UNITÀ DI APPRENDIMENTO 1 - CLASSI I	
Denominazione	*"Conoscere il sé e l'altro"* → **"Sono ciò che mangio"**
Compito - prodotto	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 <u>attraverso le tecnologie digitali (</u>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** 1.Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. 3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. 4.Predisporre prodotti, servizi e menu 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. 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**	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

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** A. 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. ITALIANO Le origini della colazione e le sue trasformazioni in rapporto agli aspetti demografici, sociali e culturali Slow food e Junk Food Il testo regolativo: stabilire delle regole	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 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	
Insiemi numerici: numeri naturali, interi e razionali. Calcolo di espressioni all'interno dei singoli insiemi.	Operare con i numeri interi e razionali e valutare l'ordine di grandezza dei risultati.
Proporzioni e percentuali.	Operare con gli strumenti matematici pratici dell'attività in questione.
Asse storico-sociale	
Storia Il paleolitico La rivoluzione neolitica La rivoluzione urbana La civiltà egizia Lavoro e strumenti di lavoro nelle società antiche **Diritto ed economia** -Esercitare in concreto la cittadinanza anche nella quotidianità della vita scolastica -Capire l'importanza sociale del rispetto delle regole -Acquisire la consapevolezza dei propri diritti e delle proprie libertà, nell'ottica del rispetto dei diritti e delle libertà altrui -Educazione alla sicurezza in ambito lavorativo, art.36	Comprendere la differenza tra preistoria e storia Riconoscere l'evoluzione storica delle abitudini alimentari dei popoli. • 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 e sociali, confrontandoli con il dettato della norma giuridica;

D.Lgs. 81/2008 e artt. Costituzionali coinvolti, artt.2-32 Cost. -Il principio della centralità della persona e la tutela della salute come diritto fondamentale dell'individuo ed interesse per la collettività (art.32 Cost.) **Geografia** - Comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.	• collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente - Metodi e strumenti di rappresentazione degli aspetti spaziali: reticolato geografico, vari tipi di carte, sistemi informativi geografici. - Descrivere e analizzare un territorio utilizzando metodi, strumenti e concetti della geografia.
Scienze motorie	
I principali paramorfismi e dismorfismi	Utilizzare consapevolmente il proprio corpo nel movimento
Asse scientifico-tecnologico-professionale	
<u>COMPETENZA IN USCITA N.1</u> **Sc. degli alimenti** • Le abitudini alimentari • I principi nutritivi • Classificazione degli alimenti e delle bevande • La qualità e l'analisi sensoriale del cibo • L'alimentazione e la dieta • Le patologie correlate all'alimentazione • Linee Guida per una sana alimentazione **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 **Accoglienza turistica** • Conoscere le abitudini e le consuetudini in ambito alberghiero e della ristorazione per ciò che riguarda la prima colazione sia a livello locale che in ambito internazionale. **<u>COMPETENZA IN USCITA N.3</u>** **Enogastronomia** • Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. • Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica. **Sala e vendita**	**<u>COMPETENZA IN USCITA N.1</u>** **Sc. degli alimenti** • Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, • 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 le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento, • Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi. **Sala e vendita** • Muoversi con consapevolezza tra i diversi spazi laboratoriali • Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza **Accoglienza turistica** • Sviluppare abilità comunicative sia scritte che orali atte a promuovere prodotti alimentari a km 0. **<u>COMPETENZA IN USCITA N.3</u>** **Enogastronomia** • Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.

• 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. **Accoglienza turistica** • Acquisire consapevolezza dell'importanza economica della promozione dei prodotti alimentari a km 0 **COMPETENZA IN USCITA N.4** **Enogastronomia** • Elementi di eco-gastronomia. Principi di ecoturismo. • Concetti di sostenibilità e certificazione. ***Grafico*** • Caratteristiche essenziali della comunicazione e dei diversi linguaggi. Strumenti informatici. **COMPETENZA IN USCITA N.5** ***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.	**Sala e vendita** • Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la cura degli ambienti e delle attrezzature; • Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare; **Accoglienza turistica** • Saper stilare menu scritti e locandine relative alle proposte per le prime colazioni in ambito alberghiero e della ristorazione in generale. **COMPETENZA IN USCITA N.4** **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. • Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. • Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili. ***Grafico*** • Cogliere le specificità del settore di riferimento e dei diversi settori socio-economici locali, anche con riferimento al patrimonio artistico culturale. **COMPETENZA IN USCITA N.5** ***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.

Utenti destinatari	Classi prime
Prerequisiti	Conoscenze e competenze linguistiche, relazionali, metodologiche e digitali precedentemente acquisite; Primo approccio alle attività tecnico-pratiche;
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	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; **Questionari pre e post attività**
Metodologia	Lezione frontale; Lavoro di gruppo; Attività laboratoriale; Ricerca-azione; :Lezione partecipata con esercitazioni guidate di lettura dei testi; Lavoro di gruppo con conseguente cooperative learning, brainstorming, problem solving e lavoro autonomo;
Risorse umane - interne - esterne	**Risorse interne** Tutti i docenti del C.d.C.: **Risorse esterne** Eventuali genitori ; Eventuali esperti
Strumenti	Laboratori di cucina e sala e annessi strumenti e macchinari Libri di testo Computer Lim Laboratorio professionale grafico\disegno Testi, depliant, Internet , risorse 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: "**Sono ciò che mangio"**
Coordinatore: Coordinatore di classe/UdA
Collaboratori: Tutti i docenti del CdC

SPECIFICAZIONE FASI E ATTIVITA'

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 UDA	Presentazione UDA: calcolo di quantità nelle	Presentazione UDA	Presentazione dell'Uda

				ricette e calcolo delle calorie		
2	Analisi dei regolamenti dei laboratori, igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro, tutela dei lavoratori	Presentarsi e presentare qualcuno (i ruoli) informa orale e/o scritta	Analisi dei testi di riferimento	Il docente illustra gli strumenti indispensabili per risolvere problemi reali: calcolo in N, calcolo in Z.	Suddivisione in gruppi e assegnazione compiti	Concetto di postura
3	Esame del comportamento richiesto nella professione e della funzione della divisa. Organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali.	La propria giornata e le proprie abitudini alimentari	Incontro con l'altro in relazione alle abitudini alimentari	Il docente illustra gli strumenti indispensabili per risolvere problemi reali: proporzioni e percentuali.	esplicitazione delle regole di comportamento	Corretta postura nei laboratori
4	Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.	Esprimere gusti e preferenze; ordinare cibi e bevande, accettare o rifiutare un'offerta interagire in brevi situazioni simulate	Slow food e Junk food	Gli alunni eseguono il problema di realtà loro assegnato.	Organizzazione di gruppi per la raccolta e l'elaborazione di dati necessari per l'elaborazione della relazione finale	
5	Evento *"Colazione al Telese"*	Occasioni speciali;	Realizzazione del Powerpoint	Gli alunni prendono in considerazione una ricetta per un numero prestabilito di persone e la modificano in base ad un altro numero di persone.	Approfondimento degli aspetti giuridici, storici e geografici relativi al compito di realtà	

6	Relazione individuale	Salute e benessere	Relazione dell'attività	Presentano il bilancio energetico effettuando tutti i calcoli in Z.	Incontri in autonomia dei gruppi	
7		Raccolta in formato digitale di testi ed esperienze prodotti		Presentano le dosi di una ricetta effettuando tutti i calcoli	Elaborazione relazioni dei gruppi	
8		Relazione individuale		Relazione individuale con l'utilizzo di Power Point	Esposizione delle relazioni elaborate	

CONSEGNA AGLI STUDENTI **Asse scientifico-tecnologico-professionale**
Cosa si chiede di fare 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. Dovrai inoltre imparare ad operare nei laboratori mettendo in atto comportamenti corretti e responsabili: individuare le regole e comprenderne il senso ti aiuterà a svolgere meglio il tuo lavoro futuro. Facendo tutto questo potrai attivare competenze culturali e professionali e acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta. Collocare eventi e fenomeni nel tempo. Parteciperai alla realizzerai un evento ristorativo Ti chiederà di conoscere e saper riconoscere le principali regole sulla sicurezza e l'igiene personale e del reparto. Conoscere i nutrienti, gli alimenti e i criteri di una dieta equilibrata ed ecosostenibile sapendo orientare i propri consumi alimentari in modo consapevole. Individuare le caratteristiche dei prodotti realizzati in laboratorio per imparare a fare scelte consapevoli. Acc. Tur.: saper comunicare e promuovere i prodotti alimentari a Km 0, saper stilare menù e locandine 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

Quali prodotti
Alim.: realizzazione di un vademecum sulla corretta alimentazione e ripartizione dei pasti quotidiani: importanza della prima colazione.
Eno: prodotti per la prima colazione
Sala: allestimento della sala ristorante per diffondere e promuovere il momento della colazione e "La Colazione al Telese"
Acc. Tur.: comunicazione ed informazioni al cliente
Serv. Comm.: Progettare e realizzare, attraverso tecniche di stampa tradizionale, pittogrammi destinati alle caselle di gioco.

A cosa serve e per quali apprendimenti
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.
Al termine del percorso è previsto un momento di riflessione che, attraverso la stesura della relazione individuale, ti consentirà di autovalutare il tuo lavoro.

La seguente UdA ha lo scopo di farti conoscere le principali regole sulla sicurezza e l'igiene all'interno dei laboratori e del contesto scolastico, di riconoscere e saper applicare correttamente le principali regole del sistema HACCP. Dovrai essere in grado di mettere in relazione le ripercussioni sulla salute di diete monotone o sbilanciate, capire l'importanza della prima colazione e di una giusta ripartizione calorica dei nutrienti.
Imparerete dunque a collegare il sapere teorico con l'esperienza pratica, a collaborare per il raggiungimento di un fine comune.

Rispettare le regole GMP inerenti la manipolazione e trasformazione degli alimenti durante le fasi di lavoro, prendere coscienza sull'importanza di ridurre gli sprechi insegnandovi ad assumere comportamenti sostenibili e corretti.

Acc. Tur.: migliorare le abilità comunicative dello studente

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.

CONSEGNA AGLI STUDENTI Asse dei linguaggi : lingue straniere
Cosa si chiede di fare Conoscere i propri compagni di classe e riconoscersi parte di un gruppo; 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 una sana alimentazione 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
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; Partecipazione attiva e consapevole all'evento "Colazione al Telese"
A cosa serve e per quali apprendimenti Comprendere e riconoscere l'importanza di una sana alimentazione e della colazione come pasto fondamentale della giornata;

CONSEGNA AGLI STUDENTI Asse dei Linguaggi :Italiano
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

Presentazione Powerpoint
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 tradizioni alimentari dei popoli, in relazione ai sistemi socio-economici e culturali e soprattutto alle risorse ambientali.
Imparerete dunque a collegare il sapere teorico con l'esperienza pratica, a collaborare per il raggiungimento di un fine comune soprattutto in merito a scelte alimentari consapevoli

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità…)

Docenti Scienza degli alimenti, Diritto ed economia, Lingua Inglese Tedesco Spagnolo e Francese, Laboratorio di servizi enogastronomici (settore cucina e sala e vendita), Laboratorio grafico, IRC, Italiano, Storia, Geografia, Scienze della Terra, Laboratorio di Accoglienza Turistica, TIC, Matematica, Scienze Motorie, Disegno e storia dell'arte

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 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 e 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
Risorse Docenti, pc, fotocamere, esperienze dirette ed indirette
Criteri di valutazione Partecipazione attiva, puntualità delle consegne, correttezza della relazione finale.

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 una sana alimentazione Produrre risultati coerenti con il tipo di consegna da realizzare. (espressioni numeriche, proporzioni, e percentuali) Padroneggiare gli strumenti tecnici per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti Interpretazione dei risultati.
In che modo (singoli, gruppi..) Lezione frontale, lavoro individuale e di gruppo.

Quali prodotti Realizzazione del Powerpoint o prodotti multimediali inerenti grafici 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 una sana alimentazione e della colazione come pasto fondamentale della giornata.

CONSEGNA AGLI STUDENTI **Asse Scienze Motorie**
Cosa si chiede di fare Utilizzare consapevolmente il proprio corpo in movimento, sia negli ambienti didattici sia nella vita quotidiana. 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
Quali prodotti Relazione individuale
A cosa serve e per quali apprendimenti La seguente UdA pone l'accento sulle posture che assumiamo nel quotidiano, sia negli ambienti scolastici che nella vita scolastica. Prendendo conoscenza della nostra postura, possiamo intervenire sui difetti posturali che spesso sono correlati anche agli stati d'animo e alle emozioni che proviamo nel quotidiano.

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.

RELAZIONE INDIVIDUALE DELLO STUDENTE Al termine del'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 di vista della corretta		Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità		Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente	Il prodotto presenta lacune relativamente alla		

	esecuzione		corretto	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