competenza e professionalità i servizi enogastronomici e ristorativi in ogni momento della giornata. **Accoglienza turistica** • Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in L2. • Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. • Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. • Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care. • Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali. - Adattare la propria interazione al profilo e

	alle attese dell'interlocutore straniero
Destinatari	Classi seconde
Prerequisiti	Conoscenze e competenze linguistiche, relazionali, metodologiche e digitali precedentemente acquisite; Primo approccio funzionale alle attività tecnico-pratiche; -Indagine sulle abitudini della prima colazione degli studenti della classe -Osservazione degli alimenti offerti agli studenti dal bar didattico
Fase di applicazione	Primo Quadrimestre
Tempi	**Il monte ore dedicato all' UDA è pari al 20% di ciascuna materia coinvolta ed è da distribuire autonomamente sulle due previste per l'anno scolastico.**
Esperienze attivate	Preparazione di e partecipazione professionale ad evento scolastico "Colazione al Telese" Attività in laboratorio enogastronomico / sala e vendita / acc. turistica / disegno grafico ed osservazione delle modalità e delle tecniche di lavoro; Sensibilizzazione verso una sana alimentazione, lo spreco alimentare, il riutilizzo degli avanzi in cucina; Diario settimanale sulle proprie abitudini alimentari Visita di un bar-pasticceria e/o buffet allestito in un albergo
Metodologia	*Lezione frontale;* *Lavoro di gruppo; Pair work; Peer education,* *Attività laboratoriale;* *Ricerca-azione; Lezione partecipata con esercitazioni guidate di lettura dei testi; Flipped classroom* *Lavoro di gruppo con conseguente cooperative learning, brainstorming, problem solving e lavoro autonomo*
Risorse umane **- interne** **- esterne**	Risorse interne Docenti dei consigli di classe, tecnici di laboratorio Risorse esterne : genitori, eventuali esperti
Strumenti	Laboratori di cucina e sala e annessi strumenti e macchinari Libri di testo Computer Costituzione Lim Laboratorio professionale grafico\disegno e strumenti dedicati Testi, depliant, Internet, LIM, risorse laboratoriali e multimediali
Valutazione	Valutazione intermedia: i docenti delle materie coinvolte effettuano valutazioni disciplinari sui contenuti funzionali alla realizzazione dell'UdA. Valutazione globale con "Griglia di valutazione dell'UdA"

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: **IO PENSO CIO' CHE MANGIO**

Coordinatore: Coordinatore di classe/UdA
Collaboratori: Tutti i docenti del CdC

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Asse scientifico-tecnologico-professionale	Asse dei linguaggi lingue straniere	Asse dei linguaggi	Asse matematico	Asse storico-sociale	Asse scienze motorie
1	Presentazione dell'UdA	Presentazione dell'UdA; warm up	Presentazione dell'UdA	Presentazione dell'UdA	Presentazione dell'UDA	Presentazione dell'UdA
2	Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento	Parlare di eventi, attività, esperienze, piani	Analisi dei testi di riferimento	Risoluzione di equazioni e disequazioni di primo grado	Suddivisione in gruppi di lavoro	Fabbisogno energetico nello sportivo
3	Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.	Parlare di salute e benessere; dare consigli esprimere certezze e incertezze, dare istruzioni	Incontro con l'altro in relazione alle abitudini alimentari	Applicazioni delle equazioni matematiche a problemi reali	Approfondimento aspetti giuridici, storici e geografici relativi al compito di realtà	Alimentazione e attività fisica
4	Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.	Parlare di regole e regolamenti Parlare di obblighi Interagire in brevi situazioni simulate	Slow food	Elaborare applicazioni con Excel in interdisciplinarietà con Informatica	Raccolta informazioni relative ad esperienze indirette e dirette	
5	Evento *"Colazione al Telese"*	Parlare di lingue; Come e perché impararle Esprimere opinioni e suggerimenti aspettative e speranze sulle possibili scelte professionali	Organizzazione dell'evento	Elaborare i dati su foglio Excel applicati agli eventi dell'asse tecnologico professionale	lavoro dei gruppi in autonomia	
6	Relazione individuale	Raccolta in formato digitale di testi ed	Relazione dell'attività	Realizzazione di un prodotto	Selezione informazioni raccolte	

		esperienze prodotti		digitale		
7		Relazione individuale		Relazione individuale	Relazione individuale su supporto digitale	
8					Esposizione delle relazioni da parte dei gruppi	

CONSEGNA AGLI STUDENTI **Asse dei linguaggi : lingue straniere**
Cosa si chiede di fare Parlare di eventi, attività ed esperienze da condividere con i propri compagni di classe Riconoscere, apprezzare e valorizzare le differenze Saper collaborare e riconoscere le proprie potenzialità utilizzandole per scopi comuni Conoscere, comprendere ed apprezzare e riflettere e confrontarsi sull'importanza di sani comportamenti e sul rispetto delle regole Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti Collocare eventi e fenomeni nel tempo Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi Conoscere, comprendere ed apprezzare e riflettere e confrontarsi sull'importanza d imparare le lingue straniere per scopi professionali e non.
In che modo (singoli, gruppi..) Lavori individuali e di gruppo; Esperienze laboratoriali
Quali prodotti Testi di vario genere e raccolta testi e materiali prodotti in formato digitale; Preparazione e partecipazione attiva e consapevole dell'evento "Colazione al Telese"
A cosa serve e per quali apprendimenti Comprendere e riconoscere l'importanza di delle regole e dei regolamenti nella vita quotidiana e nell'ambiente di lavoro Imparare a collegare il sapere teorico con l'esperienza pratica, a collaborare per il raggiungimento di un fine comune.

CONSEGNA AGLI STUDENTI Asse scientifico-tecnologico-professionale
Cosa si chiede di fare Alim.: Applicare le principali regole sulla sicurezza e l'igiene personale e del reparto. Saper classificare gli alimenti e distinguere i diversi nutrienti e le funzioni di questi ultimi. Saper riconoscere le conseguenze che un consumo inadeguato di macro e micronutrienti può avere per la salute. Conoscere le differenti tipologie dietetiche e i criteri di una dieta equilibrata ed ecosostenibile sapendo orientare i propri consumi alimentari in modo consapevole. Eno e Sala: Il percorso che farai è volto a valorizzare il consumo di alimenti a km 0 attraverso la preparazione di un menu per "La Colazione al Telese" e la realizzazione del buffet dal tema, con illustrazione di ricette e metodologie di lavorazione anche in lingua straniera. Ciò al fine di potenziare il tuo grado di consapevolezza riguardo ai molteplici aspetti che determinano la qualità dei prodotti alimentari, dal sapore alle proprietà nutritive, dai profumi ai colori, nel rispetto dell'ambiente e dei suoi ritmi naturali. L'obiettivo è ampliare le tue conoscenze sulla stagionalità dei prodotti alimentari e sulle implicazioni ambientali ad essa connesse e, più in generale, contribuire alla tua crescita professionale. Ti si chiederà di svolgere analisi e ricerche, consultando testi e immagini; altri li potrai scaricare da siti di cui ti forniremo gli indirizzi. Acc. Tur.: Seguire il percorso di lavoro proposto dall'insegnante; Svolgere con attenzione le attività indicate; Riportare con precisione e ordine sul quaderno oppure su un file di elaborazione test/foglio elettronico lo svolgimento delle attività proposte; Collaborare al lavoro di gruppo per la realizzazione del prodotto. Serv. Comm.: Realizzare un gioco da tavolo a tema colazione sul format del tradizionale "Gioco dell'oca". Una volta apprese le dinamiche del gioco, gli studenti le riadatteranno in base al tema scelto: l'alimentazione.
In che modo (singoli, gruppi..) Lavori individuali e di gruppo Esperienze laboratoriali Acc. Tur.: In parte individualmente e in parte in gruppo. Ogni gruppo sarà formato da 2 o 3 studenti. Ogni gruppo, in base alla data di consegna stabilita dal docente, costruirà un calendario delle sue attività indicando quelle da effettuare in classe e a casa.
Quali prodotti Alim.: Realizzazione di un vademecum sulla corretta alimentazione e ripartizione dei pasti quotidiani: importanza delle scelte alimentari della prima colazione. Eno: Realizzazione dei prodotti di una prima colazione dolce e salata compresi i prodotti Sala e vendita: Allestimento della sala ristorante per diffondere e promuovere il momento della colazione e "La Colazione al Telese" Acc. Tur.: Gli allievi analizzeranno diversi esempi di prima colazione, internazionale e continentale: ideeranno e realizzeranno una corretta prima colazione. Creare delle locandina da esporre sui tavoli. Serv. Comm.: Progettare e realizzare, attraverso tecniche di stampa tradizionale e analogica, la plancia di gioco e libretto istruzioni.
A cosa serve e per quali apprendimenti Alim.: La seguente UdA ha lo scopo di farti applicare le principali regole sulla sicurezza e l'igiene all'interno dei laboratori e del contesto scolastico, rispettare le GMP inerenti la manipolazione e trasformazione degli alimenti durante le fasi di lavoro. Dovrai essere in grado di mettere in relazione le ripercussioni sulla salute di diete monotone o sbilanciate, applicare e saper consigliare ai pari e agli adulti l'importanza della prima

colazione e di una giusta ripartizione dei nutrienti nella dieta. Inoltre vi si chiede di prendere coscienza sull'importanza di ridurre gli sprechi insegnandovi ad assumere comportamenti sostenibili e corretti. Imparerete dunque a collegare il sapere teorico con l'esperienza pratica, a collaborare per il raggiungimento di un fine comune.

Eno e Sala: Il risultato finale del tuo lavoro sarà l'allestimento del buffet in relazione al tema Realizzazione di un piccolo banchetto offerto dagli alunni ai loro famigliari Include: pubblicizzazione evento – accoglienza – realizzazione gastronomica–servizio di sala - gestione dell'evento – realizzazione. Preparazione di un menu in occasione di un incontro scuola-famiglia, con illustrazione di ricette e metodologie di lavorazione anche in lingua straniera. Per poterlo attuare dovrai anche realizzare alcuni prodotti intermedi (ricerca dei prodotti tipici, schede tecniche, menu). Durante lo svolgimento dell'UdA sarai coinvolto direttamente nella conoscenza/riconoscimento di prodotti stagionali valutandone i pregi. Nei laboratori di sala e cucina preparerai pietanze e bevande a base di frutta e verdura di stagione e realizzerai il menu.

Acc. Tur.: Progettare il prodotto finale. Applicare metodologie di base di lavoro in équipe. Suddividere le attività in azioni e abbinare a ciascuna una scadenza. Giudicare in modo costruttivo il lavoro dei componenti del gruppo di lavoro. Abilità da raggiungere: Progettare – Ascoltare – Interagire – Collaborare – Produrre - Rielaborare

Serv. Comm.: Nell'ambito dello svolgimento dell'UDA 1 "Sono ciò che mangio" e "Io penso ciò che mangio" si è progettato un momento nel quale i ragazzi possano condividere le loro conoscenze, raccontare e raccontarsi collegandosi al territorio ed alle tradizioni. In tale contesto si è pensato di orientare ed esplorare le loro conoscenze per capire la ricchezza, la diversità e gli elementi in comune per avvicinarli con il gioco ad una conoscenza più profonda della realtà in cui oggi sono inseriti e nello stesso tempo a condividere la loro realtà. Il tema dell'alimentazione, pertanto, rappresenta un elemento di aggancio tra le varie culture dove la complessità del vissuto può trasformarsi in ricchezza da cui sviscerare le contraddizioni di una società che sempre più assume i caratteri della multiculturalità e in cui si avverte la necessità di costruire una comune identità basata su valori fondamentali condivisi e sulla diversità culturale.
Il tutto avviene con l'attività ludica che trova compimento di casella in casella in cui i ragazzi trovano un loro spazio con la realizzazione dello stesso attraverso la produzione di disegni e didascalie relative ai loro gusti e alle loro conoscenze enogastronomiche.

Al termine del percorso è previsto un momento di riflessione che, attraverso la stesura della relazione individuale, ti consentirà di autovalutare il tuo lavoro.

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Asse Storico-sociale

Cosa si chiede di fare
Acquisire un metodo di ricerca critico ed autonomo
Condividere valori e obiettivi
Riconoscere il proprio valore e quello dell'altro
Comunicare
Riflettere sui propri stili di vita, valorizzando gli aspetti positivi
Collocare eventi e fenomeni nel tempo
Imparare ad autovalutarsi

In che modo (singoli, gruppi..)
Lavori individuali e di gruppo
Ricerche
Esperienze laboratoriali

Quali prodotti
Presentazioni digitali
Relazione individuale

A cosa serve e per quali apprendimenti
Conoscere ed interiorizzare l'importanza della salute anche in termini di prevenzione, adottando corrette abitudini alimentari ed uno stile di vita sano. Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente

CONSEGNA AGLI STUDENTI
Asse linguistico-sociale

Cosa si chiede di fare
Esplicitare il lavoro del singolo e del gruppo
Condivisione degli obiettivi
Individuazione del prodotto e della sua valenza culturale.
Curiosità.
Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità
Osservare ed analizzare i fenomeni appartenenti alla realtà naturale, individuare collegamenti e relazioni
Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti
Collocare eventi e fenomeni nel tempo
Utilizzare la lingua per i principali scopi comunicativi ed operativi

In che modo (singoli, gruppi..)

Lavori individuali e di gruppo
Esperienze laboratoriali

Quali prodotti
Organizzazione dell'evento
Cartellone
Vademecum con le principali regole da seguire
Relazione individuale

A cosa serve e per quali apprendimenti

La seguente UdA ha lo scopo di farti conoscere le risorse alimentari del tuo territorio per permetterti di operare scelte consapevoli e mirate soprattutto alla tutela della sua specificità ambientale.
Imparerete dunque a collegare il sapere teorico con l'esperienza pratica, a collaborare per il raggiungimento di un fine comune soprattutto in merito alla costruzione di abitudini nutrizionali

responsabili.

Criteri di valutazione

Il prodotto sarà valutato collegialmente dai docenti coinvolti secondo i seguenti criteri:

- rispetto dei tempi
- conoscenza dei contenuti

qualità della presentazione
capacità di collaborazione
Autonomia, originalità; qualità dell'esposizione in pubblico e capacità di coinvolgere gli interlocutori

Autovalutazione: ogni studente fornirà un'autovalutazione del percorso utilizzando un questionario predisposto e una relazione individuale.

CONSEGNA AGLI STUDENTI
Asse matematico: matematica e informatica

Cosa si chiede di fare

Applicare le conoscenze matematiche ed informatiche per conoscere, comprendere ed apprezzare e riflettere e confrontarsi sull'importanza di offrire una sana alimentazione

Produrre testi multimediali di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi

Padroneggiare gli strumenti tecnici per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti

Operare in termini di sicurezza informatica

In che modo (singoli, gruppi..)
Lavori individuali e di gruppo
Esperienze laboratoriali con excel

Quali prodotti
Realizzazione del Powerpoint o prodotti multimediali inerenti grafici e statistiche
Produzione di un flyer
Testi di vario genere e raccolta testi e materiali prodotti in formato digitale;
Partecipazione attiva e consapevole all'evento "Colazione al Telese"

A cosa serve e per quali apprendimenti
Comprendere e riconoscere l'importanza di servire una sana alimentazione e della colazione come pasto fondamentale della giornata;

CONSEGNA AGLI STUDENTI **Asse Scienze Motorie**
Titolo UdA **"Io penso ciò che mangio"**
Cosa si chiede di fare Assumere comportamenti alimentari responsabili in relazione al fabbisogno energetico quotidiano; Saper orientare i propri consumi alimentari in modo consapevole rispettando i criteri di una dieta equilibrata ed ecosostenibile; Monitorare il proprio comportamento alimentare e tenerne nota attraverso un "diario alimentare"; Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; Collocare eventi e fenomeni nel tempo.
In che modo (singoli, gruppi..) Lavori individuali e di gruppo Diario "alimentare"
Quali prodotti Relazione individuale
A cosa serve e per quali apprendimenti La seguente UdA ha lo scopo di farti conoscere le principali norme alimentari da assumere, sia nel caso di una persona sedentaria che di una persona attiva. Si pone l'attenzione anche sull'aspetto eco-sostenibile dell'alimentazione.

COMUNE A TUTTI GLI ASSI

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità…) Docenti dei consigli di classe
Criteri di valutazione Il prodotto sarà valutato collegialmente dai docenti coinvolti secondo i seguenti criteri: • rispetto dei tempi • conoscenza dei contenuti • qualità della presentazione • capacità di collaborazione **Autovalutazione:** ogni studente fornirà un'autovalutazione del percorso utilizzando un questionario predisposto e una relazione individuale.
Peso della Uda in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline 60% media voti disciplina 20% media interdisciplinare dell'Uda

20% prodotto

RELAZIONE INDIVIDUALE DELLO STUDENTE Al termine dell'UDA e a carico del coordinatore di classe
Descrivi brevemente l'attività svolta Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu Indica quali problemi hai dovuto affrontare e come le hai risolti Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento Cosa devi ancora imparare Come valuti il lavoro da te svolto

GRIGLIA DI VALUTAZIONE U.D.A. per ciascuno studente **A carico del consiglio di classe ai fini della valutazione quadrimestrale**								
Nome studente				**Classe**				
Voto in decimi	**10**	**9**	**8**	**7**	**6**	**5**	**4**	**3**
Fascia di livello corrispondente	**AVANZATO**		**INTERMEDIO**		**BASE**	**BASE NON RAGGIUNTO**		
INDICATORI	**DESCRITTORI**							
Completezza, pertinenza, organizzazione	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		Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro		Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna.	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate		
Correttezza	Il prodotto è eccellente dal punto		Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità		Il prodotto è eseguito in modo	Il prodotto presenta lacune		

	di vista della corretta esecuzione		sufficientemente corretto	relativamente alla correttezza dell'esecuzione
Ricerca e gestione delle informazioni	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	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	Ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera, nel complesso, adeguata.	L'alunno non sa ricercare le informazioni e mostra carenze rilevanti nell'organizzazione
Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza ed efficienza.	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza.	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro po-tenzialità	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato
Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo ed arricchendo le proprie idee in modo dinamico ed organizzato.	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e mostrando buone capacità nell'arricchire e organizzare le proprie idee	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze ma l'ascolto non è costante	L'allievo non riesce a comunicare con i pari, socializza in maniera selettiva e ha rilevanti difficoltà nell'ascolto.
Autonomia	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove e problematiche.	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni.	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e deve essere guidato	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato