

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 1 - CLASSI I 2026/27	
Denominazione	<i>"Conoscere il sé e l'altro"</i> → "Sono ciò che mangio"
Compito - prodotto	"COLAZIONE AL TELESE": LA COLAZIONE SANA Classi coinvolte: Una prima fruitrice, una seconda per preparazione e servizio con tutoraggio alunni più grandi in concomitanza con uno degli incontri di orientamento in ingresso. Altre classi prime fruitrici e seconde per preparazione e servizio con tutoraggio alunni più grandi in giorni dedicati scelta anticipata del tipo di colazione PRODOTTO FINALE Evento : Colazione al Telese 1: preparazione di prodotti e materiali per la prima colazione; 2: fruizione responsabile e consapevole di una sana colazione, documentazione dell'evento tramite foto e interviste 3: produzione di racconti, testi, menu, slogan, dialoghi, interviste, giochi, vademecum sulla corretta alimentazione da presentare ai genitori in un giorno individuato da ciascun consiglio di classe I QUADRIMESTRE

COMPETENZE ORIENTATIVE DAI QUADRI DI RIFERIMENTO RFDC- ENTRECOMP- LIFECOMP- DIGCOMP- GREENCOMP	(RFDC) Conoscenza e comprensione critica del sé Conoscenza e comprensione critica del linguaggio critico della comunicazione Conoscenza e comprensione critica del mondo (politica, diritto, diritti umani, cultura, culture, religioni, storia, media, economia, ambiente, sostenibilità) Valorizzare la dignità umana, i diritti umani e la diversità culturale ENTRECOMP) Lavorare con gli altri Imparare attraverso l'esperienza Affrontare ambiguità, incertezza e rischio Individuare opportunità Valorizzare le idee Vision (ENTRECOMP) COMPETENZA DI PREVISIONE: Capacità di comprendere e valutare molteplici futuri possibili, probabili e desiderabili; di creare le proprie visioni per il futuro; di applicare il principio di precauzione, di determinare le conseguenze delle azioni e di gestire i rischi e i cambiamenti AUTOREGOLAZIONE (consapevolezza e gestione di emozioni, pensieri, comportamenti) (LIFECOMP) EMPATIA (Comprensione delle emozioni, delle esperienze, dei valori di un'altra persona) (LIFECOMP) MENTALITÀ DI CRESCITA (credere nel proprio e nel potenziale degli altri per imparare a progredire continuamente) (LIFECOMP) GESTIRE L'APPRENDIMENTO (pianificare, organizzare, monitorare e rivedere il proprio apprendimento) (LIFECOMP) PENSIERO CRITICO (Valutazione di informazioni e argomentazioni a sostegno di conclusioni motivate e sviluppo di soluzioni innovative) (LIFECOMP) BENESSERE (Ricerca della soddisfazione di vita, cura della salute fisica, mentale e sociale, adozione di uno stile di vita sostenibile) (LIFECOMP) ALFABETIZZAZIONE DIGITALE: Navigare, ricercare, filtrare, valutare, gestire dati, informazioni e contenuti digitali (DIGCOMP) COMUNICAZIONE E COLLABORAZIONE (ATTRAVERSO LE TECNOLOGIE DIGITALI) interagire con gli altri, condividere informazioni, esercitare la cittadinanza, collaborare; Netiquette; gestire l'identità digitale (DIGCOMP) CREAZIONE DI CONTENUTI DIGITALI (Sviluppare, Integrare e rielaborare contenuti digitali) (DIGCOMP)
--	--

INCORPORARE I VALORI DELLA SOSTENIBILITÀ (dare valore alla sostenibilità, sostenere l'equità, promuovere la natura)

(GREECOMP)

VISIONE DI FUTURI SOSTENIBILI (Alfabetizzazione sul futuro- immaginare futuri alternativi sostenibili progettando nuovi scenari- adattabilità e pensiero esplorativo)

(GREECOMP)

AGIRE PER LA SOSTENIBILITÀ (Azione individuale, collettiva, politica)

Competenze Orientative Biennio

- Possedere saperi e procedure disciplinari.
- Maturare una cultura del lavoro nei suoi vari aspetti.
- Possedere abilità di tipo trasversale (esempio: padroneggiare una metodologia di studio efficace per svolgere un lavoro intellettuale).
- Leggere in modo selettivo, prendere appunti, accedere alle fonti di informazione.
- Dominare i processi decisionali e sapersi assumere responsabilità.
- Essere in grado di lavorare in gruppo.
- Conoscenza e comprensione critica del sé e del mondo
- Valorizzare la dignità umana, i diritti umani e la diversità culturale
- Incorporare i valori della sostenibilità e agire per la sostenibilità
- Maturare capacità di autoregolazione (consapevolezza e gestione di emozioni, pensieri, comportamenti) ed empatia (comprensione delle emozioni, delle esperienze, dei valori di un'altra persona)
- Gestire l'apprendimento (pianificare, organizzare, monitorare e rivedere il proprio apprendimento)
- Imparare attraverso l'esperienza
- Affrontare ambiguità, incertezza e rischio
- Individuare opportunità e valorizzare le idee
- Navigare, ricercare, filtrare, valutare, gestire dati, informazioni e contenuti digitali (Alfabetizzazione digitale)
- Comunicare e collaborare attraverso le tecnologie digitali (interagire con gli altri, condividere informazioni, esercitare la cittadinanza, collaborare; Netiquette; gestire l'identità digitale)
- Creare, sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali

Competenze Chiave Europee per l' Apprendimento Permanente 2018

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

Competenze Professionali

- 1.Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di

	commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. 3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. 4. Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della Clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. 5. Collaborare alla realizzazione di azioni di marketing strategico ed operativo, all'analisi dei mercati, alla valutazione di campagne informative, pubblicitarie e promozionali del brand aziendale adeguate alla mission e alla policy aziendale, avvalendosi dei linguaggi più innovativi e anche degli aspetti visivi della comunicazione. COMPETENZE DI ED CIVICA: Ed. Civica competenza 1, 3, 4: <i>“Cittadini responsabili e consapevoli, a scuola e nella vita”: “Stare alle regole e condividere valori...”</i> -Esercitare in concreto la cittadinanza anche nella quotidianità della vita scolastica -Capire l'importanza sociale del rispetto delle regole -Educazione alla sicurezza in ambito lavorativo, art.36 D.Lgs. 81/2008 e artt. Costituzionali coinvolti, artt.2-32 Cost. -Il principio della centralità della persona e la tutela della salute come diritto fondamentale dell'individuo ed interesse per la collettività (art.32 Cost.) (per la riduzione del sovrappeso e dell'obesità e delle patologie ad esse collegate in età Adolescenziale e delle bevande/cibi/ sostanze che creano dipendenza)
Competenze e Conoscenze	Abilità/Contenuti/Attività
Asse dei linguaggi	
LINGUE STRANIERE Competenza in uscita n°2: Conoscenze Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali. Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive Competenza in uscita n° 4: Conoscenze	Cominciare, continuare e mantenere una conversazione Ascoltare dialoghi e testi e ricavare informazioni di carattere quotidiano, sociale e professionale Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse quotidiano, sociale Leggere testi e dialoghi relativi all'ambito personale, sociale, e professionale, anche in formato digitale Produrre testi semplici e coerenti su tematiche note di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale appropriati nelle scelte lessicali e sintattiche Utilizzare il dizionario bilingue anche in formato digitale e multimediale Cogliere e confrontare le diversità culturali

Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati. Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture Competenza in uscita n° 5: Conoscenze Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni Competenza in uscita n° 7: Conoscenze A. Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.	Contenuti 1. La colazione nel mondo Confrontare la colazione italiana con quella inglese, francese, tedesca e spagnola. Realizzare una scheda illustrata della colazione nella lingua studiata. 2. Food vocabulary Alimenti e bevande della colazione. Frutta, cereali, pane, latte, yogurt, bevande. Creare un mini-dizionario illustrato italiano/lingua straniera. 3. Healthy food / alimentation saine / gesunde Ernährung / alimentación saludable Lessico relativo ad alimentazione sana e non sana. Individuare cibi healthy/unhealthy. Creare un "Healthy Breakfast" in lingua. 4. Descrivere ciò che mangio Strutture semplici: I eat/I drink – J'aime/Je n'aime pas – Ich esse/Ich trinke – Me gusta/No me gusta. Presentare la propria colazione in lingua. 5. I colori, le forme e le immagini del cibo Lessico descrittivo. Associare immagini, parole e colori. Realizzare una composizione grafica "My Healthy Breakfast" con parole nella lingua straniera. 6. La piramide alimentare Lessico di base relativo ai gruppi alimentari. Creare una semplice piramide alimentare bilingue. 7. La ricetta Ingredienti e semplici istruzioni. Scrivere/illustrare una ricetta per una colazione sana. 8. Il menù della colazione Nomi degli alimenti e delle bevande. Prezzi e semplici formule. Realizzare il menù multilingue di "Colazione al Telese". 9. Slogan per una sana alimentazione Comprendere semplici slogan. Inventare uno slogan in lingua straniera per promuovere la colazione sana. 10. Il manifesto dell'evento Comprendere le informazioni essenziali di una locandina. Creare una locandina di "Colazione al Telese" con titolo, slogan e informazioni in lingua.
--	--

ITALIANO Nell'ambito dell'UDA, Italiano contribuisce allo sviluppo delle competenze linguistiche e comunicative previste per la classe prima. Il tema dell'alimentazione e l'evento "Colazione al Telese" offrono occasioni per lavorare sulla comprensione e produzione di testi, sull'uso del lessico e sulla comunicazione in situazioni diverse.	
1. Comunicazione, cittadinanza e convivenza nel mondo contemporaneo Bullismo, cyberbullismo, linguaggi dell'odio, identità digitale, regole e responsabilità Competenze Comprendere messaggi e testi di diversa tipologia, individuando scopo e destinatario. Utilizzare un lessico adeguato alle diverse situazioni comunicative. Distinguere fatti e opinioni. Comunicare in modo corretto e responsabile, anche negli ambienti digitali. Riflettere sull'uso delle parole e sulle conseguenze che possono avere nelle relazioni con gli altri. Conoscenze Elementi della comunicazione. Lingua parlata e lingua scritta. Registri linguistici formali e informali. Significato delle parole e principali relazioni di significato. Caratteristiche essenziali del testo informativo e regolativo. Comunicazione digitale e netiquette. Linguaggi offensivi e discriminatori. Informazione e opinione.	Possibili attività Lettura e analisi di messaggi, brevi testi, titoli e contenuti tratti dalla comunicazione quotidiana e digitale. Riflessione sul linguaggio utilizzato nei social e nelle chat, con particolare attenzione a bullismo, cyberbullismo e linguaggi dell'odio. Esercizi di riscrittura di messaggi utilizzando un linguaggio corretto e rispettoso. Confronto tra registro formale e informale. Individuazione di fatti e opinioni in semplici testi sull'alimentazione e sugli stili di vita. Elaborazione condivisa di alcune regole di comportamento e comunicazione da utilizzare durante "Colazione al Telese". Realizzazione di un breve decalogo sulla comunicazione rispettosa.
2. Identità, emozioni e relazione con l'altro Benessere, empatia, inclusione, diversità culturale Competenze Leggere e comprendere testi narrativi. Riconoscere gli elementi fondamentali della narrazione. Raccontare esperienze personali in modo chiaro e coerente. Comprendere punti di vista ed esperienze diversi dai propri.	possibili attività Lettura e analisi di racconti e testimonianze sui temi dell'identità, della crescita, della diversità e dell'incontro con l'altro. Individuazione degli elementi fondamentali del testo narrativo. Lavoro sul lessico utilizzato per esprimere emozioni e stati d'animo. Produzione di brevi testi autobiografici legati al cibo, ai ricordi e alle abitudini familiari.

Produrre semplici testi narrativi, descrittivi e informativi. Conoscenze Elementi del testo narrativo: sequenze, fabula e intreccio, personaggi, tempo, spazio e narratore. Caratterizzazione dei personaggi e rappresentazione delle emozioni. Racconto di esperienza e testo narrativo personale. Testo descrittivo. Coerenza e coesione del testo. Lessico delle emozioni e delle relazioni. Alimentazione e abitudini alimentari come espressione dell'identità personale, familiare e culturale.	Raccolta e confronto di testimonianze sulle colazioni e sulle abitudini alimentari in culture diverse. Produzione di un breve racconto personale, ad esempio “La colazione che mi racconta”. Condivisione di alcuni elaborati in occasione di “Colazione al Telese”.
3. Linguaggi professionali e comunicazione per eventi Eventi scolastici, comunicazione pubblica, grafica e promozione del territorio Competenze · Produrre testi adeguati allo scopo e al destinatario. · Utilizzare un lessico appropriato in semplici situazioni comunicative e professionali. · Esporre informazioni ed esperienze in modo chiaro e coerente. · Collaborare alla realizzazione di materiali destinati a un pubblico. · Utilizzare, in semplici prodotti, linguaggio verbale, immagini e strumenti digitali. Conoscenze · Caratteristiche del testo informativo e regolativo. · Testi funzionali legati all'organizzazione di un evento: invito, programma, regolamento, didascalia, breve presentazione. · Coerenza e coesione testuale. · Lessico di base relativo all'alimentazione, all'accoglienza e all'organizzazione di eventi. · Comunicazione rivolta al pubblico. · Rapporto tra testo e immagine. · Tradizioni alimentari e territorio.	Possibili attività · Lettura e osservazione di locandine, brochure, inviti e altri semplici materiali promozionali. · Produzione e revisione di brevi testi destinati a “Colazione al Telese”. · Preparazione di inviti, didascalie, testi informativi e semplici regolamenti. · Elaborazione di slogan per l'evento. · Produzione di brevi testi sulle tradizioni alimentari locali e di altri Paesi. · Revisione dei materiali prodotti dal punto di vista ortografico, morfologico e lessicale. · Presentazione orale dei lavori. · Collaborazione alla preparazione dei materiali grafici e digitali e alla documentazione dell'evento. Prodotto / compito autentico di Italiano (Esempi) Partecipazione alla preparazione dei contenuti per l'evento “Colazione al Telese”. A seconda delle attività svolte dalla classe, potranno essere realizzati: · brevi racconti personali; · testi sulle tradizioni alimentari; · glossari; · un decalogo sulla comunicazione rispettosa; · inviti e testi informativi; · didascalie e slogan; · brevi presentazioni orali o digitali
Asse matematico	

Insiemi numerici: numeri naturali, interi e razionali. Calcolo di espressioni all'interno dei singoli insiemi.	Operare con i numeri interi e razionali e valutare l'ordine di grandezza dei risultati.
Proporzioni e percentuali.	Operare con gli strumenti matematici pratici dell'attività in questione.
Asse storico-sociale	
Storia Competenze – Conoscenze – Possibili attività per aree tematiche Nell'ambito dell'UDA, Storia affronta il tema dell'alimentazione attraverso lo studio della Preistoria e delle prime civiltà, soffermandosi sui cambiamenti avvenuti nel rapporto tra uomo, ambiente e risorse.	
1. Comunicazione, cittadinanza e convivenza nel mondo contemporaneo Regole, responsabilità e organizzazione delle comunità Competenze Collocare fatti e fenomeni nel tempo e nello spazio. Individuare i principali cambiamenti avvenuti nel passaggio dal Paleolitico al Neolitico. Comprendere il rapporto tra disponibilità delle risorse e organizzazione delle comunità. Ricavare semplici informazioni da fonti e documenti. Riflettere sull'importanza delle regole nella vita delle comunità. Conoscenze Paleolitico e Neolitico. Caccia, raccolta, agricoltura e allevamento. La sedentarizzazione e la nascita dei villaggi. La divisione del lavoro. La rivoluzione urbana e la nascita delle prime città. La nascita della scrittura e le prime leggi scritte.	Possibili attività Costruzione di una linea del tempo. Confronto tra vita nomade e sedentaria. Lettura di immagini, carte e semplici fonti. Individuazione delle conseguenze economiche e sociali della rivoluzione neolitica. Riflessione sulla necessità di regole nelle prime comunità organizzate. Schemi e mappe sui principali cambiamenti avvenuti nel Neolitico.
2. Identità e relazione con l'altro Migrazioni, incontro tra popoli e diversità culturale Competenze - Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici. - Individuare il rapporto tra ambiente e sviluppo delle civiltà. - Confrontare aspetti della vita quotidiana di società diverse.	Possibili attività - Lettura di carte relative agli spostamenti delle popolazioni. - Confronto tra ambienti, risorse e modi di vita. - Ricerca guidata sui principali alimenti e sulle coltivazioni delle società antiche. - Confronto tra l'alimentazione nel Paleolitico, nel Neolitico e nelle prime civiltà. - Lettura di semplici fonti sulla vita quotidiana. - Tabelle di confronto sulle abitudini

· Collocare nello spazio gli spostamenti delle popolazioni. · Riconoscere cambiamenti e permanenze nelle abitudini alimentari. Conoscenze · La diffusione della specie umana. · Le migrazioni nell'antichità. · Risorse alimentari e modi di vita nelle prime civiltà. · Le civiltà della Mesopotamia e dell'Egitto. · Alimentazione e vita quotidiana nel mondo antico. · Scambi e contatti tra popoli	alimentari di alcune civiltà.
3. Linguaggi professionali e comunicazione per eventi Fonti, territorio e comunicazione Competenze · Utilizzare il lessico storico di base. · Leggere semplici fonti, immagini e carte. · Selezionare e organizzare le informazioni. · Esporre un argomento storico in modo chiaro. · Collegare alcuni aspetti della storia dell'alimentazione al tema dell'UDA. Conoscenze · Le fonti storiche. · Lessico essenziale della Preistoria e delle prime civiltà. · Origine e diffusione dell'agricoltura. · Produzione e consumo degli alimenti nelle società antiche. · Lavoro e strumenti di lavoro. · Rapporto tra alimentazione, ambiente e territorio. · Cambiamenti nelle abitudini alimentari nel corso del tempo.	Possibili attività Osservazione e analisi di fonti relative al cibo e alla vita quotidiana. · Preparazione di brevi schede su alimenti, coltivazioni e tecniche di produzione. · Realizzazione di una linea del tempo sull'evoluzione dell'alimentazione. · Confronto tra strumenti e tecniche di lavoro nelle diverse epoche. · Preparazione di brevi testi e didascalie per "Colazione al Telese". · Realizzazione di cartelloni, mappe o semplici presentazioni digitali. · Esposizione dei lavori realizzati. Prodotto / compito autentico di Storia (Esempi) Realizzazione di semplici materiali sulla storia dell'alimentazione dalla Preistoria alle prime civiltà, da utilizzare anche nell'ambito dell'evento "Colazione al Telese". A seconda del lavoro svolto dalla classe potranno essere prodotti: · linea del tempo; · schede su alimenti e coltivazioni; · confronti tra abitudini alimentari di epoche e civiltà diverse; · mappe o cartelloni; · brevi testi e didascalie; · presentazioni orali o digitali. Il percorso collega lo studio della Preistoria e delle prime

	civiltà al tema dell'alimentazione, mettendo in evidenza il rapporto tra ambiente, risorse, lavoro e modi di vita.
Diritto ed economia -Esercitare in concreto la cittadinanza anche nella quotidianità della vita scolastica -Capire l'importanza sociale del rispetto delle regole -Acquisire la consapevolezza dei propri diritti e delle proprie libertà, nell'ottica del rispetto dei diritti e delle libertà altrui -Educazione alla sicurezza in ambito lavorativo, art.36 D.Lgs. 81/2008 e artt. Costituzionali coinvolti, artt.2-32 Cost. -Il principio della centralità della persona e la tutela della salute come diritto fondamentale dell'individuo ed interesse per la collettività (art.32 Cost.)	• riconoscere la ricchezza della diversità al fine di rendere la scuola una collettività inclusiva; • comprendere l'importanza delle regole di comportamento nella vita sociale; • saper interagire correttamente in gruppo; • analizzare aspetti e comportamenti delle realtà personali e sociali, confrontandoli con il dettato della norma giuridica; • collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente
Geografia - Comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.	- Metodi e strumenti di rappresentazione degli aspetti spaziali: reticolato geografico, vari tipi di carte, sistemi informativi geografici. - Descrivere e analizzare un territorio utilizzando metodi, strumenti e concetti della geografia.
Scienze motorie	
I principali paramorfismi e dismorfismi	Utilizzare consapevolmente il proprio corpo nel movimento
Asse scientifico-tecnologico-professionale	
<u>COMPETENZA IN USCITA N.1</u> Sc. degli alimenti • Le abitudini alimentari • I principi nutritivi • Classificazione degli alimenti e delle bevande • La qualità e l'analisi sensoriale del cibo • L'alimentazione e la dieta • Le patologie correlate all'alimentazione • Linee Guida per una sana alimentazione Sala e vendita • Conoscere e saper utilizzare le tecniche di base per la predisposizione di servizi ristorativi, nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza Accoglienza turistica • Conoscere le abitudini e le consuetudini in ambito alberghiero e della ristorazione per ciò	<u>COMPETENZA IN USCITA N.1</u> Sc. degli alimenti • Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, • Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici, • Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza, • Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento, • Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi. Sala e vendita • Muoversi con consapevolezza tra i diversi spazi laboratoriali

che riguarda la prima colazione sia a livello locale che in ambito internazionale.

Informatica (TIC)

- Struttura minima di un sistema informatico, riconoscere le tipologie di periferiche e la loro connessione
- Conoscere la differenza fra varie tipologie di software, libero, a pagamento, open source
- Saper utilizzare la suite di produttività Office nello specifico Word

Scienze integrate

- La simbologia generale relativa alle segnalazioni più comuni: (attenzione, pericolo, simboli chimici dei principali elementi).
- Dispositivi di protezione individuale e collettiva.
- Definizione di rischio e pericolo in relazione alla sicurezza nei luoghi di lavoro.
- Controllo microbiologico delle superfici e delle mani

COMPETENZA IN USCITA N.3

Enogastronomia

- Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.
- Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica.

Sala e vendita

- Riconoscere le aree di lavoro e le dotazioni della sala ristorante, sapendole utilizzare in modo appropriato e nel rispetto delle regole igieniche.
- Saper compilare correttamente un menu in base all'occasione di servizio.

Accoglienza turistica

- Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza

Accoglienza turistica

- Sviluppare abilità comunicative sia scritte che orali atte a promuovere prodotti alimentari a km 0.

Informatica (TIC)

- Abilità di base nell'uso di un sistema informatico
- Utilizzo di varie tipologie diverse di periferiche
- Saper scegliere il software adeguato in base alle necessità
- Saper utilizzare strumenti di produttività per la risoluzione di problemi semplici

Scienze integrate

- Adeguare il comportamento alle caratteristiche dell'ambiente per scegliere i dispositivi di sicurezza più
- idonei.
- Riconoscere i differenti simboli di pericolo e applicare le norme di comportamento corrette in un
- laboratorio chimico.
- Adottare adeguate misure di prevenzione e protezione dei rischi relativi a vari ambienti per rendere sicura
- la propria vita e quella altrui.
- Acquisire una visione complessiva dei rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali.

COMPETENZA IN USCITA N.3

Enogastronomia

- Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.

Sala e vendita

- Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la cura degli ambienti e delle attrezzature;
- Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare;

Accoglienza turistica

● Acquisire consapevolezza dell'importanza economica della promozione dei prodotti alimentari a km 0 COMPETENZA IN USCITA N.4 Enogastronomia ● Elementi di eco-gastronomia. Principi di ecoturismo. ● Concetti di sostenibilità e certificazione. Grafico Competenze intermedie 2. Riconoscere le strumentazioni e le tecniche più adatte alla progettazione e produzione di prodotti grafici 4. Riconoscere il proprio ruolo in una logica di sostenibilità sociale e ambientale. Conoscenze 4. Le caratteristiche essenziali della comunicazione visiva e dei diversi linguaggi: metodologia e ricerca iconografica; basi di grammatica visiva; i codici dei linguaggi artistici; sistemi di rappresentazione dello spazio. 5. Strumenti, tecniche, materiali e supporti per la rappresentazione visiva. 6. Il percorso progettuale per le stilizzazioni della forma. [...]	● Saper stilare menu scritti e locandine relative alle proposte per le prime colazioni in ambito alberghiero e della ristorazione in generale. COMPETENZA IN USCITA N.4 Enogastronomia ● Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. ● Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. ● Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili. Grafico Abilità 1. Organizzare il proprio lavoro relativo alle peculiarità delle attività da eseguire e dell'ambiente lavorativo. 1. Adottare semplici tecniche di impaginazione. 6. Comprendere ed elaborare gli elementi geometrici per la struttura della forma.
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 prime
Prerequisiti	Conoscenze e competenze linguistiche, relazionali, metodologiche e digitali precedentemente acquisite;

	Primo approccio alle attività tecnico-pratiche;
Fase di applicazione	Primo quadrimestre
Tempi	Il monte ore dedicato all' UDA è pari al 20% di ciascuna materia coinvolta ed è da distribuire autonomamente sulle due previste per l'anno scolastico.
Esperienze attivate	Attività in laboratorio enogastronomia / sala e vendita / acc. turistica / disegno grafico ed osservazione delle modalità e delle tecniche di lavoro; Sensibilizzazione verso una sana alimentazione, lo spreco alimentare, il riutilizzo degli avanzi in cucina; Questionari pre e post attività
Metodologia	Lezione frontale; Lavoro di gruppo; Attività laboratoriale; Ricerca-azione; Lezione partecipata con esercitazioni guidate di lettura dei testi; Lavoro di gruppo con conseguente cooperative learning, brainstorming, problem solving e lavoro autonomo;
Risorse umane - interne - esterne	Risorse interne Tutti i docenti del C.d.C.: Risorse esterne Eventuali genitori ; Eventuali esperti
Strumenti	Laboratori di cucina e sala e annessi strumenti e macchinari Libri di testo Computer Lim Laboratorio di grafica e strumenti da 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" autovalutazione degli studenti con griglia e domande aperte

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: "Sono ciò che mangio"
Coordinatore: Coordinatore di classe/UdA
Collaboratori: Tutti i docenti del CdC

SPECIFICAZIONE FASI E ATTIVITA'

Fasi	Asse scientifico-tecnologico-professionale	Asse dei linguaggi lingue straniere	Asse dei linguaggi	Asse matematico	Asse storico-sociale	Asse scienze motorie
1	Presentazione dell'UdA nella specificità dell'asse	Presentazione dell'UdA nella specificità dell'asse	Presentazione dell'UdA nella specificità dell'asse	Presentazione dell'UdA nella specificità dell'asse	Presentazione dell'UdA nella specificità dell'asse	Presentazione dell'UdA nella specificità dell'asse
2	Analisi dei regolamenti dei laboratori, igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro, tutela dei lavoratori Definizione dei prodotti grafici da produrre (semplici illustrazioni che rappresentino le pietanze tipiche della colazione)	Presentarsi e presentare qualcuno (i ruoli) in forma orale e/o scritta	Analisi dei testi di riferimento	calcolo di quantità nelle ricette e calcolo delle calorie; Il docente illustra gli strumenti indispensabili per risolvere problemi reali: calcolo in N, calcolo in Z.	Suddivisione in gruppi e assegnazione compiti	Concetto di postura
3	Esame del comportamento richiesto nella professione e della funzione della divisa. Organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali. Ricerca di idee e sviluppo di bozzetti	La propria giornata e le proprie abitudini alimentari	Incontro con l'altro in relazione alle abitudini alimentari	Il docente illustra gli strumenti indispensabili per risolvere problemi reali: proporzioni e percentuali.	esplicitazione delle regole di comportamento	Corretta postura nei laboratori
4	Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.	Esprimere gusti e preferenze; ordinare cibi e bevande, accettare o rifiutare un'offerta interagire in brevi	Slow food e Junk food	Gli alunni eseguono il problema di realtà loro assegnato.	Organizzazione di gruppi per la raccolta e l'elaborazione di dati necessari per l'elaborazione della relazione finale	

	Realizzazione dei disegni definitivi da inserire all'interno delle carte da gioco.	situazioni simulate				
5	Evento <i>"Colazione al Telese"</i>	Occasioni speciali;	Realizzazione del Powerpoint	Gli alunni prendono in considerazione una ricetta per un numero prestabilito di persone e la modificano in base ad un altro numero di persone.	Approfondimento degli aspetti giuridici, storici e geografici relativi al compito di realtà	
6	Relazione individuale	Salute e benessere	Relazione dell'attività	Presentano il bilancio energetico effettuando tutti i calcoli in Z.	Incontri in autonomia dei gruppi	
7	Riflessione e autovalutazione	Raccolta in formato digitale di testi ed esperienze prodotti		Presentano le dosi di una ricetta effettuando tutti i calcoli	Elaborazione relazioni dei gruppi	
8		Relazione individuale		Relazione individuale con l'utilizzo di Power Point	Esposizione delle relazioni elaborate	

CONSEGNA AGLI STUDENTI
Asse scientifico-tecnologico-professionale

Cosa si chiede di fare

Il percorso che farai è volto a valorizzare il consumo di alimenti a km 0 attraverso la preparazione di un menu per "La Colazione al Telese" e la realizzazione del buffet dal tema, con illustrazione di ricette e metodologie di

lavorazione anche in lingua straniera. Ciò al fine di potenziare il tuo grado di consapevolezza riguardo ai molteplici aspetti che determinano la qualità dei prodotti alimentari, dal sapore alle proprietà nutritive, dai profumi ai colori, nel rispetto dell'ambiente e dei suoi ritmi naturali.

L'obiettivo è ampliare le tue conoscenze sulla stagionalità dei prodotti alimentari e sulle implicazioni ambientali ad essa connesse e, più in generale, contribuire alla tua crescita professionale.

Ti si chiederà di svolgere analisi e ricerche, consultando testi e immagini; altri li potrai scaricare da siti di cui ti forniremo gli indirizzi.

Dovrai inoltre imparare ad operare nei laboratori mettendo in atto comportamenti corretti e responsabili: individuare le regole e comprenderne il senso ti aiuterà a svolgere meglio il tuo lavoro futuro. Facendo tutto questo potrai attivare competenze culturali e professionali e acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta. Collocare eventi e fenomeni nel tempo. Parteciperai alla realizzazione di un evento ristorativo

Ti chiederà di conoscere e saper riconoscere le principali regole sulla sicurezza e l'igiene personale e del reparto. Conoscere i nutrienti, gli alimenti e i criteri di una dieta equilibrata ed ecosostenibile sapendo orientare i propri consumi alimentari in modo consapevole.

Individuare le caratteristiche dei prodotti realizzati in laboratorio per imparare a fare scelte consapevoli.

Acc. Tur.: saper comunicare e promuovere i prodotti alimentari a Km 0, saper stilare menù e locandine

Serv. Comm Realizzare un gioco da tavolo a tema colazione sul format del tradizionale "Memory". Una volta apprese le dinamiche del gioco, gli studenti le riadatteranno in base al tema scelto: l'alimentazione.

A cosa serve e per quali apprendimenti

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

Nei laboratori di sala e cucina preparerai pietanze e bevande a base di frutta e verdura di stagione e realizzerai il menu.

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

La seguente UdA ha lo scopo di farti conoscere le principali regole sulla sicurezza e l'igiene all'interno dei laboratori e del contesto scolastico, di riconoscere e saper applicare correttamente le principali regole del sistema HACCP. Dovrai essere in grado di mettere in relazione le ripercussioni sulla salute di diete monotone o sbilanciate, capire l'importanza della prima colazione e di una giusta ripartizione calorica dei nutrienti.

Imparerete dunque a collegare il sapere teorico con l'esperienza pratica, a collaborare per il raggiungimento di un fine comune.

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

Acc. Tur.: migliorare le abilità comunicative dello studente

Serv. Comm.: Nell'ambito dello svolgimento dell'UDA 1 "Sono ciò che mangio" e "Io penso ciò che mangio" si è progettato un momento nel quale i ragazzi possano condividere le loro conoscenze, raccontare e raccontarsi collegandosi al territorio ed alle tradizioni. In tale contesto si è pensato di orientare ed esplorare le loro conoscenze per capire la ricchezza, la diversità e gli elementi in comune per avvicinarli con il gioco ad una conoscenza più profonda della realtà in cui oggi sono inseriti e nello stesso tempo a condividere la loro realtà. Il tema dell'alimentazione, pertanto, rappresenta un elemento di aggancio tra le varie culture dove la complessità

del vissuto può trasformarsi in ricchezza da cui sviscerare le contraddizioni di una società che sempre più assume i caratteri della multiculturalità e in cui si avverte la necessità di costruire una comune identità basata su valori fondamentali condivisi e sulla diversità culturale. Il tutto avviene con l'attività ludica che trova compimento di casella in casella in cui i ragazzi trovano un loro spazio con la realizzazione dello stesso attraverso la produzione di disegni e didascalie relative ai loro gusti e alle loro conoscenze enogastronomiche.

CONSEGNA AGLI STUDENTI
Asse dei linguaggi : lingue straniere

Cosa si chiede di fare

Conoscere i propri compagni di classe e riconoscersi parte di un gruppo;
Riconoscere, apprezzare e valorizzare le differenze
Saper collaborare e riconoscere le proprie potenzialità utilizzandole per scopi comuni
Conoscere, comprendere ed apprezzare e riflettere e confrontarsi sull'importanza di una sana alimentazione
Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti
Collocare eventi e fenomeni nel tempo
Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi

A cosa serve e per quali apprendimenti

Comprendere e riconoscere l'importanza di una sana alimentazione e della colazione come pasto fondamentale della giornata;

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Asse dei Linguaggi :Italiano

Cosa si chiede di fare

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

A cosa serve e per quali apprendimenti

La seguente UdA ha lo scopo di farti conoscere le tradizioni alimentari dei popoli, in relazione ai sistemi socio-economici e culturali e soprattutto alle risorse ambientali.

Imparerete dunque a collegare il sapere teorico con l'esperienza pratica, a collaborare per il raggiungimento di un fine comune soprattutto in merito a scelte alimentari consapevoli

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Asse Storico-sociale

Cosa si chiede di fare

Acquisire un metodo di ricerca critico ed autonomo

Condividere valori e obiettivi

Riconoscere il proprio valore e quello dell'altro

Comunicare

Riflettere sui propri stili di vita, valorizzando gli aspetti positivi

Collocare eventi e fenomeni nel tempo

Imparare ad autovalutarsi

A cosa serve e per quali apprendimenti

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

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Asse matematico: matematica e informatica

Cosa si chiede di fare

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

Produrre risultati coerenti con il tipo di consegna da realizzare. (espressioni numeriche, proporzioni, e percentuali)

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

Interpretazione dei risultati.

A cosa serve e per quali apprendimenti

Comprendere e riconoscere l'importanza di una sana alimentazione e della colazione come pasto fondamentale della giornata.

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Asse Scienze Motorie

Cosa si chiede di fare

Utilizzare consapevolmente il proprio corpo in movimento, sia negli ambienti didattici sia nella vita quotidiana.

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

Collocare eventi e fenomeni nel tempo.

A cosa serve e per quali apprendimenti

La seguente UdA pone l'accento sulle posture che assumiamo nel quotidiano, sia negli ambienti scolastici che nella vita scolastica. Prendendo conoscenza della nostra postura, possiamo intervenire sui difetti posturali che spesso sono correlati anche agli stati d'animo e alle emozioni che proviamo nel quotidiano.

COMUNE A TUTTI GLI ASSI

PRODOTTO FINALE

Evento : Colazione al Telese

1: preparazione di prodotti e materiali per la prima colazione;

2: fruizione responsabile e consapevole di una sana colazione, documentazione dell'evento tramite foto e interviste

3: produzione di racconti, testi, menu, slogan, dialoghi, interviste, giochi, vademecum sulla corretta alimentazione da presentare ai genitori in un giorno individuato da ciascun consiglio di classe

In che modo:

Lavori di gruppo

Visite guidate

Attività laboratoriali

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Docenti dei consigli di classe

Criteri di valutazione

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

- rispetto dei tempi
- conoscenza dei contenuti
- qualità della presentazione
- capacità di collaborazione

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

RELAZIONE INDIVIDUALE DELLO STUDENTE

Al termine 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 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 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	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.

	modo dinamico ed organizzato.			
Autonomia	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove e problematiche.	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni.	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e deve essere guidato	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato