

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 1- CLASSI III 2026/27	
Denominazione	<i>"Conoscere il sé e l'altro"</i> → "Imprenditori in progress"
Compito - prodotto	Evento : Made in Ischia, Tradizione e Contraddizione I Quadrimestre - Preparazione e presentazione in Istituto di un elaborato o percorso innovativo e originale con le risorse, i prodotti e gli elementi tipici e tradizionali, bevande da abbinare, percorsi turistici anche e non solo in relazione al turismo enogastronomico, ricerche sulla tradizione enogastronomica, culturale e termale del territorio, aneddoti e interviste, letture Evento di presentazione e fruizione aperto a famiglie e docenti <u>Servizio ristorante ai docenti e genitori delle classi coinvolte su prenotazione</u> <u>Acquisto dei prodotti da asporto su prenotazione da parte di docenti e genitori dell'istituto tramite ticket di istituto</u>
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)

-Ricerca 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. COMPETENZE DI ED CIVICA Competenza 2 e 3, 5, 9, 10, 11 Tutela dell'ambiente, conoscenza del territorio, rispetto delle identità e particolarità all'interno dello stesso territorio, sport, salute, percorsi opportunità enogastronomiche e salutari, fragilità del territorio e pericolosità delle strade, rispetto delle regole
Conoscenze <i>(in ogni riga gruppi di abilità/conoscenze riferiti ad una singola competenza)</i>	Abilità/Contenuti/Attività <i>(in ogni riga gruppi di abilità conoscenze riferiti ad una singola competenza)</i>
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 anche specialistico, 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. 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 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 inerenti alla sfera personale e sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.	- 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 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
---	--

Aree tematiche comuni alle quattro lingue

Area tematica	Contenuti possibili	Prodotto/attività
1. Presentazione del territorio	Ischia e Procida: geografia, storia, cultura, paesaggio	Presentazione multilingue delle isole
2. Made in Ischia	Prodotti tipici, artigianato, eccellenze locali	Scheda prodotto in lingua straniera
3. Food & Wine Tourism	Enogastronomia, prodotti stagionali, vendemmia, vino, cantine	Menù/degustazione in lingua
4. Autumn & Christmas traditions	Tradizioni autunnali e natalizie, feste, usanze e prodotti tipici	Confronto tra tradizioni italiane e del Paese straniero
5. Tourism & Hospitality	Accoglienza del turista, informazioni, itinerari, prenotazioni	Simulazione di dialoghi con il turista
6. Wellness & Thermal Tourism	Terme, benessere, cura della persona, turismo termale	Brochure di un percorso wellness
7. Nature & Hiking	Sentieri, mare, vulcanismo, paesaggio, sostenibilità	Itinerario turistico “Discover Ischia/Procida”
8. From tradition to entrepreneurship	Impresa, marketing, brand territoriale, cliente, vendita	Presentazione/promozione di un prodotto
9. Sustainable tourism	Turismo responsabile, tutela dell’ambiente, prodotti a km 0	Campagna “Sustainable Ischia”
10. Cultural comparison	Confronto tra tradizioni gastronomiche e culturali italiane e straniere	Presentazione comparativa

Grafico-Pubblicitario: contenuti + Attività trasversali alle varie lingue sulla base delle scelte operate dal cdc in merito al prodotto finale

- **Logo e identità visiva**
→ analizzare alcuni loghi di prodotti/territori stranieri e **descrivere in lingua** forma, colori, caratteri e significato della progettazione di un logo per *Made in Ischia*.
- **Slogan e payoff pubblicitario**
→ analizzare slogan pubblicitari nella lingua studiata; individuare le caratteristiche linguistiche; **creare uno slogan in lingua** per un prodotto tipico ischitano.
- **Brief pubblicitario**
→ leggere/comprendere un semplice brief in lingua e **compilare un brief** per la promozione di un prodotto o di un'esperienza di Ischia.
- **Descrizione del prodotto e presentazione del progetto grafico**
→ acquisire il lessico tecnico per **presentare oralmente in lingua il proprio progetto**: concept, colori, font, immagini, target, messaggio e scelte comunicative.

→ studiare il lessico specifico; **scrivere la product description** di un prodotto tipico (vino, limone, dolce, prodotto artigianale ecc.).
- **Manifesto e locandina**
→ analizzare manifesti pubblicitari nella lingua straniera; **progettare una locandina bilingue/multilingue** per l'evento *Made in Ischia*.
- **Brochure e dépliant**
→ analizzare la struttura di una brochure turistica; **realizzare una pagina di brochure in lingua** dedicata a un'esperienza: vendemmia, cantine, terme, sentieri, Natale.
- **Packaging ed etichetta**
→ osservare packaging di prodotti stranieri; individuare le informazioni obbligatorie/promozionali; **progettare l'etichetta in lingua** di un prodotto Made in Ischia.
- **Pubblicità del prodotto**
→ analizzare una pubblicità straniera distinguendo immagine, headline, slogan e testo; **creare una pubblicità in lingua** per un prodotto tipico.
- **Storytelling pubblicitario**
→ leggere brevi esempi di storytelling di brand; **raccontare in lingua la storia di un prodotto**, collegandolo alla tradizione e al territorio.
- **Fotografia pubblicitaria + testo**
→ scegliere una fotografia di un prodotto/luogo; **scrivere in lingua headline, caption e breve testo promozionale**.
- **Social advertising**
→ analizzare post pubblicitari rivolti a un pubblico straniero; **realizzare un post Instagram/Facebook in lingua** per promuovere l'evento o un prodotto.
- **Campagna pubblicitaria/ Marketing territoriale**
→ studiare come una stessa idea viene declinata su diversi mezzi; **realizzare una mini-campagna in lingua**: manifesto + flyer + post social.
→ analizzare come una città/isola straniera viene presentata attraverso la pubblicità; **costruire una campagna per promuovere Ischia come destinazione**.
→ analizzare il linguaggio delle pubblicità turistiche; **creare un messaggio promozionale in lingua** per invitare un turista a vivere un'esperienza a Ischia.

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;
ITALIANO – Percorso: Identità, relazione, tradizione, territorio e sostenibilità culturale Evento: “Made in Telese – Tradizione e contraddizione” Il percorso sviluppa la capacità di conoscere sé stessi e l'altro attraverso testi, attività laboratoriali, ricerche e produzioni legate alla tradizione culturale, enogastronomica del territorio. Il macro-tema viene declinato nelle singole programmazioni disciplinari: ogni docente seleziona autonomamente periodi, fenomeni, casi di studio nel rispetto delle Indicazioni Nazionali	

Competenze • Consapevolezza di sé attraverso testi, narrazioni e attività identitarie. • Rispetto delle diversità e sviluppo di comportamenti collaborativi. • Uso consapevole della lingua: comprensione, analisi, produzione orale e scritta. • Gestione delle dinamiche relazionali nel lavoro di gruppo. • Comunicazione in pubblico: esposizioni, letture, presentazioni dell'elaborato gastronomico e grafico. • Pensiero critico su testi, immagini e fenomeni sociali contemporanei. • Comunicazione digitale: responsabilità online, creazione di contenuti visivi per l'evento. • Collegamento tra testi, territorio, immagini e realtà per interpretare il presente.	Attività Letture guidate su identità, tradizione, territorio. Sintesi brevi e commenti personali su testi legati alla cultura locale. Discussioni strutturate su tradizioni, sostenibilità, comunità. Presentazioni orali individuali o di gruppo durante l'evento. Scritture brevi: riflessioni, descrizioni, micro-saggi sulla tradizione enogastronomica. Analisi delle dinamiche sociali nei gruppi di lavoro. Ricerche su prodotti tipici, storia culinaria, cultura termale, percorsi turistici. Aree tematiche 1) Conflitti, potere e responsabilità Analisi di testi che rappresentano tensioni, fragilità delle comunità e responsabilità individuale. Temi di attualità: linguaggi dell'odio, polarizzazione sociale, propaganda digitale, tutela dei diritti, memoria collettiva, crisi globali. 2) Dialogo, giustizia e convivenza civile Testi che promuovono rispetto, equità, ascolto e mediazione. Temi di attualità: educazione alla pace, linguaggi inclusivi, gestione dei conflitti, cittadinanza attiva, legalità. 3) Ambiente, territorio e sostenibilità Rappresentazioni del paesaggio, del rapporto uomo-ambiente e delle tradizioni territoriali. Temi di attualità: crisi climatica, tutela del territorio, filiere sostenibili, turismo responsabile, Agenda 2030. 4) Tecnologia, media e identità contemporanea Riflessioni su nuovi linguaggi, comunicazione digitale e costruzione dell'identità. Temi di attualità: identità digitale, fake news, reputazione online, pensiero critico, netiquette. 5) Ben-essere, equilibrio personale e stili di vita Percorsi interiori, gestione delle emozioni, cura di sé. Temi di attualità: salute mentale, pressione sociale, sostenibilità personale, gestione dello stress, autostima.
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 Percorso: Identità, comunità, tradizione e trasformazioni storiche dal Medioevo al 1600 Evento: “Made in Telesse – Tradizione e contraddizione” Il percorso sviluppa la capacità di conoscere sé e l'altro attraverso lo studio dei processi storici compresi tra Medioevo, Umanesimo e Rinascimento, con attenzione alle	

dinamiche sociali, alle trasformazioni del territorio, alla costruzione delle identità collettive e ai collegamenti con fenomeni contemporanei. L'UDA favorisce consapevolezza civica, pensiero critico, capacità di interpretare la realtà e competenze comunicative, integrando anche la dimensione visiva e progettuale dell'indirizzo grafico.	
Competenze • Consapevolezza di sé e della collettività attraverso eventi e processi storici. • Rispetto delle diversità e comprensione delle dinamiche di convivenza civile. • Lettura critica delle fonti storiche e delle testimonianze del territorio. • Gestione delle dinamiche relazionali nel lavoro di gruppo. • Comunicazione in pubblico: esposizioni, narrazioni storiche, presentazioni orali. • Pensiero critico su fenomeni sociali, storici e culturali. • Comunicazione digitale e visiva: responsabilità online, produzione di materiali grafici. • Collegamento tra passato, territorio, tradizioni e realtà contemporanea.	Aree tematiche 1) Conflitti, potere e responsabilità Analisi dei sistemi di potere medievali e moderni e delle dinamiche comunitarie. Temi storici: feudalesimo, poteri locali, crociate, monarchie nazionali, guerre di religione. Agganci con l'attualità: polarizzazione sociale, propaganda digitale, tutela dei civili nei conflitti contemporanei. 2) Prevaricazione, ruoli sociali e dinamiche relazionali Studio delle gerarchie sociali medievali, delle corporazioni e dei ruoli comunitari. Temi storici: società feudale, servitù della gleba, corporazioni, ruoli di genere, marginalità sociale. Agganci con l'attualità: bullismo, cyberbullismo, stereotipi, pressione sociale nei gruppi. 3) Dialogo, giustizia e convivenza civile Percorsi verso forme di convivenza e regolazione sociale. Temi storici: Comuni, Statuti, nascita delle università, giustizia medievale, Riforma protestante. Agganci con l'attualità: cittadinanza attiva, linguaggi inclusivi, gestione dei conflitti, partecipazione democratica. 4) Ambiente, territorio e sostenibilità Rapporto uomo-ambiente nel Medioevo e nel Rinascimento. Temi storici: agricoltura medievale, dissodamenti, città murate, epidemie, trasformazioni del paesaggio. Agganci con l'attualità: crisi climatica, tutela del territorio, sostenibilità ambientale, impatti delle attività umane. 5) Tecnologia, media e identità contemporanea Innovazioni e rivoluzioni culturali tra Medioevo e Rinascimento. Temi storici: invenzione della stampa, diffusione dei libri, botteghe artigiane, rivoluzioni scientifiche. Agganci con l'attualità: fake news, educazione digitale, diffusione delle informazioni, ruolo dei media. Indirizzo grafico: software di grafica, fotografia, impaginazione, comunicazione visiva responsabile. 6) Ben-essere, equilibrio personale e stili di vita Storia della vita quotidiana e delle condizioni di ben-essere nel Medioevo e nel Rinascimento. Temi storici: alimentazione, igiene, malattie, vita urbana, nascita degli ospedali. Agganci con l'attualità: salute mentale, cura di sé, gestione delle emozioni, sostenibilità personale.

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'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
<u>COMPETENZA N. 4</u> 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	<u>COMPETENZA N. 4</u> 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.
<u>COMPETENZA N. 5</u> 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)	<u>COMPETENZA N. 5</u> 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.
<u>COMPETENZA N. 6</u> 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	<u>COMPETENZA N. 6</u> Sc. degli alimenti • Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto,

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.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

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 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
<u>COMPETENZA N. 4</u> Sc. degli alimenti - L'alimentazione e le sue funzioni - Alimenti e dieta equilibrata - Calcolo calorico-nutrizionale Enogastronomia - Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in Lingua straniera. Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive. - Elementi di eco-gastronomia.	<u>COMPETENZA N. 4</u> 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. 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.
<u>COMPETENZA N. 5</u> 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)	<u>COMPETENZA N. 5</u> 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.
<u>COMPETENZA N. 6</u> Sc. degli alimenti - Tipologie dietetiche nella ristorazione Enogastronomia - Principi di ecoturismo. - Concetti di sostenibilità e certificazione.	<u>COMPETENZA N. 6</u> 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.
<u>COMPETENZA N. 7</u> Sc. degli alimenti - Prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) campani - Prodotti DOP, IGP, STG (Campania) Enogastronomia	<u>COMPETENZA N. 7</u> Sc. degli alimenti

• 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. <u>COMPETENZA N.8</u> Sc. degli alimenti • Alimentazione sostenibile <u>COMPETENZA N.11</u> Enogastronomia • Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela.	• 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 alimentari. <u>COMPETENZA N.8</u> 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. <u>COMPETENZA N.11</u> 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
<u>COMPETENZA N. 4</u> Sc. degli alimenti • L'alimentazione e le sue funzioni • Alimenti e dieta equilibrata • Calcolo calorico-nutrizionale Acc. Tur. • Le tipologie di clientela <u>COMPETENZA N. 5</u> Sc. degli alimenti	<u>COMPETENZA N. 4</u> 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

- 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)	- Saper operare adeguatamente nella gestione del ciclo cliente
<u>COMPETENZA N. 6</u> Sc. degli alimenti - Tipologie dietetiche nella ristorazione Acc. Tur. - Le nuove tendenze della clientela - Il ruolo dell'operatore al front office	<u>COMPETENZA N. 5</u> 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.
<u>COMPETENZA N. 7</u> 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	<u>COMPETENZA N. 6</u> 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
<u>COMPETENZA N.8</u> Sc. degli alimenti Alimentazione sostenibile	<u>COMPETENZA N. 7</u> 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.
<u>COMPETENZA N.11</u> Acc. Tur. Il prodotto turistico e i canali di distribuzione	Acc. Tur. - Saper interagire con il cliente in tutte le situazioni - Saper operare adeguatamente nella gestione del ciclo cliente. <u>COMPETENZA N.8</u> 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
COMPETENZE INTERMEDIE 1.Riconoscere le diverse modalità di rappresentazione grafica dei testi, visual e simboli (tipo, stile, carattere, forme, misure, proporzioni ecc.) 2.Utilizzare le strumentazioni e le tecniche più adatte alla progettazione e produzione di prodotti grafici. 4.Riconoscere l'identità di un territorio dal suo patrimonio artistico culturale e ambientale per valorizzare e promuovere un'immagine rappresentativa. CONOSCENZE 1.L'immagine coordinata: dalla carta intestata alla bolla di accompagnamento. 1. L'uso del marchio nei documenti aziendali. 4.Gli elementi della brand identity 4. Concetti di sostenibilità 5.Fotografia artistica e commerciale. 5. I principali software di produzione e ritocco fotografico.	ABILITÀ 2. Utilizzare le tecnologie informatiche e software applicativi a supporto della comunicazione e promozione. 2. Scegliere le fonti, le modalità e gli strumenti tecnologici più idonei all'acquisizione di immagini per la grafica (fotografie, disegni, grafici, ecc.) 4. Individuare le scelte più efficaci di comunicazione per la fidelizzazione del cliente 5.Utilizza la fotocamera digitale, analogica, compatta, reflex. 5. Allestire un set di ripresa: uso degli sfondi, posizionamento luci, macchina e punto di ripresa.
Le conoscenze, le attività e i prodotti indicati saranno declinati e adattati in relazione agli argomenti effettivamente svolti dal docente, ai tempi della programmazione e alle caratteristiche della classe. I collegamenti con i temi dell'UDA saranno pertanto sviluppati a partire dai contenuti disciplinari affrontati nel corso dell'anno. Le attività e i prodotti potranno inoltre essere diversificati, ove opportuno, in relazione all'indirizzo di studi, valorizzando gli aspetti legati all'enogastronomia e all'ospitalità alberghiera oppure alla comunicazione grafica e visiva.	
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 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	Presentazione dell'UdA	Presentazione dell'UDA	Presentazione dell'Uda

				prodotto finale.			
2	Esame del comportamento richiesto nella professione e della funzione della divisa	Definizione dei prodotti grafici da produrre (logo capace di descrivere le bellezze del territorio)	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 testimonianza di un esperto. Assetto agroalimentare e patrimonio culturale e ambientale di un territorio	Briefing, brainstorming e lezione teorica sul city branding	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 retta	lavoro dei gruppi in autonomia	
4	Pianificazione del menù, programmazione e gestione dell'evento, assegnazione delle mansioni, organizzazione dell'allestimento e dei servizi aggiuntivi	Schizzi e realizzazione digitale del logo, applicazioni e stampa..	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 e 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	Stampa e presentazione del prodotto.”.	Raccolta in formato digitale di testi ed esperienze prodotti	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 raccolte durante le fasi precedenti	
7	Preparazione di bevande e pietanze da presentare durante l'evento enogastronomico. Realizzazione del questionario					Relazione di gruppo in formato digitale	
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 la 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 la 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 grafico

-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 logo leggibile e declinabile per i diversi usi

-Utilizza termini e concetti specifici

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

Quali prodotti
-LOGO
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 per la valorizzazione delle risorse e dei prodotti del territorio
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 artistico-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'evento Power 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 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 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 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 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 laboratoriali Uscite didattiche
Quali prodotti Compito di realtà : ricerche dirette e indirette, 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 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 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’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

UDA → “.....”
Evento “.....”

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		

GRIGLIA DI VALUTAZIONE U.D.A. INDICATORI								
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		Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a		Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e		

	sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	sviluppare la consegna e le collega tra loro	pertinenti a sviluppare la consegna.	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 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 organizzato.	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e mostrando buone capacità nell'arricchire e organizzare le proprie idee	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze ma l'ascolto non è costante	L'allievo non riesce a comunicare con i pari, socializza in maniera selettiva e ha rilevanti difficoltà nell'ascolto.
Autonomia	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in	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	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato

	situazioni nuove e problematiche.		informazioni e deve essere guidato	
--	-----------------------------------	--	------------------------------------	--