

Programmazione del Consiglio della Classe IV B

A.S. 2022 – 2023

DESCRIZIONE DELLA CLASSE

La classe IV B è costituita ad oggi da 19 alunni, di cui 2 provenienti da diversi CFP, 1 da un altro istituto alberghiero e 2 provengono dalla IV B dello scorso anno.

All'interno della stessa, sono presenti due alunni DVA (seguiti per 9 ore dall'insegnante di sostegno), quattro alunni DSA ed una alunna BES. Per ciascuno di loro il consiglio di classe predisporrà un piano didattico personalizzato secondo la normativa vigente, garantendo le misure compensative e dispensative previste.

Il consiglio di classe è ancora in attesa di un incremento di numero di ore di sostegno e di un educatore per uno dei due alunni DVA.

Il consiglio di classe inoltre valuta l'opportunità di attivare un PSP per l'alunna straniera presente nella nostra classe con grosse difficoltà linguistiche.

La classe appare eterogenea per interesse, impegno, ritmi di apprendimento, conoscenze, abilità e competenze; inoltre non appare particolarmente coesa dal punto di vista relazionale e collaborativo, ma frammentata in più gruppi che non interagiscono. Si rileva che un buon gruppo di alunni, è dotato mediamente di discreti prerequisiti, soprattutto in riferimento all'area tecnico- pratica. Questi alunni si stanno mostrando motivati, impegnati e dotati di un buon senso di responsabilità. Si segnala anche la presenza di un più ristretto gruppo di alunni che ancora non ha sviluppato un metodo di lavoro e di studio adeguato ad una classe quarta.

Per quanto riguarda gli alunni provenienti dai CFP, il loro interesse e la loro preparazione risultano eterogenei; emergono lacune in più discipline, dovute anche ad una piano di studi con una diversa programmazione didattica. Questi alunni dovranno colmare nel corso dell'anno scolastico tali carenze, raggiungendo gli obiettivi del gruppo classe. Le competenze in alcuni di questi ragazzi appaiono diversificate per livello e disciplina, in funzione anche del percorso didattico effettuato e delle risorse di ciascun alunno.

Tutti gli alunni relativamente al PCTO hanno svolto le 120 ore di stage presso strutture esterne, tranne un alunno che ne ha svolte soltanto 80 e recupererà a giugno 2023.

Nel corso dell'anno saranno proposte agli alunni attività che arricchiranno le esperienze di PCTO. In particolare si segnala la partecipazione di alcuni alunni a: X-Factor, artigiano in Fiera ,gemellaggio Tor Carbone

Al momento assenze e ritardi si concentrano su alcuni studenti, per i quali il coordinatore di classe provvederà ad informare le famiglie.

Per quanto riguarda Ed. Civica il C.d.c. decide di sviluppare un'UDA di 33 ore dal titolo "Gorgonzola day", (vedi scheda di programmazione allegata)

Il monte ore annuo verrà raggiunto anche grazie alle seguenti attività:

- assemblee di classe, assemblee che precedono le elezioni dei rappresentanti di classe, le uscite didattiche e il comportamento civico in tali frangenti, attività sportive, progetti del Ptof a cui aderisce la classe (vedi tabella allegata)

Altre ore del curriculum, SE NECESSARIO, verranno ripartite tra le altre materie non coinvolte nella realizzazione dell'UDA

PROGETTO DEL PTOF DA REALIZZARE

Il Consiglio di classe aderisce ai seguenti progetti del Piano Triennale dell'Offerta Formativa 2019/22:

- Educazione ambientale per la lotta allo spreco alimentare
- Gare COSMOSS
- Campionati studenteschi
- Educazione ambientale: la raccolta differenziata dei rifiuti urbani
- IFS impresa formativa simulata

USCITE DIDATTICHE

Saranno prese in considerazione dal Cdc nel corso dell'anno scolastico eventuali uscite didattiche sul territorio a carattere culturale, sportivo e di settore.

La fattibilità di tali eventi andrà valutata in relazione al comportamento della Classe e della situazione sanitaria (Covid-19).

FORMAT

DELL' UNITÀ DI APPRENDIMENTO

Comprendente:

UDA
CONSEGNA AGLI STUDENTI
PIANO DI LAVORO
SCHEMA RELAZIONE INDIVIDUALE
GRIGLIA DI VALUTAZIONE

UDA

UNITA' DI APPRENDIMENTO		
Denominazione	<i>Incontro tra passato e presente</i>	
Prodotti	PowerPoint contenente le origini e la storia di alcuni prodotti della cucina normanna in Italia e realizzazione pratica degli stessi	
Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali	Competenze di cittadinanza: comunicare, collaborare e partecipare. Competenze disciplinari: Capacità di trasferire le conoscenze acquisite, ricerca e gestione delle informazioni, uso del linguaggio settoriale- tecnico- professionale <i>Italiano:</i> il testo informativo <i>Storia:</i> confrontare eventi del passato con quelli presenti individuandone i tratti comuni e le differenze <i>Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina:</i>	
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Italiano	Comprendere il messaggio contenuto in un testo informativo e riuscire ad esporlo in modo chiaro logico e coerente	testo informativo d'italiano.
Storia	Riuscire a sviluppare un'abilità critica per meglio comprendere alcuni fenomeni storici e renderli attuali.	La cucina nel 600 La storia dei prodotti alimentari importati.
Laboratorio di cucina	Alimenti identitari della gastronomia classica italiana, tratti storici e sociali	I prodotti a coltivazione biologica e territoriali -La tutela della tipicità (DOP, IGP, DE.CO, PAT) -Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici - Preparazioni di dolci del 600(la torta dei normanni, i biscotti del re e della regina)

Utenti destinatari	CLASSE 4° B settore cucina IPSSEC “A.Olivetti”
Prerequisiti	Comprensione del testo Contesto storico - Gli alimenti
Fase di applicazione	Anno scolastico
Tempi	Lezioni frontali, attività di ricerca di gruppo ed individuale, attività di laboratorio
Esperienze attivate	.
Metodologia	Lezione frontale, lezione partecipata, flipped classroom, circle time, brainstorming, lezione digitale
Risorse umane interne esterne	Docente di italiano e storia, docente di laboratorio di cucina, economia, lingue straniere
Strumenti	Libro di testo, PowerPoint, computer/tablet, internet, digital board video di approfondimento
Valutazione	La valutazione degli allievi sarà effettuata tramite una prova orale sull’esposizione del PowerPoint prodotto e tramite una prova pratica di realizzazione dei prodotti

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

Per “consegna” si intende *il documento che l’équipe dei docenti/formatori presenta agli studenti, sulla base del quale essi si attivano realizzando il prodotto nei tempi e nei modi definiti, tenendo presente anche i criteri di valutazione.*

- 1^ nota:** il linguaggio deve essere accessibile, comprensibile, semplice e concreto.
- 2^ nota:** l’Uda prevede dei compiti/problema che per certi versi sono “oltre misura” ovvero richiedono agli studenti competenze e loro articolazioni (conoscenze, abilità, capacità) che ancora non possiedono, ma che possono acquisire autonomamente. Ciò in forza della potenzialità del metodo laboratoriale che porta alla scoperta ed alla conquista personale del sapere.
- 3^ nota:** l’Uda mette in moto processi di apprendimento che non debbono solo rifluire nel “prodotto”, ma fornire spunti ed agganci per una ripresa dei contenuti attraverso la riflessione, l’esposizione, il consolidamento di quanto appreso.

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UDA: *“Incontro tra il passato ed il presente”*

Cosa si chiede di fare

Gli studenti sono invitati a reperire nella storia e in testimonianze della letteratura esempi alimenti che non erano presenti nella cucina italiana fino ad un certo periodo. Attraverso il confronto con il passato, identificare tali alimenti, i tratti comuni e le differenze nella realizzazione dei piatti realizzati.

In che modo (singoli, gruppi..)

I ragazzi lavoreranno in gruppo

Quali prodotti

I gruppi dovranno produrre un PowerPoint contenente storia, origine, foto, scheda tecnica degli alimenti. I

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)

Gli studenti impareranno a raccogliere informazioni significative, a pianificare la stesura di un PowerPoint in modo chiaro e informativo, a comunicare in modo efficace con strumenti multimediali, come si usa in quasi tutte le situazioni lavorative, svilupperanno competenze interdisciplinari acquistando così fiducia in sé stessi e nel gruppo dei pari.

Tempi

Anno scolastico

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Libro di testo, dispense, computer, digital board, laboratori, internet

Criteri di valutazione

Esposizione orale del PowerPoint. Esercitazione pratica

Valore della UDA in termini di valutazione della competenza mirata (da indicare):

L' Uda rappresenta una componente importante della competenza più ampia di ricostruire e comunicare le proprie esperienze di studio e professionali, sia per sé stessi (consolidamento e tesaurizzazione dell'esperienza svolta) sia per gli altri (documentazione utile in altre situazioni)

Peso della UDA in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline

Le discipline coinvolte nello sviluppo dell'UDA, le cui conoscenze verranno valutate sono:

italiano, storia, laboratorio di cucina e di sala lingue straniere, scienze e cultura dell'alimentazione, diritto e tecniche amministrative

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: **incontro tra passato e presente**

Coordinatore: Bianchi Paola

Collaboratori:

PIANO DI LAVORO UDA
SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Fase di lavoro comune a tutta la classe: Presentazione dell'Uda e del progetto.	Lezione frontale: materiali prodotti dal docente, video di approfondimento.	Condivisione degli obiettivi, individuazione del prodotto che dovrà essere realizzato.	2 ore	Partecipazione, interesse curiosità dimostrati.
2	Suddivisione in gruppi di lavoro: Costituzione e assegnazione dei lavori per ricercare e poi produrre il contenuto storico degli alimenti. Gruppi per creare il Power Point, curare l'aspetto estetico del Power Point. Creazione della scheda tecnica relativa alle ricette Attività da svolgere a casa: ricercare, acquisire e selezionare informazioni specifiche funzionali alla produzione dei contenuti inerenti al compito dell'Uda.	Lezione frontale libro di testo, materiali prodotti dal docente, digital board	Condivisione dei criteri per la formazione dei gruppi e distribuzione dei ruoli. Consapevolezza dell'importanza della cooperazione Disponibilità al confronto, assertività.	8 ore	Capacità di lavorare in gruppo, disponibilità ad assumersi incarichi individuali e di gruppo, capacità di valutare, selezionare e organizzare in modo critico e funzionale il materiale disponibile e quello da ricercare.
3	Tutto il gruppo classe: condivisione con il gruppo dei pari dei saperi appresi.		Cooperative learning; peer tutoring.	3 ore	Uso del linguaggio tecnico, capacità di trasferire le conoscenze acquisite; Rispetto dei tempi, capacità di lavorare in modo autonomo e in gruppo.
4	Tutto il gruppo classe: presentazione ed esposizione orale del Power Point anche in lingua inglese con l'ausilio della digital board			2 ore	Efficacia comunicativa Correttezza grammaticale e lessicale. Efficacia argomentativa, coerenza e coesione. Utilizzo del mezzo multimediale Griglia di valutazione.

5	Realizzazione pratica del progetto	Lezione pratica	Preparazioni di dolci del 600 (la torta dei normanni, i biscotti del re e della regina)	6	Raggiungimento delle competenze
---	------------------------------------	-----------------	---	---	---------------------------------

**SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE
dello studente**

RELAZIONE INDIVIDUALE
Descrivi il percorso generale dell'attività
Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu
Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte
Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento
Cosa devi ancora imparare
Come valuti il lavoro da te svolto (vedi rubrica di autovalutazione)

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELL'UDA

Competenze trasversali

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI		FOCUS DELL'OSSERVAZIONE	LIVELLO DI COMPETENZA
Sociale	Rispetto dei tempi	Avanzato	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità.	
		Intermedio	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione, avvalendosi di una pianificazione.	
		Base	Ha pianificato il lavoro, seppure con qualche discontinuità. Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace – se pur lento - il tempo a disposizione	
		Non adeguato	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha disperso il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione.	
	Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine	Avanzato	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con notevole senso di responsabilità	
		Medio	Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi, e li porta a termine con un certo senso di responsabilità	
		Base	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità	
		Non adeguato	Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato	

Pratica	Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Avanzato	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione	
		Medio	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione	
		Base	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	
		Non adeguato	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato	
	Funzionalità	Avanzato	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità	
		Medio	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena	
		Base	Il prodotto presenta una funzionalità minima	
		Non adeguato	Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità	

Competenze cognitive

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		LIVELLO DI COMPETENZA
Cognitiva	Uso del linguaggio settoriale-tecnico-professionale	Avanzato	Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali - tecnici – professionali in modo pertinente	
		Intermedio	La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali-tecnicoprofessionale da parte dell'allievo è soddisfacente	
		Base	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale-tecnicoprofessionale	
		Non adeguato	Presenta lacune nel linguaggio settoriale-tecnico-professionale	
	Completezza, pertinenza, organizzazione	Avanzato	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	
		Intermedio	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	
		Base	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	
		Non adeguato	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	
	Capacità di trasferire le conoscenze acquisite	Avanzato	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		Intermedio	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		Base	Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza	
		Non adeguato	Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti	
	Ricerca e gestione delle informazioni	Avanzato	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.	
		Intermedio	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	
		Base	L'allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	
		Non adeguato	L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo	

FORMAT**DELL' UNITÀ DI APPRENDIMENTO educazione civica**

Comprendente:

UDA

CONSEGNA AGLI STUDENTI

PIANO DI LAVORO

SCHEMA RELAZIONE INDIVIDUALE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

UDA

UNITA' DI APPRENDIMENTO di Educazione Civica		
Denominazione	"Gorgonzola day"	
Prodotto	Realizzazione di presentazioni ppt Proposta e realizzazione di un menù con il gorgonzola DOP	
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Laboratorio di Cucina	Conoscere le certificazioni di qualità e i disciplinari che ne regolano la produzione	il gorgonzola DOP menù a base di gorgonzola
Laboratorio di Sala	le certificazioni di qualità	Gli abbinamenti cibo- vino
Storia		
Inglese		
Francese	Conoscere la tradizione dei formaggi francesi e italiani	Le Roquefort et le Gorgonzola: les fromages herborinés
Diritto		
Alimentazione	Saper valutare l'impatto ambientale del prodotto e proporre ricette antispreco	Merceologia degli alimenti: filiera agroalimentare del Gorgonzola, caratteristiche nutrizionali
Utenti destinatari	CLASSE 4° B settore cucina IPSSEC "A.Olivetti"	
Prerequisiti	Alimentazione: i nutrienti; cause dello spreco alimentare e impatto ambientale	
Fase di applicazione	Intero anno scolastico	

Tempi	Lezioni frontali, attività di ricerca di gruppo ed individuale, attività di laboratorio, uscita didattica
Esperienze attivate	.Uscita didattica sul territorio e visita allo stabilimento del Gorgonzola
Metodologia	Lezione frontale, lezione partecipata, flipped classroom, circle time, brainstorming, lezione digitale, uscita didattica
Risorse umane interne esterne	Docente di italiano e storia, docente di laboratorio di cucina, alimentazione
Strumenti	Libro di testo, PowerPoint, computer/tablet, internet, digital board video di approfondimento
Valutazione	La valutazione degli allievi sarà effettuata tramite una prova orale sull'esposizione del PowerPoint prodotto e tramite una prova pratica di realizzazione dei prodotti

PIANO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE

<i>Fase</i>	<i>Descrizione dell'attività (cosa fa il docente e cosa fanno i ragazzi)</i>	<i>Durata in ore</i>	<i>Disciplina</i>
1	Elezioni rappresentanti di classe	2	
2	Assemblea di classe	2	
3	Valorizzazione del territorio e conoscenza dei piatti tipici francesi	4	Francese
4	Regolamento di istituto	1	
5	<i>Sustainability and Agenda 2030</i>	3	Inglese
6	Giornata mondiale dell'alimentazione; video "just eat it" (spreco alimentare); ed.ambientale: la raccolta differenziata dei rifiuti	5	Scienza e cultura dell'alimentazione
7	La sostenibilità e l'Agenda 2030	2	Laboratorio di enogastronomia cucina
8	Le certificazioni alimentari e l'utilizzo dei prodotti a km 0	10	Laboratorio di enogastronomia cucina e sala e vendita
9	Sostenibilità ed economia circolare	2	
10	Plogging	4	Scienze Motorie
11	Revisione dei testi scritti per la realizzazione dei ppt	4	Italiano
12	Revisione, esposizione lavori e realizzazione pratica di un menù	6	Laboratorio di enogastronomia cucina e sala e vendita
Totale ore impegnate			

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

Per “consegna” si intende *il documento che l'équipe dei docenti/formatori presenta agli studenti, sulla base del quale essi si attivano realizzando il prodotto nei tempi e nei modi definiti, tenendo presente anche i criteri di valutazione.*

- 1^ nota:** il linguaggio deve essere accessibile, comprensibile, semplice e concreto.
- 2^ nota:** l'Uda prevede dei compiti/problema che per certi versi sono “oltre misura” ovvero richiedono agli studenti competenze e loro articolazioni (conoscenze, abilità, capacità) che ancora non possiedono, ma che possono acquisire autonomamente. Ciò in forza della potenzialità del metodo laboratoriale che porta alla scoperta ed alla conquista personale del sapere.
- 3^ nota:** l'Uda mette in moto processi di apprendimento che non debbono solo rifluire nel “prodotto”, ma fornire spunti ed agganci per una ripresa dei contenuti attraverso la riflessione, l'esposizione, il consolidamento di quanto appreso.

CONSEGNA AGLI STUDENTI
Titolo UDA: "Gorgonzola day" Destinatari Tutti gli alunni della 4B Cosa si chiede di fare Realizzazione di presentazioni ppt Proposta e realizzazione di un menù realizzato con il gorgonzola DOP Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti) Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale Partecipare al dibattito culturale Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese Tempi di realizzazione Tutto l'anno In che modo (singoli, gruppi..) Lavorerete per gruppi, coordinati da diversi docenti. Lezioni frontali, discussioni guidate, appunti degli studenti, visione di video, podcast, uscite didattiche... Risorse Lavorerai per lo più con i tuoi docenti in classe, adoperando libri di testo, svolgendo discussioni, seguendo lezioni frontali, stendendo appunti e conducendo ricerche personali e di gruppo sul web; facendo uscita didattica in azienda Valore della UDA in termini di valutazione della competenza mirata: L'UdA rappresenta una componente importante della competenza più ampia di ricostruire e comunicare le proprie esperienze di studio e professionali, sia per se stessi (consolidamento e tesaurizzazione dell'esperienza svolta) sia per gli altri (documentazione utile in altre situazioni). Peso della Uda in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline Le discipline coinvolte nello sviluppo dell'Uda, le cui conoscenze verranno valutate sono: Diritto, Storia, Inglese, Francese, Laboratorio di enogastronomia-Cucina- Sala,

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: "Gorgonzola day"
Coordinatore: Bianchi Paola
Collaboratori: Docenti di Diritto, Storia, Inglese, Francese, Laboratorio di enogastronomia-Cucina- Sala

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Fase di lavoro comune a tutta la classe: Presentazione dell'Uda e del progetto.	Lezione frontale: materiali prodotti dal docente, video di approfondimento.	Condivisione degli obiettivi, individuazione del prodotto che dovrà essere realizzato.	2 ore	Partecipazione, interesse curiosità dimostrati.
2	Suddivisione in gruppi di lavoro: Costituzione e assegnazione dei lavori per ricercare contenuto merceologico, di produzione di qualità del Gorgonzola Gruppi per creare il Power Point, curare l'aspetto estetico del Power Point. Creazione della scheda tecnica relativa alle ricette Attività da svolgere a casa: ricercare, acquisire e selezionare informazioni specifiche funzionali alla produzione dei contenuti inerenti al compito dell'Uda.	Lezione frontale libro di testo, materiali prodotti dal docente, digital board	Condivisione dei criteri per la formazione dei gruppi e distribuzione dei ruoli. Consapevolezza dell'importanza della cooperazione Disponibilità al confronto, assertività.	8 ore	Capacità di lavorare in gruppo, disponibilità ad assumersi incarichi individuali e di gruppo, capacità di valutare, selezionare e organizzare in modo critico e funzionale il materiale disponibile e quello da ricercare.
3	Tutto il gruppo classe: condivisione con il gruppo dei pari dei saperi appresi Uscita didattica presso l'azienda.		Cooperative learning; peer tutoring.	3 ore	Uso del linguaggio tecnico, capacità di trasferire le conoscenze acquisite; Rispetto dei tempi, capacità di lavorare in modo autonomo e in gruppo.
4	Tutto il gruppo classe: presentazione ed esposizione orale del Power Point anche in lingua inglese con l'ausilio della digital board			2 ore	Efficacia comunicativa Correttezza grammaticale e lessicale. Efficacia argomentativa, coerenza e coesione. Utilizzo del mezzo multimediale Griglia di valutazione.

5	Realizzazione pratica del progetto Elaborazioe del menu a base di Gorgonzola			6	Raggiungimento delle competenze
---	--	--	--	---	---------------------------------