

Programmazione del Consiglio della Classe 3 A serale

Anno Scolastico 2022/23

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La Classe è costituita da 22 studenti di cui 11 maschi e 11 femmine. Nove studenti appartenevano alla seconda A serale dello scorso anno scolastico; tre studentesse frequentavano il corso diurno; tre studenti sono ripetenti della terza A serale dello scorso anno scolastico; gli altri studenti provengono da percorsi scolastici diversi.

La classe partecipa in modo abbastanza omogeneo allo svolgimento dell'attività didattica; alcuni studenti sono assenti sin dai primi giorni di scuola: contattati dal coordinatore di classe hanno dichiarato la non frequenza alle attività scolastiche per motivi di lavoro.

Analogamente solo una parte della classe presenta un profilo accettabile rispetto agli obiettivi formativi e cognitivi programmati dal C.D.C con un profitto adeguato.

Vengono attentamente e ampiamente esaminate le documentazioni dei casi degli studenti con esigenze particolari.

Per studenti diversamente abili (DVA) sono applicate tutte le strategie e gli strumenti compensativi e dispensativi in grado di favorirne l'apprendimento. Ad esempio i Docenti attuano metodologie di insegnamento che tengano conto delle loro difficoltà e, al momento della valutazione scritta e orale, permettono l'utilizzo di schemi riassuntivi e mappe concettuali, o in alternativa, non potendo allungare i tempi a disposizione per la verifica, potranno optare a ridurne i contenuti oltre a consentire l'utilizzo del personal computer e/o della calcolatrice se richiesti dallo studente.

Per studenti con disturbi specifici di apprendimento (DSA), sono applicate tutte le strategie e gli strumenti compensativi e dispensativi in grado di favorirne l'apprendimento. Ad esempio i Docenti attuano metodologie di insegnamento che tengono conto delle sue difficoltà e al momento della valutazione orale permettono l'utilizzo di schemi riassuntivi e mappe concettuali, mentre per la valutazione scritta, non potendo allungare i tempi a disposizione per la verifica, optano per ridurne i contenuti e si consente l'utilizzo del personal computer e della calcolatrice.

Per studenti con bisogni educativi speciali (BES), sono applicate tutte le strategie e gli strumenti compensativi in grado di favorirne l'apprendimento. Ad esempio i Docenti attuano metodologie di insegnamento che tengono conto delle loro difficoltà e al momento della valutazione orale permetteranno l'utilizzo di schemi riassuntivi e mappe concettuali, mentre per la valutazione scritta, non potendo allungare i tempi a disposizione per la verifica, optano per ridurne i contenuti.

PROGETTI DEL PTOF

Il C.d.C. si mostra favorevole al coinvolgimento in progetti approvati dal Collegio dei Docenti, deliberati dal Consiglio d'Istituto e presenti nel P.T.O.F. in particolare si intende partecipare al Ristorante Didattico.

USCITE DIDATTICHE

Al momento non è stata approvata alcuna uscita didattica.

Competenze chiave e di cittadinanza

TITOLO UDA: “Il cibo nel Medioevo”

Competenza	Esiti formativi (abilità)	Discipline coinvolte	Conoscenze	Periodo
Imparare ad imparare	- Organizza il proprio apprendimento - Individua, sceglie ed utilizza varie fonti e modalità di informazione e di formazione rispettando i tempi a disposizione	Italiano	Intervenire in modo pertinente nelle conversazioni, avanzando proposte e ipotesi.	• tutto l'anno scolastico
		Storia	Individuare, scegliere fonti di informazioni attendibili.	
		Laboratorio Enogastronomia – settore Cucina	Aiuto nella comprensione e nella realizzazione di ricette di origine medioevale.	
		Francese	Ricette di piatti medievali. Abitudini alimentari nel Medioevo	
Comunicare	- Comprende messaggi di genere diverso utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico..) - Rappresenta eventi, fenomeni concetti,	Italiano	Conoscere il lessico più adeguato per la realizzazione e la divulgazione del prodotto digitale da realizzare	• tutto l'anno scolastico

	norme, procedure utilizzando linguaggi diversi e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti	Storia	Comunicare e condividere efficacemente le conoscenze acquisite	
		Francese	Condividere le conoscenze acquisite attraverso un lessico e una pronuncia adeguati	
Individuare collegamenti e relazioni	Individua e rappresenta collegamenti e relazioni tra fenomeni diversi anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari	Storia	Cogliere le relazioni di causa ed effetto negli eventi, nello specifico nell'affermarsi e nell'evoluzione di una tradizione culinaria.	tutto l'anno scolastico.
		Italiano	Cogliere le interconnessioni tra la letteratura e la vita quotidiana, il cibo, i momenti di convivialità dei pasti. Il valore simbolico del cibo ne il <i>Convivio</i> e dantesco, nella <i>Divina Commedia</i>, ne Il <i>Decameron</i> di Boccaccio	

