UNITÀ DI APPRENDIMENTO 1 - CLASSI IV	
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 Ottobre 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** **n.2.** Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. **n.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 **n.5.** Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. **n.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. **n.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. **n.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 **n.9.** Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale. SERVIZI 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 una singola competenza)*	**Abilità** *(in ogni riga gruppi di abilità conoscenze riferiti ad una singola competenza)*
Asse dei linguaggi	
LINGUE STRANIERE - Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici. - Produrre diverse forme di scrittura, con un uso appropriato e pertinente del lessico adeguato ai vari contesti. - Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale. Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse	- Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di Interesse personale, attualità o lavoro con strategie compensative. - Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle 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

- Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere in modo globale e selettivo testi 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 testi orali 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 ambientali alle attività economiche presenti nel territorio, ai loro possibili sviluppi in termini di fruibilità, anche in relazione all'area professionale di riferimento	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'ausilio di strumenti multimediali, utilizzando il lessico appropriato. - Utilizzare autonomamente i dizionari ai fini di una scelta lessicale 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	
Studio di particolari funzioni Analisi dell'evoluzione dei prodotti tipici della tradizione locale Lettura e comprensione dei principali dati, prodotti e tradizioni del territorio. Rappresentazione con diagrammi, schemi e tabelle	Saper analizzare grafici di funzioni particolari Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della Matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative Saper leggere e comprendere dati sul territorio
Asse storico-sociale	

STORIA L' età delle rivoluzioni tra soggettività e collettività DTA - La gestione economica, finanziaria e giuridica; - Equilibrio monetario ed economico; - Gestione del patrimonio	Riconoscere l'evoluzione storica delle abitudini alimentari dei popoli. DTA - Individuare le operazioni della gestione aziendale; - Individuare le figure professionali e relativi contratti - di collaborazione. - Interpretare i dati contabili e amministrativi - dell'impresa turistico/ristorativa
Scienze motorie	
Le variazioni fisiologiche indotte nell'organismo dall'attività fisica	Controllare la respirazione durante lo sforzo adeguandola alla richiesta della prestazione
Le tematiche dell'anoressia e della bulimia	Assumere comportamenti alimentari responsabili
Asse scientifico-tecnologico-professionale	
SALA	**SALA**
COMPETENZA N.2 **Sc. degli alimenti** • Filiera agroalimentare • Qualità degli alimenti • Frodi alimentari • Etichettatura dei prodotti alimentari **Enogastronomia** • Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera, • Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive. **Sala e vendita** • Strategie di comunicazione del prodotto • Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci • Terminologia tecnica, specifica del settore anche in lingua straniera **COMPETENZA N.4** **Sc. degli alimenti** • La qualità degli alimenti • Tipologie dietetiche nella ristorazione • Calcolo calorico-nutrizionale • Analisi sensoriale del cibo **Enogastronomia** • 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.	**COMPETENZA N.2** **Sc. degli alimenti** • Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato, • Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. • Individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi, • Applicare tecniche di controllo della qualità dell'offerta preventiva, **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. **Sala e vendita** • Progettare attività'/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. • Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti **COMPETENZA N.4** **Sc. degli alimenti** • Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. • Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o

Sala e vendita • Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio • Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa • Terminologia tecnica, specifica del settore anche in lingua straniera **<u>COMPETENZA N.5</u>** **Sc. degli alimenti** • Principi nutritivi e molecole bioattive • Alimenti e dieta equilibrata • Calcolo calorico-nutrizionale • Prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) campani • Prodotti DOP, IGP, STG (Campania) **Enogastronomia** • Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari. **Sala e vendita** • Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci • Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari. • Terminologia tecnica, specifica del settore anche in lingua straniera **<u>COMPETENZA N.6</u>** **Sc. degli alimenti** • Qualità degli alimenti • Analisi sensoriale del cibo • L'etichettatura dei prodotti alimentari • Calcolo calorico-nutrizionale • Modelli alimentari nel settore ristorativo **Enogastronomia** • Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela. • Assetto agroalimentare di un territorio: tecniche per l'abbinamento cibi-prodotti locali. Normativa riguardante la tutela ambientale. **Sala e vendita** • Terminologia tecnica, specifica del settore anche in lingua straniera	interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività **Enogastronomia** • Progettare attività'/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. • Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti **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. **<u>COMPETENZA N.5</u>** **Sc. degli alimenti** • Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività, • Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili, • Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari **Enogastronomia** • Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili. • Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. **Sala e vendita** • Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. **<u>COMPETENZA N.6</u>** **Sc. degli alimenti** • Identificare le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile, • Effettuare attività di controllo, di gestione, budgeting e reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati, • Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all'identificazione delle priorità, dei bisogni e delle aspettative di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del

• Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi	Made in Italy. **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 **Sala e vendita** • Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura • Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy. • Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting / catering
ENOGASTRONOMIA+PROD. DOLCIARIA	**ENOGASTRONOMIA+PROD DOLCIARIA**
COMPETENZA N.2 **Sc. degli alimenti** • Filiera agroalimentare • Qualità degli alimenti • Frodi alimentari • Etichettatura dei prodotti alimentari **Enogastronomia** • Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera, • Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive. **Sala e vendita** • Strategie di comunicazione del prodotto • Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci • Terminologia tecnica, specifica del settore anche in lingua straniera • **COMPETENZA N.4** **Sc. degli alimenti** • La qualità degli alimenti • Tipologie dietetiche nella ristorazione • Calcolo calorico-nutrizionale • Analisi sensoriale del cibo **Enogastronomia** • 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.	**COMPETENZA N.2** **Sc. degli alimenti** • Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato, • Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. • Individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi, • Applicare tecniche di controllo della qualità dell'offerta preventiva, **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. **Sala e vendita** • Progettare attività'/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. • Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti **COMPETENZA N.4** **Sc. degli alimenti** • Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. • Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o

Sala e vendita • Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio • Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa • Terminologia tecnica, specifica del settore anche in lingua straniera **<u>COMPETENZA N.5</u>** **Sc. degli alimenti** • Principi nutritivi e molecole bioattive • Alimenti e dieta equilibrata • Calcolo calorico-nutrizionale • Prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) campani • Prodotti DOP, IGP, STG (Campania) **Enogastronomia** • Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari. **Sala e vendita** • Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci • Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari. • Terminologia tecnica, specifica del settore anche in lingua straniera **<u>COMPETENZA N.6</u>** **Sc. degli alimenti** • Qualità degli alimenti • Analisi sensoriale del cibo • L'etichettatura dei prodotti alimentari • Calcolo calorico-nutrizionale • Modelli alimentari nel settore ristorativo **Enogastronomia** • Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela. • Assetto agroalimentare di un territorio: tecniche per l'abbinamento cibi-prodotti locali. Normativa riguardante la tutela ambientale. **Sala e vendita** • Terminologia tecnica, specifica del settore anche in lingua straniera • Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi	interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività, **Enogastronomia** • Progettare attività'/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. • Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti **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. **<u>COMPETENZA N.5</u>** **Sc. degli alimenti** • Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività, • Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili, • Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari, **Enogastronomia** • Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili. • Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. **Sala e vendita** • Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. **<u>COMPETENZA N.6</u>** **Sc. degli alimenti** • Identificare le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile, • Effettuare attività di controllo, di gestione, budgeting e reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati, • Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all'identificazione delle priorità, dei bisogni e delle aspettative di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del Made in Italy. **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 **Sala e vendita** • Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura • Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy. • Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting / catering
ACCOGLIENZA TURISTICA	ACCOGLIENZA TURISTICA
<u>COMPETENZA N.2</u> **Sc. degli alimenti** • Filiera agroalimentare • Qualità degli alimenti • Frodi alimentari • Etichettatura dei prodotti alimentari **Acc. Tur.** • Il cibo come alimento e prodotto culturale. • Il territorio locale e le sue risorse naturali, artistiche, culturali, eno-gastronomiche. **<u>COMPETENZA N.4</u>** **Sc. degli alimenti** • La qualità degli alimenti • Tipologie dietetiche nella ristorazione • Calcolo calorico-nutrizionale • Analisi sensoriale del cibo **Acc. Tur.** • Il cibo come alimento e prodotto culturale. • Il territorio locale e le sue risorse naturali, artistiche, culturali, eno-gastronomiche. **<u>COMPETENZA N.5</u>** **Sc. degli alimenti**	**<u>COMPETENZA N.2</u>** **Sc. degli alimenti** • Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato, • Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. • Individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi, • Applicare tecniche di controllo della qualità dell'offerta preventiva, **Acc. Tur.** • Saper cogliere il ruolo della tecnologia nella società attuale e dell'importanza del suo impatto sulla vita sociale e dei singoli. • Elaborare itinerari tematici finalizzati alla valorizzazione del territorio. **<u>COMPETENZA N.4</u>** **Sc. degli alimenti** • Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. • Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività **Acc. Tur.** • Saper cogliere il ruolo della tecnologia nella società attuale e dell'importanza del suo impatto sulla vita sociale e dei singoli. • Elaborare itinerari tematici finalizzati alla valorizzazione del territorio. **<u>COMPETENZA N.5</u>**

• Principi nutritivi e molecole bioattive • Alimenti e dieta equilibrata • Calcolo calorico-nutrizionale • Prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) campani • Prodotti DOP, IGP, STG (Campania) **Acc. Tur.** • Saper cogliere il ruolo della tecnologia nella società attuale e dell'importanza del suo impatto sulla vita sociale e dei singoli. • Elaborare itinerari tematici finalizzati alla valorizzazione del territorio. **COMPETENZA N.6** **Sc. degli alimenti** • Qualità degli alimenti • Analisi sensoriale del cibo • L'etichettatura dei prodotti alimentari • Calcolo calorico-nutrizionale • Modelli alimentari nel settore ristorativo **Acc. Tur.** • Le visite guidate e le escursioni. • Il turismo enogastronomico • L'itinerario turistico	**Sc. degli alimenti** • Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività, • Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili, • Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari **Acc. Tur.** • Essere in grado di creare un itinerario turistico • Caratteristiche della destinazione turistica ai fini della valorizzazione di aspetti della cultura locale. I piatti della tradizione locale. **COMPETENZA N.6** **Sc. degli alimenti** • Identificare le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile, • Effettuare attività di controllo, di gestione, budgeting e reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati, • Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all'identificazione delle priorità, dei bisogni e delle aspettative di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del Made in Italy. **Acc. Tur.** • Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale. • Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di re-azione adeguati anche con culture diverse. Riconoscere le nuove tendenze dell'enogastronomia e della domanda turistica. • Valorizzare le risorse enogastronomiche del territorio, considerando anche gli aspetti culturali ad essi legati.
SERVIZI COMMERCIALI- GRAFICO	**SERVIZI 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.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.5 ***Grafico*** Strategie per la diffusione dell'immagine aziendale. **COMPETENZA N.6** ***Grafico*** La formazione generale e specifica del lavoratore.	**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.

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
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
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

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

SPECIFICAZIONE FASI E ATTIVITA'

Fasi	**Asse scientifico-tecnologico-professionale**	**Asse scientifico-tecnologico-professionale Servizi commerciali**	**Asse dei linguaggi lingue straniere**	**Asse dei linguaggi** dipartimento ling.-sociale	**Asse matematico**	**Asse storico-sociale**	**Asse scienze motorie**
1	Presentazione dell'UdA	Presentazione dell'UdA	Presentazione dell'UdA e warm up	Presentazione dell'UDA alla classe e ipotesi relative alla realizzazione del prodotto finale.	Presentazione dell'UdA	presentazione dell'UDA	Presentazione dell'Uda
2	Raccolta e selezione di informazioni sui prodotti tipici del territorio attraverso libri di testo, riviste, giornali, internet e testimonianza di un esperto. Assetto agroalimentare e patrimonio culturale e ambientale di un territorio Acc. Tur: Metodologie e tecniche di gestione dell'accoglienza in relazione alla tipologia dei servizi e al target di clientela.	Definizione dei prodotti grafici da produrre (logo, locandine, manifesti, calendario augurale).	Valorizzare realtà territoriali e culturali locali	Condivisione del progetto e discussione.	Organizzazione del lavoro con assegnazione dei compiti, definizione dei tempi	suddivisione del gruppo classe in sottogruppi ed assegnazione dei relativi compiti	Benefici dell'attività fisica sul sistema cardio-respiratorio

3	Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro: attrezzature e strumenti, risorse umane e tecnologiche. Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci (compreso il calcolo calorico di alimenti e bevande). Prod Dolciaria:Tecniche complesse di produzione dolciaria e di panificazione	Briefing evento. Brainstorming, ricerca e produzione immagini.	Conoscere i professionisti della tradizione – dal mondo dell'eno-gastronomia alla cultura	Costituzione di gruppi di lavoro e suddivisione dei compiti all'interno degli stessi	Ricerca e raccolta di materiali e dati; selezione del materiale; rielaborazione delle informazioni e dei contenuti	lavoro dei gruppi in autonomia	Disturbi comportamentali dell'alimentazione
4	Controllo della produzione/lavorazione/ commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento. Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche del gusto e degli abbinamenti di sapori e ingredienti. Prod Dolciaria: Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti dolciari e di panificazione Acc. Tur: Tecniche e strumenti per il controllo della qualità dei processi organizzativi e gestionali. Elementi di marketing strategico dei servizi turistici e meccanismi di fidelizzazione del cliente..	Schizzi e realizzazione digitale di logo, schizzi e layout di locandine. Prove colore prestampa.	Realizzare e promuovere prodotti eco-sostenibili	Acquisizione delle conoscenze e delle abilità .	Analisi dei risultati	raccolta e selezione delle informazioni	

5	Realizzazione dell'evento “Made in Ischia: la tradizione non ha tempo”	Realizzazione Dell’evento “Made in Ischia: la tradizione non ha tempo”	Raccolta in formato digitale di testi ed esperienze prodotti	Elaborazione dei contenuti e riflessione sul percorso che si va realizzando	Presentazione dei risultati	partecipazione all’evento previsto	
6	Relazione individuale	Relazione individuale		Rielaborazione di ciò che si sta facendo, stimolando verbalizzazioni e riflessioni per favorire la consapevolezza delle strategie attuate nell’elaborazione delle informazioni	Relazione sull’attività svolta	elaborazione della relazione descrittiva dell’esperienza vissuta	
7					Valutazione e autovalutazione	esposizione e condivisione delle relazioni	

CONSEGNA AGLI STUDENTI **Asse scientifico-tecnologico-professionale: SALA**
Cosa si chiede di fare **Alim.:** Saper adottare comportamenti igienici corretti nella manipolazione degli alimenti; approfondire ed essere in grado di riconoscere le più importanti informazioni di un alimento dalla lettura critica di un’etichetta alimentare, riconoscere i prodotti tipici del territorio campano e quelli della tradizione ischitana. **Sala:** La classe si dividerà in gruppi con mansioni e responsabilità diverse: **Gruppo 1:** Pianificazione e gestione dei processi di approvvigionamento delle attrezzature e materiale occorrente, in occasione di un evento speciale, **Gruppo 2:** Pianificazione e gestione dei processi di approvvigionamento del food & beverage occorrente, in occasione di un evento speciale, **Gruppo 3:** Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione, **Gruppo 4:** Predisporre un servizio catering/banqueting con prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, valorizzando l’elaborazione e la presentazione di prodotti culinari e del bere miscelato. **Enogastronomia:** Lavoro di supporto ed approfondimento
In che modo (singoli, gruppi..) Lavori individuali e di gruppo Esperienze laboratoriali Uscite didattiche
Quali prodotti

Alim.: Realizzazione dell'etichetta di uno o più prodotti realizzati in laboratorio in occasione dell'evento finale.
Sala: Prodotti tipici del made in Ischia
Enogastronomia: Lavoro di supporto ed approfondimento

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 scelti per l'evento finale. Dovrai imparare a realizzare un'etichetta completa di tutte le informazioni obbligatorie e non, al fine di diventare più consapevole nella scelta dei prodotti da consumare.
Sala:
Gruppo1: Capacità organizzativa, nello stabilire il quantitativo di attrezzature e materiale, occorrente per un evento speciale; saperlo inventariare, metterlo in opera e riconsegnare il tutto ad evento concluso.
Gruppo2: Capacità organizzativa, nello stilare buoni di prelevamento per il quantitativo di cibo e bevande, occorrente per un evento speciale; (calcolare il drink cost).
Gruppo 3: Capacità organizzativa nell'allestimento della location per l'accoglienza dei clienti e predisporre tutte le fasi di lavoro durante l'evento speciale
Gruppo 4: Eseguire il servizio di sala e di bar in tutti i suoi aspetti e i vari momenti, con professionalità e competenza, valorizzando l'elaborazione e la presentazione di prodotti culinari e del bere miscelato
Enogastronomia: Lavoro di supporto ed approfondimento

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; approfondire ed essere in grado di riconoscere le più importanti informazioni di un alimento dalla lettura critica di un'etichetta alimentare, 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.
Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; Collocare eventi e fenomeni nel tempo.

Sala: Lavoro di supporto ed approfondimento

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

Quali prodotti
Alim.: Realizzazione dell'etichetta di uno o più prodotti realizzati in laboratorio in occasione dell'evento finale.
Eno: Prodotti tipici del made in Ischia
Sala: Lavoro di supporto ed approfondimento

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 scelti per l'evento finale. Dovrai imparare a realizzare un'etichetta completa di tutte le informazioni obbligatorie e non, al fine di diventare più consapevole nella scelta dei prodotti da consumare.
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. 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.
Sala: Lavoro di supporto ed approfondimento

CONSEGNA AGLI STUDENTI
Asse scientifico-tecnologico-professionale: ACCOGLIENZA TURISTICA

Cosa si chiede di fare

Alim.: Saper adottare comportamenti igienici corretti nella manipolazione degli alimenti; approfondire ed essere in grado di riconoscere le più importanti informazioni di un alimento dalla lettura critica di un'etichetta alimentare, riconoscere i prodotti tipici del territorio campano e quelli della tradizione ischitana.

Acc. Tur.: Organizzare l'evento enogastronomico
Fornire ai visitatori informazioni in relazione alle opportunità culturali, enogastronomiche ed escursionistiche del territorio. Proporre itinerari che valorizzino le risorse enogastronomiche del territorio, considerando anche gli aspetti culturali ad essi legati come il folklore e le tradizioni

In che modo (singoli, gruppi..)
Lavori individuali e di gruppo
Esperienze laboratoriali
Uscite didattiche
Organizzare gruppi eterogenei di 3 studenti.

Quali prodotti
Alim.: Turismo gastronomico: saper individuare e descrivere i prodotti tipici di un territorio da inserire nell'itinerario proposto dai docenti di laboratorio.
Acc. Tur.: itinerari per visite guidate ed escursioni, creare delle locandina da esporre sui tavoli

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 scelti per l'evento finale. Dovrai imparare a riconoscere i prodotti tipici regionali e locali da poter proporre al cliente.
Acc. Tur.: Progettare il prodotto finale. Applicare metodologie di base di lavoro in équipe.
Pianificare e programmare le attività. Conoscere le risorse enogastronomiche e le tradizioni del territorio

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 - LOGO E LOCANDINA ISTAGRAM 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.

CONSEGNA AGLI STUDENTI Asse dei linguaggi: Lingua Straniera
Cosa si chiede di fare **Conoscere, comprendere e** Valorizzare le realtà territoriali e culturali locali Conoscere i professionisti della tradizione – dal mondo dell'eno-gastronomia alla cultura Realizzare e promuovere prodotti eco-sostenibili Saper collaborare e riconoscere le proprie potenzialità utilizzandole per scopi comuni Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti
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'evento previsto
A cosa serve e per quali apprendimenti Comprendere e riconoscere l'importanza di operare scelte sostenibili anche e soprattutto in ambito professionale per la tutela e la conservazione della diversità culturale e territoriale

CONSEGNA AGLI STUDENTI **Asse storico-sociale** **DTA**
Cosa si chiede di fare Conoscere i vari aspetti della gestione economica in modo da poter interpretare lo stato di salute delle imprese attraverso la lettura dei documenti pubblici ed effettuare una conseguente valutazione. Imparare le tecniche di gestione efficace ed efficiente di un patrimonio aziendale.

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

Quali prodotti
Compito di realtà : Realizzazione di schede valutative, riassuntive. elaborazione di relazioni digitali.

A cosa serve e per quali apprendimenti

La seguente UdA ha lo scopo di far conoscere le principali aree della gestione aziendale e le relative tecniche di gestione, nonché gli strumenti di valutazione dell'equilibrio monetario ed economico;
essere in grado, quindi, di esprimere una valutazione sulle condizioni di stato e prospettiche di una determinata attività.

CONSEGNA AGLI STUDENTI
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

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
Cosa si chiede di fare Applicare le conoscenze matematiche allo studio dell'evoluzione di prodotti e tradizioni locali
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 Tutta l'attività pluridisciplinare permetterà agli studenti di acquisire 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 territori

CONSEGNA AGLI STUDENTI Asse Scienze Motorie
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"; 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 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'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 di vista della corretta esecuzione		Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità		Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente 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 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,		È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o		Ha un'autonomia limitata nello svolgere il	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o		

	nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove e problematiche.	delle informazioni.	compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e deve essere guidato	delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato