UNITÀ DI APPRENDIMENTO 1- CLASSI III	
Denominazione	*"Conoscere il sé e l'altro"* → **"Imprenditori in progress"**
Compito - prodotto	**Evento "Made in Ischia - La tradizione non ha tempo"** Stand itineranti sul territorio e in Istituto con prodotti tipici della tradizione e tipici dell' IPS Telese; Presentazione del territorio, della scuola, delle tradizioni, dei prodotti; letture a tema Novembre 2023 – Gennaio 2024 **Valutazione con QR code**
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 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 (LIFECOMP) AUTOREGOLAZIONE (consapevolezza e gestione di emozioni, pensieri, comportamenti) EMPATIA (Comprensione delle emozioni, delle esperienze, dei valori di un'altra persona) MENTALITÀ DI CRESCITA (credere nel proprio e nel potenziale degli altri per imparare a progredire continuamente) GESTIRE L'APPRENDIMENTO (pianificare, organizzare, monitorare e rivedere il proprio apprendimento PENSIERO CRITICO (Valutazione di informazioni e argomentazioni a sostegno di conclusioni motivate e sviluppo di soluzioni innovative) BENESSERE (Ricerca della soddisfazione di vita, cura della salute fisica, mentale e sociale, adozione di uno stile di vita sostenibile) (DIGCOMP) ALFABETIZZAZIONE DIGITALE: Navigare, ricercare, filtrare, valutare, gestire dati, informazioni e contenuti digitali COMUNICAZIONE E COLLABORAZIONE (ATTRAVERSO LE TECNOLOGIE DIGITALI interagire con gli altri, condividere informazioni, esercitare la cittadinanza, collaborare; Netiquette; gestire l'identità digitale) CREAZIONE DI CONTENUTI DIGITALI (Sviluppare, Integrare e rielaborare contenuti digitali) GREECOMP) INCORPORARE I VALORI DELLA SOSTENIBILITÀ (dare valore alla sostenibilità, sostenere l'equità, promuovere la natura) VISIONE DI FUTURI SOSTENIBILI (Alfabetizzazione sul futuro- immaginare futuri

alternativi sostenibili progettando nuovi scenari- adattabilità e pensiero esplorativo)
AGIRE PER LA SOSTENIBILITÀ (Azione individuale, collettiva, politica)

Competenze Orientative Triennio

Saper analizzare le proprie risorse in termini di interessi e attitudini, di saperi e competenze.
-Saper esaminare le opportunità e le risorse a disposizione, ma anche vincoli e condizionamenti che regolano la società e il mondo del Lavoro.
-Mettere in relazione opportunità e vincoli in modo da trarne indicazioni per scegliere.
-Assumere decisioni e perseguire gli obiettivi.
-Progettare il proprio futuro e declinarne lo sviluppo.
-Monitorare e valutare le azioni realizzate e lo sviluppo del progetto.
- Vision e 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
-Conoscenza e comprensione critica del sé, del linguaggio critico della comunicazione e del mondo
--Valorizzare la dignità umana, i diritti umani e la diversità culturale
- Incorporare i valori della sostenibilità, avere visione di futuri sostenibili e agire per la sostenibilità
- Maturare il pensiero critico (Valutazione di informazioni e argomentazioni a sostegno di conclusioni motivate e sviluppo di soluzioni innovative)
-Ricercare il benessere inteso come soddisfazione di vita, cura della salute fisica, mentale e sociale, adozione di uno stile di vita sostenibile
-Sviluppare una mentalità di crescita (credere nel proprio e nel potenziale degli altri per imparare a progredire continuamente)
-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 SALA+ENOGASTRONOMIA+PROD DOLCIARIA+ACCOGLIENZA TURISTICA

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.
5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
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. **8.** Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web **11.** Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche. SERVIZIO COMMERCIALI-GRAFICO **COMPETENZE PROFESSIONALI** **n° 2** Curare l'applicazione, l'adattamento e l'implementazione dei sistemi informativi aziendali, contribuendo a semplici personalizzazioni degli applicativi informatici e degli spazi di archiviazione aziendale, a supporto dei processi amministrativi, logistici o commerciali, tenendo conto delle norme, degli strumenti e dei processi che garantiscono il trattamento dei dati e la loro protezione in condizioni di sicurezza e riservatezza. **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. **n°6** Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, prevenendo eventuali situazioni di rischio.

Conoscenze *(in ogni riga gruppi di abilità/conoscenze riferiti ad unasingola competenza)*	**Abilità** *(in ogni riga gruppi di abilità conoscenze riferiti ad una singolacompetenza)*
Asse dei linguaggi	

LINGUE STRANIERE Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo deilessici specialistici. Produrre diverse forme di scrittura, con un uso appropriato epertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti. Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale. Rapportarsi attraversolinguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse. Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere in modo globale e selettivotesti orali e scritti; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari, per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici di routine e anche più generali e partecipare a conversazioni. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testiorali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni. Correlare le informazioni acquisite sui beni artistici e ambientalialle attività economiche presenti nel territorio, ai loro possibili sviluppi in termini di fruibilità, anche in relazione all'areaprofessionale di riferimento Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, valutando in modo critico l'attendibilità delle fonti per produrre in autonomia testi inerentialla sfera personale e sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.	- Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari diInteresse personale, attualità o lavoro con strategie compensative. - Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, compresequelle tecnico-professionali, in base alle costanti che le caratterizzano. - Produrre testi per esprimere in modo chiaro e semplice opinioni,intenzioni, ipotesi e descrivere esperienze e processi. - Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti la sfera personale, l'attualità, il lavoro o il settore d'indirizzo - Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi su tematiche note. - Produrre brevi relazioni, sintesi e commenti anche con l'ausiliodi strumenti multimediali, utilizzando il lessico appropriato. - Utilizzare autonomamente i dizionari ai fini di una sceltalessicale adeguata al contesto

ASSE LINGUISTICO-SOCIALE • Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale e con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali. • A partire dall'ambito scolastico, assumere responsabilmente atteggiamenti, ruoli e comportamenti di partecipazione attiva. • Riconoscersi ed agire come persona in grado di intervenire sulla realtà, apportando un proprio contributo. • Collegare ed interpretare criticamente le conoscenze acquisite. • Sviluppare modalità consapevoli di convivenza civile, di consapevolezza di sé, di rispetto delle diversità, di confronto e di disponibilità Tecniche di comunicazione in pubblico	• Acquisire differenti strategie comunicative e modalità d'uso della lingua italiana a seconda degli scopi della comunicazione, degli interlocutori, dei destinatari dei servizi e delle diverse situazioni. • Produrre testi di vario tipo consolidando l'uso dei linguaggi verbali e non verbali, dalle relazioni tecniche individuali e di gruppo, proprie del settore, alla dimensione relazionale intersoggettiva. • Utilizzare le tecniche di negoziazione anche in vista delle future scelte di studio e di lavoro. • Riconoscere le principali forme e stili di comunicazione nel settore turistico; -
Asse matematico	
Il metodo delle coordinate: il piano cartesiano. Rappresentazione grafica della funzione lineare.	Rappresentare sul piano cartesiano le principali funzioni incontrate. Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi. Analizzare i dati ed interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti
Asse storico-sociale	
STORIA La pesca e l'agricoltura nella tradizione isolana- le scelte consapevoli in relazione alla tutela ambientale	Riconoscere l'evoluzione storica degli aspetti socioeconomici del territorio
DTA Attività economica Azienda e sue tipologie Soggetti interni ed esterni all'azienda Forme giuridiche d'impresa Soggetti giuridici ed economici l'imprenditore: aspetti giuridici Fasi della compravendita I documenti della compravendita	Identificare la forma giuridica più adatta allo svolgimento di un'attività economica; Illustrare gli adempimenti derivanti dalla costituzione di un'impresa. Riconoscere le fasi della compravendita Riconoscere i tipi di fattura ed individuarne gli elementi Riconoscere i presupposti Iva
Scienze motorie	
- Le variazioni fisiologiche indotte nell'organismodall'attività fisica	- Controllare la respirazione durante lo sforzo adeguandolaalla richiesta della prestazione
- Le tematiche dell'anoressia e della bulimia	- Assumere comportamenti alimentari responsabili
Asse scientifico-tecnologico-professionale	

SALA	SALA
COMPETENZA N. 4 **Sc. degli alimenti** • L'alimentazione e le sue funzioni • Alimenti e dieta equilibrata • Calcolo calorico-nutrizionale **Sala e vendita** • Saper riconoscere le risorse e le produzioni tipiche del territorio, compresi i prodotti di nicchia, tenendo presente la domanda dei mercati, gli stili di vita dei diversi target e le nuove tendenze di filiera enogastronomica. • Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio, strumenti per la gestione organizzativa **COMPETENZA N. 5** **Sc. degli alimenti** • Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico: Cereali e derivati; Latte e suoi derivati: composizione nutrizionale, tecnologia di produzione ed utilizzi in cucina; Bevande alcoliche: il vino. • Tecnologia di produzione di alimenti e bevande ("Flow chart": rappresentare un processo produttivo) **COMPETENZA N. 6** **Sc. degli alimenti** • Tipologie dietetiche nella ristorazione **Sala e vendita** • Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. • Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica **COMPETENZA N. 7** **Sc. degli alimenti** • Prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) campani • Prodotti DOP, IGP, STG (Campania) **Sala e vendita** • Classificazione merceologica dei prodotti agroalimentari in funzione della loro origine	**COMPETENZA N. 4** **Sc. degli alimenti** • Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta, • Integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale. **Sala e vendita** • Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato • Valorizzare le DOC, le DOP e le I.G.P. dei prodotti tipici, con particolare riferimento a quelli locali, sulla base della normativa vigente. **COMPETENZA N. 5** **Sc. degli alimenti** • Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione, • Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione/conservazione/ presentazione, • Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti, • Applicare procedure di ordinaria manutenzione di attrezzi e macchinari di settore e rilevazione di eventuali malfunzionamenti. **COMPETENZA N. 6** **Sc. degli alimenti** • Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari, • Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste, • Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali. **Sala e vendita** • Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti • Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio anche in materia

COMPETENZA N.8 **Sc. degli alimenti** • Alimentazione sostenibile **COMPETENZA N.11** **Sala e vendita** • Terminologia tecnica, specifica del settore • Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering	di HACCP **COMPETENZA N. 7** **Sc. degli alimenti** • Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali, • Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento, • Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell'evento. **Sala e vendita** • 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. **COMPETENZA N.8** **Sc. degli alimenti** • Identificare i principi dell'eco sostenibilità ambientale in relazione all'offerta turistica, • Effettuare l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web, • Analizzare e selezionare proposte di fornitura di offerte turistiche integrate ed ecosostenibili in funzione della promozione e valorizzazione del territorio e dei prodotti agroalimentari locali. **COMPETENZA N.11** **Sala e vendita** • 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 le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento
ENOGASTRONOMIA+PROD DOLCIARIA	ENOGASTRONOMIA+PROD DOLCIARIA
COMPETENZA N. 4 **Sc. degli alimenti** • L'alimentazione e le sue funzioni • Alimenti e dieta equilibrata • Calcolo calorico-nutrizionale **Enogastronomia** • Terminologia tecnica, specifica del settore,	**COMPETENZA N. 4** **Sc. degli alimenti** • Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta, • Integrare le dimensioni legate alla tutela

anche in Lingua straniera. Tipologia di
- servizi offerti dalle strutture ricettive.
- Elementi di eco-gastronomia.

COMPETENZA N. 5

Sc. degli alimenti
- Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico: Cereali e derivati; Latte e suoi derivati: composizione nutrizionale, tecnologia di produzione ed utilizzi in cucina; Bevande alcoliche: il vino.
- Tecnologia di produzione di alimenti e bevande ("Flow chart": rappresentare un processo produttivo)

COMPETENZA N. 6

Sc. degli alimenti
- Tipologie dietetiche nella ristorazione

Enogastronomia
- Principi di ecoturismo.
- Concetti di sostenibilità e certificazione.

COMPETENZA N. 7

Sc. degli alimenti
- Prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) campani
- Prodotti DOP, IGP, STG (Campania)

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.

COMPETENZA N.8

Sc. degli alimenti
- Alimentazione sostenibile

dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale.

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.

COMPETENZA N. 5

Sc. degli alimenti
- Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione,
- Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione/conservazione/ presentazione,
- Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti,
- Applicare procedure di ordinaria manutenzione di attrezzi e macchinari di settore e rilevazione di eventuali malfunzionamenti.

COMPETENZA N. 6

Sc. degli alimenti
- Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari,
- Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste,
- Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali.

Enogastronomia
- Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili.

COMPETENZA N. 7

Sc. degli alimenti
- Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali,
- Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento,
- Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell'evento.

Enogastronomia
- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni

COMPETENZA N.11 **Enogastronomia** • Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela.	alimentari. **COMPETENZA N.8** **Sc. degli alimenti** • Identificare i principi dell'eco sostenibilità ambientale in relazione all'offerta turistica, • Effettuare l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web, • Analizzare e selezionare proposte di fornitura di offerte turistiche integrate ed ecosostenibili in funzione della promozione e valorizzazione del territorio e dei prodotti agroalimentari locali. **COMPETENZA N.11** **Enogastronomia** • 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
ACCOGLIENZA TURISTICA	ACCOGLIENZA TURISTICA
COMPETENZA N. 4 **Sc. degli alimenti** • L'alimentazione e le sue funzioni • Alimenti e dieta equilibrata • Calcolo calorico-nutrizionale **Acc. Tur.** • Le tipologie di clientela **COMPETENZA N. 5** **Sc. degli alimenti** • Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico: Cereali e derivati; Latte e suoi derivati: composizione nutrizionale, tecnologia di produzione ed utilizzi in cucina; Bevande alcoliche: il vino. • Tecnologia di produzione di alimenti e bevande ("Flow chart": rappresentare un processo produttivo) **COMPETENZA N. 6** **Sc. degli alimenti**	**COMPETENZA N. 4** **Sc. degli alimenti** • Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta, • Integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale. **Acc. Tur.** • Saper interagire con il cliente in tutte le situazioni • Saper operare adeguatamente nella gestione del ciclo cliente • **COMPETENZA N. 5** **Sc. degli alimenti** • Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione, • Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione/conservazione/ presentazione, • Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti, • Applicare procedure di ordinaria manutenzione

• Tipologie dietetiche nella ristorazione **Acc. Tur.** • Le nuove tendenze della clientela • Il ruolo dell'operatore al front office **COMPETENZA N. 7** **Sc. degli alimenti** • Prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) campani • Prodotti DOP, IGP, STG (Campania) **Acc. Tur.** • Le funzioni della comunicazione nelle diverse situazioni nelle strutture ricettive • Tecniche di gestione del cliente **COMPETENZA N.8** **Sc. degli alimenti** • Alimentazione sostenibile **COMPETENZA N.11** **Acc. Tur.** • Il prodotto turistico e i canali di distribuzione	di attrezzi e macchinari di settore e rilevazione di eventuali malfunzionamenti. **COMPETENZA N. 6** **Sc. degli alimenti** • Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari, • Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste, • Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali. **Acc. Tur.** • Saper interagire con il cliente in tutte le situazioni • Saper operare adeguatamente nella gestione del ciclo cliente **COMPETENZA N. 7** **Sc. degli alimenti** • Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali, • Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento, • Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell'evento. **Acc. Tur.** • Saper interagire con il cliente in tutte le situazioni • Saper operare adeguatamente nella gestione del ciclo cliente **COMPETENZA N.8** **Sc. degli alimenti** • Identificare i principi dell'eco sostenibilità ambientale in relazione all'offerta turistica, • Effettuare l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web, • Analizzare e selezionare proposte di fornitura di offerte turistiche integrate ed ecosostenibili in funzione della promozione e valorizzazione del territorio e dei prodotti agroalimentari locali. **COMPETENZA N.11** **Acc. Tur.** • Individuare i canali di distribuzione più appropriati per la vendita dei servizi

	turistici.
SERVIZIO COMMERCIALI-GRAFICO	**SERVIZIO COMMERCIALI-GRAFICO**
COMPETENZA N. 2 ***Grafico*** Software professionali per la gestione dei processi amministrativi, logistici, commerciali e di comunicazione. **COMPETENZA N. 4** ***Grafico*** Elementi di base dell'immagine aziendale. **COMPETENZA N. 5** ***Grafico*** Strategie per la diffusione dell'immagine aziendale. **COMPETENZA N.6** ***Grafico*** La formazione generale e specifica del lavoratore.	**COMPETENZA N. 2** ***Grafico*** Utilizzare tecnologie informatiche e software applicativi aziendali di più ampia diffusione a supporto della gestione dei processi amministrativi, logistici, commerciali e di comunicazione, in una gamma di situazioni mutevoli. Realizzare semplici personalizzazioni di pagine Web, attraverso adattamenti, riformulazioni e rielaborazioni. **COMPETENZA N. 4** ***Grafico*** Comprendere gli strumenti più utilizzati di rappresentazione e comunicazione aziendale. **COMPETENZA N. 5** ***Grafico*** Utilizzare strumenti e tecniche per l'elaborazione di messaggi per la promozione del brand aziendale e di prodotti e servizi in situazioni diversificate. **COMPETENZA N.6** ***Grafico*** Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro.

Utenti destinatari	Classi terze
Prerequisiti	Orientarsi all'interno del laboratorio di cucina, sala, acc. turistica, disegno grafico Utilizzo in sicurezza delle attrezzature e degli strumenti in dotazione ai laboratori Conoscenze base sui prodotti di origine animale e vegetale, incluse le bevande Conoscenza dell'esistenza di diversi tipi di rifiuti che si producono ogni giorno e dei diversi contenitori per la raccolta differenziata Sostenere una conversazione in LS su argomenti quotidiani e esprimere commenti e opinioni
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; Partecipazione ad eventi correlati a Procida Capitale della Cultura 2022 Simulazioni di costituzioni aziendali
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 esperti esterni Uscite didattiche

PIANO DI LAVORO UDA

SPECIFICAZIONE FASI E ATTIVITA'

Fasi	**Asse scientifico-tecnologico-professionale**	**Asse scientifico tecnologico-professionale Servizi Commerciali**	**Asse dei linguaggi lingue straniere**	**Asse dei linguaggi**	**Asse matematico**	**Asse storico-sociale**	**Asse scienze motorie**
1	Presentazione dell'UdA	Presentazione dell'UdA	Presentazione dell'UdA e warm up specifico	Presentazione dell'UDA alla classe e ipotesi relative alla realizzazione del prodotto finale.	Presentazione dell'UdA	Presentazione dell'UDA	Presentazione dell'Uda
2	Esame del comportamento richiesto nella professione e della funzione della divisa	Definizione dei prodotti grafici da produrre (logo,cartoline ricette).	La tradizione enogastronomica e turistica ischitana nei diversi settori lavorativi e le relative figure professionali	Condivisione del progetto e discussione.	Rappresentazione grafica di una coppia di numeri reali nel piano cartesiano	Raccolta informazioni relative ad aspetti giuridici, storico-sociali inerenti il compito di realtà.	Disturbi comportamentali dell'alimentazione
3	Raccolta e selezione di informazioni sui prodotti tipici del territorio attraverso libri di testo, riviste, giornali, internet e	Briefing evento. Brainstorming, ricerca e produzione immagini	Presentare il proprio territorio, le sue strutture e i servizi offerti	Costituzione di gruppi di lavoro e suddivisione dei compiti all'interno degli stessi	Rappresentazione grafica e numerica nel piano di un'equazione di una	lavoro dei gruppi in autonomia	

	testimonianza di un esperto. Assetto agroalimentare e patrimonio culturale e ambientale di un territorio				retta		
4	Pianificazione del menù, programmazione e gestione dell'evento, assegnazione delle mansioni, organizzazione dell'allestimento e dei servizi aggiuntivi	Schizzi e realizzazione digitale di cartoline ricette, con schizzi e layout di cartoline ricetta. Prove colore prestampa.	Ischia in uno stand	Acquisizione delle conoscenze e delle abilità	Applicazione dell'andamento lineare (ambito economico, sociale, etc)	simulazione delle diverse fasi dell'attività economica (dalla costituzione alla vendita dei prodotti)	
5	Linee guida per una sana alimentazione: alimentazione equilibrata. Calcolo dell'IMC. Acc. Tur : Servizi per la promozione enogastronomica e culturale del territorio	Realizzazione Dell'evento "Made in Ischia: la tradizione non ha tempo".	Raccolta in formato digitale di testied esperienzeprodotti	Elaborazione dei contenuti e riflessione sul percorso che si va realizzando.	Esposizione dell'applicazione lineare attraverso l'uso degli strumenti digitali.	rilevazione delle differenze "storiche" tra le procedure costitutive	
6	Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere	Relazione individuale		Rielaborazione di ciò che si sta facendo, stimolando verbalizzazioni e riflessioni per favorire la consapevolezza delle strategie attuate nell'elaborazione delle informazioni.	Valutazione e autovalutazione	Selezione informazioni raccolta durante le fasi precedenti	
7	Preparazione di bevande e pietanze da presentare					Relazione di gruppo in formato digitale	

	durante l'evento enogastronomico. Realizzazione del questionario						
8	Riflessioni e autovalutazione					Esposizione della relazione finale ai diversi gruppi	
9	Realizzazione dell'evento "Made in Ischia: la tradizione non ha tempo"						
10	Relazione individuale						

CONSEGNA AGLI STUDENTI
Asse scientifico-tecnologico-professionale SALA

Cosa si chiede di fare
Alim.: Saper adottare comportamenti igienici corretti nella manipolazione degli alimenti; saper eseguire il calcolo calorico nutrizionale degli alimenti e dell'indice di massa corporeo (IMC), riconoscere i prodotti tipici del territorio campano e quelli della tradizione ischitana.

Sala: Guidato dagli insegnanti, dovrai indagare sui gusti dell'utenza. Ricercherai le Aziende ricettive presenti sul territorio. Effettuerai indagini per riconoscere le migliori attività ricettive per poter dare ampia visibilità all'evento.

Dovrai interrogarti e rielaborare il legame tra territorio, risorse e cultura alimentare mediterranea, descrivendo l'operatività laboratoriale sperimentata, le specialità gastronomiche realizzate, le differenze e le analogie osservate, anche in lingua straniera.

Progetterai l'evento; rielaborerai le informazioni ricevute, le integrerai e classificherai; redigerai testi informativo-descrittivi; costruirai un prodotto multimediale. Dovrai inoltre imparare ad operare nel laboratorio 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.

Realizzerai alcuni piatti tipici della tradizione Isolana, riconoscendone caratteristiche organolettiche e nutrizionali. Dovrai, quindi, valorizzarli e promuoverli utilizzando efficaci modalità di comunicazione. Parallelamente conoscerai le origini storiche di alcuni alimenti e di alcune pietanze della nostra tradizione e li collocherai nel tempo e nello spazio.

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

Collocare eventi e fenomeni nel tempo.

Realizzerai un evento ristorativo

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

Uscite didattiche

Quali prodotti
Alim.: Realizzare un questionario di 4/5 domande da sottoporre all'utente per calcolare il proprio IMC.

Spiegazione dei risultati ottenuti.

Sala: Realizzazione di piatti, allestimento del buffet

A cosa serve e per quali apprendimenti

Alim.: La seguente UdA ha lo scopo di farti rispettare le principali GMP inerenti la manipolazione e trasformazione degli alimenti durante le fasi di lavoro ed applicare le principali regole sulla sicurezza e l'igiene all'interno dei laboratori scolastici e nei locali esterni alla scuola scelti per l'evento finale.
Dovrai imparare ad eseguire il calcolo calorico di alimenti e bevande per una personale selezione quotidiana più consapevole di questi ultimi e saper effettuare il calcolo dell'IMC per acquisire una maggiore consapevolezza sulla propria alimentazione ed essere in grado di dare semplici consigli agli altri.

Sala: Il risultato finale del tuo lavoro sarà la Allestimento del buffet in relazione al tema Realizzazione di un piccolo banchetto offerto dagli alunni agli avventori ed ospiti.
Include: pubblicizzazione evento – accoglienza – realizzazione gastronomica –servizio di sala - gestione dell'evento –realizzazione Preparazione di un menu, 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. Presentazione PowerPoint Tour gastronomico e video tutorial della preparazione dei piatti Relazione individuale

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 scientifico-tecnologico-professionale
ENOGASTRONOMIA+ PROD DOLCIARIA

Cosa si chiede di fare

Alim.: Saper adottare comportamenti igienici corretti nella manipolazione degli alimenti; saper eseguire il calcolo calorico nutrizionale degli alimenti e dell'indice di massa corporeo (IMC), riconoscere i prodotti tipici del territorio campano e quelli della tradizione ischitana.

Eno: Applicare le regole sulla sicurezza e l'igiene del reparto;

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi

di lavoro; Applicare le regole sulla sicurezza e l'igiene all'interno del laboratorio di Sala e nel Bar;

Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità; Riconoscere l'importanza della sicurezza in laboratorio; Osservare ed analizzare i fenomeni appartenenti alla realtà naturale, individuare collegamenti e relazioni; Saper adottare comportamenti igienici corretti nella manipolazione degli alimenti; Dovrete realizzare un percorso di ricerca e approfondimento sulla tematica dello spreco alimentare valutando l'impatto negativo sull'ambiente. Imparerete a valorizzare gli scarti riscoprendo piatti della cucina povera del territorio e creando ricette che abbiano come base gli scarti alimentari.

Saper riconoscere le conseguenze che un consumo inadeguato di macro e micronutrienti può avere per la salute. 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 Esperienze laboratoriali

Uscite didattiche

Quali prodotti

Alim.: Realizzare un questionario di 4/5 domande da sottoporre all'utente per calcolare il proprio IMC. Spiegazione dei risultati ottenuti.

Eno: Realizzazione di piatti, allestimento del buffet

A cosa serve e per quali apprendimenti
Alim.: La seguente UdA ha lo scopo di farti rispettare le principali GMP inerenti la manipolazione e trasformazione degli alimenti durante le fasi di lavoro ed applicare le principali regole sulla sicurezza e l'igiene all'interno dei laboratori scolastici e nei locali esterni alla scuola scelti per l'evento finale.
Dovrai imparare ad eseguire il calcolo calorico di alimenti e bevande per una personale selezione quotidiana più consapevole di questi ultimi e saper effettuare il calcolo dell'IMC per acquisire una maggiore consapevolezza sulla propria alimentazione ed essere in grado di dare semplici consigli agli altri.

Eno: La seguente UdA ha lo scopo di riproporre le principali regole sulla sicurezza e l'igiene all'interno dei laboratori e del contesto scolastico, di applicare correttamente il sistema HACCP, di riconoscere l'importanza della presenza di regole giuridiche in un contesto sociale organizzato.
Conoscere le classificazione degli alimenti, cibi di qualità e filiera alimentare dei prodotti e la ripartizione calorica di una dieta equilibrata. Conoscere gli aspetti storici, la struttura e la composizione, le caratteristiche nutritive, la classificazione, le fasi di produzione, la lavorazione e la conservazione dei seguenti alimenti e bevande.
Essere in grado di mettere in relazione le ripercussioni sulla salute di diete monotone o sbilanciate, 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.

CONSEGNA AGLI STUDENTI
Asse scientifico-tecnologico-professionale
ACCOGLIENZA TURISTICA

Cosa si chiede di fare
Alim.: Saper adottare comportamenti igienici corretti nella manipolazione degli alimenti; saper eseguire il calcolo calorico nutrizionale degli alimenti e dell'indice di massa corporeo (IMC), riconoscere i prodotti tipici del territorio campano e quelli della tradizione ischitana.

Acc. Tur.: Applicare le regole sulla sicurezza e l'igiene;
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità;
Riconoscere l'importanza della sicurezza in laboratorio;
Realizzare un percorso di ricerca e approfondimento sulla tematica delle aziende turistiche attente alla sostenibilità realizzando un workshop fotografico sullo studio effettuato;
Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi e in relazione alla clientela;
Collocare eventi e fenomeni nel tempo.

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

Quali prodotti
Alim.: Realizzare un questionario di 4/5 domande da sottoporre all'utente per calcolare il proprio IMC. Spiegazione dei risultati ottenuti.

Acc. Tur.: Realizzazione di materiale promo-pubblicitario, allestimento stand e workshop fotografico per diffondere e promuovere i prodotti del territorio.

A cosa serve e per quali apprendimenti

Alim.: La seguente UdA ha lo scopo di farti rispettare le principali GMP inerenti la manipolazione e trasformazione degli alimenti durante le fasi di lavoro ed applicare le principali regole sulla sicurezza e l'igiene all'interno dei laboratori scolastici e nei locali esterni alla scuola scelti per l'evento finale.
Dovrai imparare ad eseguire il calcolo calorico di alimenti e bevande per una personale selezione quotidiana più consapevole di questi ultimi e saper effettuare il calcolo dell'IMC per acquisire una maggiore consapevolezza sulla propria alimentazione ed essere in grado di dare semplici consigli agli altri.

Acc. Tur.: La seguente UdA ha lo scopo di riproporre le principali regole sulla sicurezza e l'igiene dei laboratori e di riconoscere l'importanza della presenza di regole giuridiche in un contesto sociale organizzato.
Conoscere le classificazione delle imprese ricettive e la qualità dei servizi offerti nel nostro territorio, il patrimonio artistico-storico-culturale ed enogastronomico e, gli aspetti storici, culturali ed economici. Essere in grado di promuovere il territorio con varie iniziative.

CONSEGNA AGLI STUDENTI
Asse scientifico-tecnologico-professionale
Indirizzo Serv. Comm.

Cosa si chiede di fare

- Progetta il prodotto editoriale
- Sviluppa il prodotto rispettando gli obiettivi di comunicazione e organizza tutte le fasi progettuali
- Organizza il lavoro del team di prodotto
- È in grado di realizzare un prodotto editoriale per la pubblicazione sui social media
- Utilizza termini e concetti specifici

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

Quali prodotti

LOCANDINA – MANIFESTO
Relazione individuale

A cosa serve e per quali apprendimenti

La seguente UdA ha lo scopo di elaborare messaggi per la promozione di un brand aziendale. Utilizzando strumenti e tecniche per l'elaborazione di messaggi per la promozione del brand aziendale e di prodotti e servizi in situazioni diversificate, attraverso strategie per la diffusione dell'immagine aziendale.
Riflettere sul rapporto uomo/ambiente e sull'alterazione degli equilibri naturali. Conoscere l'ambiente che ci circonda e i suoi problemi per difenderlo con convinzione e senso di responsabilità.

CONSEGNA AGLI STUDENTI
ASSE DEI LINGUAGGI- Lingue Straniere

Cosa si chiede di fare Conoscere i diversi luoghi di lavoro , le figure, i ruoli, le regole Riconoscere, apprezzare e valorizzare il territorio, le sue risorse, i servizi offerti Saper collaborare e riconoscere le proprie potenzialità utilizzandole per scopi comuni 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 Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi
In che modo (singoli, gruppi..) Lavori individuali e di gruppo Esperienze laboratoriali Escursioni sul territorio
Quali prodotti Testi di vario genere e raccolta testi e materiali prodotti in formato digitale; Preparazione e partecipazione attiva e consapevole all'allestimento dello stand
A cosa serve e per quali apprendimenti Comprendere e riconoscere le potenzialità professionali e le opportunità del territorio per fare scelte consapevoli

CONSEGNA AGLI STUDENTI ASSE DEI LINGUAGGI: dipartimento linguistico-sociale
Cosa si chiede di fare Realizzare un percorso di ricerca e approfondimento circa le bellezze artistiche-storico-culturali-enogastronomiche e le tradizioni dell'isola d'Ischia. Diffondere e promuovere la storia e le tradizioni del territorio locale con cartelloni e/o PowerPoint, fotografie, video, riviste digitali etc
In che modo (singoli, gruppi) Lavorando singolarmente, a coppie e in gruppi con compiti precisi in tutte le fasi dell'UDA. Realizzando cartelloni e/o PowerPoint, fotografie, video, riviste digitali.
Quali prodotti Partecipazione all'eventoPower point o video Relazione individuale
A cosa serve e per quali apprendimenti prendere coscienza della correlazione tra la gestione del lavoro e le competenze riguardante la promozione e valorizzazione delle bellezze artistiche-storico-culturali-enogastronomiche e le tradizioni

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 contenutiqualità

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

Cosa si chiede di fare
Applicare le conoscenze matematiche allo studio dell'evoluzione dei prodotti e tradizionali e

locali.

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

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

Esperienze di ricerca, uso di software e pacchetti applicativi.

Quali prodotti
Presentazioni, locandine, brochure, filmati

A cosa serve e per quali apprendimenti
Saper operare nel piano cartesiano. Tutta l'attività pluridisciplinare permetterà agli studenti di acquisite competenze disciplinari e di orientamento, attraverso il lavoro di ricerca e di rielaborazione delle conoscenze , grazie ad un'azione laboratoriale.

L'attività potenzia:

- la partecipazione alle attività del gruppo classe
- il rispetto delle regole
- l'autonomia
- lo spirito d'iniziativa
- la capacità organizzativa
- la comunicazione delle proprie esperienze e conoscenze

lo studio delle tradizioni enogastronomiche e culturali del proprio territorio.

CONSEGNA AGLI STUDENTI
Asse storico-sociale

Cosa si chiede di fare

Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy
Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica
Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
Produrre testi multimediali di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi

In che modo (singoli, gruppi)

Lavori individuali e di gruppo

Esperienze laboratori ali

Uscite didattiche

Quali prodotti

Compito di realtà : ricerche dirette ein dirette, tabelle, relazione digitale

A cosa serve e per quali apprendimenti

La seguente UdA permetterà allo studente di conoscere le risorse di sviluppo professionale del proprio territorio tali da consentirgli di poter effettuare scelte oculate non perdendo mai di vista la salvaguardia e il rispetto del territorio.

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Asse Scienze Motorie

Cosa si chiede di fare

Assumere comportamenti alimentari responsabili in relazione al fabbisogno energeticoquotidiano.
Saper orientare i propri consumi alimentari in modo consapevole rispettando i criteri di unadieta equilibrata ed ecosostenibile;
Monitorare il proprio comportamento alimentare e tenerne nota attraverso un “diarioalimentare”;
Monitorare il proprio battito cardiaco nel corso dell’attività motoria;
Monitorare i cambiamenti della P.A. dopo un periodo di attività fisica pianificata.

In che modo (singoli, gruppi..)

Lavori individuali e di gruppo

Quali prodotti

Relazione individuale del Diario “della salute”

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 sui principali Disturbi Comportamentali dell’Alimentazione. Una corretta alimentazione permette di conseguire prestazioni fisico-atletiche idonee e la seguente UdA ha lo scopo di farti conoscere i benefici che l’attività fisica può recare al sistema cardio-respiratorio.

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'Uda20% 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 di vista della corretta esecuzione	Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità	Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente e corretto	Il prodotto presenta lacune 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 potenzialità	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	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.

	organizzato.			
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