		Francese	Analisi delle abitudini alimentari nel Medioevo	
		Laboratorio di enogastronomia (settore cucina)	Realizzazione di un piatto utilizzando ingredienti di riferimento del periodo storico analizzato.	
Acquisire ed interpretare l'informazione	• Interpreta criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti e attraverso diversi strumenti comunicativi • Valuta l'attendibilità e l'utilità delle diverse informazioni	Storia	• Conoscere la storia dei cibi del Medioevo italiano • Conoscere l'evoluzione della produzione della birra. • Comprendere l'origine di alcuni prodotti attualmente in uso.	• alcuni mesi del primo e secondo quadrimestre
		Italiano	• Conoscere cotture, cibi, consuetudini nell'opera di Dante Alighieri. • Boccaccio e il trionfo del gusto: filari di salsicce e montagne di salumi.	
		Francese	Raccogliere materiale utilizzando le reti e gli strumenti informatici. Scegliere le fonti più adeguate per l'elaborazione di una ricetta in francese,	

			Utilizzando il linguaggio settoriale	

Collaborare e partecipare	• Interagisce in gruppo • Comprende i diversi punti di vista • Valorizza le proprie ed altrui capacità • Gestisce la propria conflittualità • Contribuisce all'apprendimento comune • Contribuisce alla realizzazione delle attività collettive nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri	Storia	Contribuire all'indagine storica del gruppo.	• intero anno scolastico
		Italiano	Interagire nel gruppo per arrivare a una scelta comune nella creazione delle domande di alcuni quiz Kahoot sull'argomento.	
		Francese	Interagire in gruppo per produrre un elaborato di comunicazione visiva e multimediale	
		Laboratorio di enogastronomia (settore cucina)	Interagire e collaborare per la realizzazione di una ricetta.	

UDA EDUCAZIONE CIVICA

“Cucina senza spreco”Competenze

chiave e di cittadinanza

Competenza	Esiti formativi (abilità)	Discipline coinvolte	Conoscenze	Tempi (periodo)
comunicare	- Comprende messaggi di genere diverso utilizzando linguaggi diversi(verbale, matematico, scientifico, simbolico..) - Rappresenta eventi, fenomeni concetti, norme, procedure utilizzando linguaggi diversi e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti	Scienza e cultura dell'alimentazione	Profilo nutrizionale e calorico degli alimenti. conservazione Spreco alimentare lungo la filiera, consumo consapevole	Secondo quadrimestre
		Laboratorio di enogastronomia settore cucina	I metodi alternativi in cucina (ricetta,metodi di conservazione)	
		Inglese	Obiettivo n. 2 dell’agenda 2030: Zero Hunger/the zero hunger challenge	
		Diritto Economia	La sostenibilità e l'Agenda 2030. Sostenibilità e sviluppo sostenibile. Economia circolare.	

Imparare a imparare	• Organizza il proprio apprendimento • Individua, sceglie ed utilizza varie fonti e modalità di informazione e di formazione rispettando i tempi a disposizione	Scienza e cultura dell'alimentazione	Profilo nutrizionale e calorico degli alimenti. conservazione Spreco alimentare lungo la filiera, consumo consapevole	secondo quadrimestre
		Laboratorio di enogastronomia settore cucina	I metodi alternativi in cucina (ricetta,metodi di conservazione)	
		Inglese	Le cause della fame nel mondo: Hunger and malnutrition	
		Diritto Economia	Individuare aziende dell'agroalimentare - turismo - ristorazione, come esempi di sviluppo sostenibile e/o circolarità.	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

COMPETENZE DI CITTADINANZA	DESCRITTORI	INDICATORI	VALUTAZIONE LIVELLI (barrare con una crocetta)			
			a v a n z a t o	i n t e r m e d i o	b a s e	n o n r a g g i u n t o
ACQUISIRE E INTERPRETARE L'INFORMAZIONE	<i>Capacità di analizzare l'informazione e valutarne l'attendibilità e l'utilità</i>	Analizza l'informazione, ricavata anche dalle più comuni tecnologie della comunicazione, valutandone l'attendibilità e l'utilità				
	<i>Distinzione di fatti e opinioni</i>	Distingue nell'informazione i fatti e le opinioni. Sa documentarsi attraverso fonti e strumenti libri, riviste, telegiornale, internet, tabelle e grafici				
	<i>Accoglie e dialoga con persone di identità, culture e religioni differenti</i>	Riconosce ed apprezza le diverse identità e le tradizioni culturali e religiose in un'ottica di dialogo e rispetto reciproco				
	<i>Riconosce ed apprezza le diverse identità e le tradizioni culturali e religiose in un'ottica di dialogo e rispetto reciproco</i>	Riconoscimento e accettazione della diversità				
	<i>Realizza produzioni e performance artistiche, musicali emotive, individuali e collettive in modo originale e creativo</i>	In relazione alle proprie potenzialità e al proprio talento si esprime e dimostra interesse per gli ambiti motori, artistici e musicali				
	<i>Interazione nel gruppo</i>	Interagisce nel gruppo con efficacia e con relazioni positive				

COLLABORARE E PARTECIPARE		Disponibilità al confronto	Partecipa alle attività collettive, di gruppoo laboratoriali, riconoscendo e rispettando le capacità e i diritti propri e Altrui				
		Rispetto di sé e dell'ambiente	E' responsabile di sé e dell'ambiente				
Legenda dei livelli Livello avanzato: ottima padronanza delle conoscenze, delle abilità e delle competenze acquisite. Livello intermedio: buona padronanza delle conoscenze, delle abilità e delle competenze acquisite. Livello base: padronanza basilare delle conoscenze, delle abilità e delle competenze acquisite. Livello non raggiunto: minima padronanza delle conoscenze, delle abilità e delle competenze acquisite.							

Programmazione interdisciplinare

Discipline	Argomenti	Periodo
Italiano, storia, diritto	La Magna Charta Libertatum	Primo quadrimestre
S. cultura dell'alimentazione , lab. cucina	Metodi di conservazione degli alimenti	Secondo quadrimestre
Francese	Le regole per un buon stoccaggio degli alimenti	Secondo quadrimestre

UNITA' DI APPRENDIMENTO Enogastronomia	
Denominazione	Brianza e Dieta mediterranea: La Brianza tra “l’orto e le montagne”
Compito - prodotto	Relazione individuale e di gruppo. Presentazione di un piatto del menu in lingua straniera. Preparazione/Predisposizione di un menu di 4 portate a base di prodotti tipici del territorio brianzolo.
Competenze mirate ☐ assi culturali ☐ cittadinanza ☐ professionali	<u>Competenze asse dei linguaggi</u> - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. - Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. <u>Competenze di cittadinanza</u> - Imparare ad imparare - Progettare - Collaborare e partecipare <u>Competenze professionali</u> - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, individuando le nuove tendenze di filiera. - Realizzare ed elaborare piatti della tradizione locale attraverso la conoscenza del proprio territorio e l'utilizzo di prodotti autoctoni.
Conoscenze	Abilità
Italiano- Storia Storia settoriale: conoscere i principali prodotti dello stile alimentare mediterraneo che hanno influenzato le tradizioni italiane e locali, negli aspetti culturali ed enogastronomici.	Realizzare una ricerca storica, utilizzando fonti multiple. Riconoscere la valenza culturale della dieta mediterranea e delle produzioni locali (dei prodotti locali).
Lingua straniera (L1-L2) Conoscenza della terminologia linguistica di base e tecnico-professionale.	Presentazione di un piatto a scelta del menu tipico.
Enogastronomia Conoscere gli ingredienti propri di un menu realizzato con ingredienti tipici del territorio.	Sviluppare un menu in “stile mediterraneo”, utilizzando gli ingredienti e i prodotti del territorio.
Scienza degli Alimenti: Conoscere le caratteristiche nutrizionali degli alimenti tipici della dieta mediterranea ed il loro ruolo nel mantenimento di un buono stato di salute.	Determinare il profilo calorico - nutrizionale di un piatto del menu e fare le considerazioni sulle sue caratteristiche nutrizionali.
Economia: Conoscere l’iva e i documenti fiscali previsti dalla normativa.	Compilare una fattura relativa alla vendita di un servizio enogastronomico. Modalità di pagamento elettronico
Matematica: operazioni nell’insieme R, rapporti e proporzioni; equazioni; calcolo percentuali.	Calcolo della quantità degli ingredienti necessari per la realizzazione di un servizio con numero di persone ben definito. Calcolo di eventuali percentuale di sconto applicabile
Utenti destinatari	Alunni classi terze
Prerequisiti	Lecture e dibattiti sul rapporto alimentazione-salute
Fase di applicazione	Secondo quadrimestre

UNITA' DI APPRENDIMENTO
Enogastronomia

Tempi (25 h)	T.1- Presentazione UDA alla classe. Brainstorming con gli alunni; suddivisione del lavoro dei singoli e dei gruppi. T.2- Presentazione dello stile alimentare mediterraneo con riferimento alla cucina delle tradizioni popolari e ai prodotti locali. T.3- Provenienza e studio degli ingredienti per la realizzazione di un menu in “ stile Mediterraneo” T.4- Aspetti nutrizionali degli ingredienti utilizzati nell’attività di laboratorio T.5- Esercizi in lingua ed uso della terminologia professionale. T.6- Calcolo iva e documenti fiscali. T.7- Calcolo delle percentuali; equivalenza; proporzioni.
Esperienze attivate	Lavoro individuale e/o in gruppo. Esercitazioni in laboratorio. Presentazione orale di quanto realizzato. Visita in aziende del settore ristorazione e ospitalità. Esperienze di lavoro in aziende del settore ristorazione/ospitalità.
Metodologia	Lezione frontale Brainstorming Cooperative learning Lezioni tecnico- pratiche Esercitazioni mirate interne ed esterne
Risorse umane ☐ interne ☐ esterne	Docenti consiglio di classe Esperti del settore Assistenti di Laboratorio
Strumenti	Lab. professionali Aula LIM Libri di testo Materiale Informativo Materiale Multimediale
Valutazione	Valutazione intermedia per ogni docente al termine della fase disciplinare Valutazione collegiale con griglia di valutazione che terrà conto dell’atteggiamento e dell’impegno degli alunni.

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO:
Coordinatore: Prof. Mancuso Alessandro
Collaboratori: Prof. Andreotti Chiara, Cogo Laura, Del Prete Maria Antonietta, Banfi Giovanna, Magurno Manuel, Vercellin Martina, Mazzotta Fernando e Di Dona Maria Rotonda

PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione Uda e formazione gruppi di lavoro	Brainstorming Lezione frontale	Motivazione della classe	1 h	
2	Ricerca storico culturale sullo stile alimentare mediterraneo con riferimento alla cucina delle tradizioni popolari e ai prodotti locali.	Internet Fotocopie Interviste	Individuare la valenza culturale della dieta mediterranea in relazione ai prodotti del Piceno.	2h	Intermedia e finale
3	Presentazione e trasformazione degli ingredienti del territorio.	Laboratorio di Cucina Materiale audiovisivo Laboratorio multimediale Libro di testo	Realizzare un menu con l'utilizzo dei prodotti tipici del territorio.	8h	Intermedia e finale
4	Esposizione degli aspetti nutrizionali relativi ai prodotti presi in esame per la realizzazione di un piatto.	Tabelle di composizione degli alimenti Riviste specializzate Materiale multimediale Libro di testo	Valutazione di un piatto dal punto di vista nutrizionale.	4h	Intermedia e finale
5	Esercizi per l'acquisizione della terminologia professionalizzante	Aula LIM Strumenti multimediali Libro di testo	Descrizione di un piatto in lingua straniera (inglese, francese, tedesco)	4h	Intermedia e finale
6	Calcolo iva e documenti fiscali.	Libro di testo Materiali forniti dal docente	Saper compilare una fattura relativa alla vendita di un servizio enogastronomico, anche in modo elettronico	2h	Intermedia e finale
7	Calcolo delle percentuali; equivalenza; proporzioni.	Libro di testo Attività in laboratorio informatico	Metodologie di calcolo	2h	Intermedia e finale

PIANO DI LAVORO UDA DIAGRAMMA DI GANTT

	Tempi					
Fasi	febbraio	marzo	Aprile			
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						

L'Unità di Apprendimento costituisce uno degli strumenti della didattica per competenze.

Per definizione è interdisciplinare.

Chiede agli studenti di agire in autonomia e responsabilità.

Possiamo avere UdA ad ampiezza massima (tutti i docenti del c.d.c.), media (alcuni) o minima (asse culturale).

Essa prevede sempre compiti reali (o simulati) e relativi prodotti che i destinatari sono chiamati a realizzare ed indica le risorse (capacità, conoscenze, abilità) che gli è chiesto di mobilitare per diventare competente.

Ogni UdA deve sempre mirare almeno una competenza tra quelle presenti nel repertorio di riferimento.

IL COMPITO/PRODOTTO DELL'UDA

Un esempio di compito/prodotto e' :

- a) la predisposizione di un dossier
- b) il glossario
- c) la relazione personale

a) **Il dossier** è una raccolta di documenti e informazioni relative al compito assegnato.

Le informazioni possono essere molteplici e pertanto nella consegna che viene data allo studente devono essere esplicitate le voci da inserire nel dossier e che saranno pertanto oggetto di valutazione da parte dei docenti delle discipline coinvolte.

b) **Il glossario** e' una raccolta di voci di specifici settori scientifici e tecnici corredate di informazioni in parte linguistiche ma soprattutto concettuali.

Le voci evidenziano ciò che lo studente ha imparato (perché non conosceva o non aveva pienamente compreso) attraverso l'attività pratica ma che soprattutto ha interiorizzato e pertanto sa utilizzare. Per questo motivo tali voci devono apparire nella relazione personale.

c) **La relazione personale** è un testo di carattere prevalentemente tecnico (con eventuali allegati di varia natura), in genere strutturato secondo un formato comune, spesso codificato, in modo da facilitarne la lettura e la comprensione, nonché la trasmissione del suo contenuto informativo.