



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER LA LOMBARDIA

I.P.S.S.E.C. "A. OLIVETTI"

VIA LECCO 12 - 20900 MONZA (MB)

Tel. 039324627 - Fax. 039323397 - sito web: www.olivettimonza.it - C.F.: 85007010151

mail: mirco060005@istruzione.it pec: mirco060005@pec.istruzione.it

Anno Scolastico 2025/26 Classe V sez. A serale

Programmazione di Classe

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La Classe è costituita da 20 studenti di cui 16 ragazzi e 4 ragazze. La classe è costituita da studenti promossi dalla quarta serale, completata con studenti provenienti dai Corsi di formazione Regionale con qualifica quadriennale.

All'interno del gruppo classe sono inclusi: 4 studenti D.S.A. e 1 studente D.V.A., per i quali sono state applicate tutte le strategie e gli strumenti compensativi e dispensativi in grado di favorirne l'apprendimento, oltre al supporto del docente di SOSTEGNO. Si rimanda agli altri allegati al documento in forma riservata. I Docenti hanno attuato metodologie di insegnamento che hanno tenuto conto delle loro difficoltà e, al momento della valutazione scritta e orale, hanno permesso l'utilizzo di schemi riassuntivi e mappe concettuali, o in alternativa, non potendo allungare i tempi a disposizione per la verifica, hanno optato a ridurne i contenuti oltre a consentire l'utilizzo del personal computer e/o della calcolatrice se richiesti dallo studente.

La classe partecipa in modo abbastanza continuo e spesso costruttivo allo svolgimento dell'attività didattica e partecipa in modo adeguato al dialogo educativo.

La Classe rispetta i criteri enunciati nel patto scuola-famiglia: gli studenti sono abbastanza disciplinati sia in Classe, sia durante l'attività laboratoriale. Alcuni alunni non sempre rispettano i tempi e le modalità delle consegne.

Allo stato attuale una piccola parte della classe non ha ancora raggiunto un livello pienamente sufficiente rispetto agli obiettivi formativi e cognitivi programmati dal C.D.C.

Alcuni studenti comunque mostrano un profitto adeguato con esiti nelle valutazioni che vanno dal sufficiente al buono.

I docenti collaborano e si confrontano costantemente sulle strategie adottate e utilizzano diversi strumenti per comunicare con gli alunni.

Ai ragazzi viene progressivamente fornito il materiale per poter sviluppare al meglio le loro capacità.



UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER LA LOMBARDIA

I.P.S.S.E.C. "A. OLIVETTI"

VIA LECCO 12 - 20900 MONZA (MB)

Tel. 039324627 - Fax. 039323397 - sito web: www.olivettimonza.it - C.F.: 85007010151

mail: mirc060005@istruzione.it pec: mirc060005@pec.istruzione.it

Per studenti diversamente abili (D.V.A) 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 (D.S.A), 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 (B.E.S.), 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.

COINVOLGIMENTO IN PROGETTI

Il C.d.C. si mostra favorevole al coinvolgimento in progetti approvati prima dal Collegio dei Docenti e poi deliberati dal Consiglio d'Istituto, attualmente presenti nel P.T.O.F.

In particolare:

ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO

(ESERCITAZIONI INTERNE ED ESTERNE F&B, RECEPTION, COOK AROUND, RISTORANTE DIDATTICO)

PROGETTO EDUCAZIONE ALL'AFFETTIVITA'

CORSO DI TEATRO A SCUOLA

SCUOLA DIGITALE

P.O.N.

ERASMUS +



UNIONE EUROPEA

**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

MIUR

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER LA LOMBARDIA

I.P.S.S.E.C. "A. OLIVETTI"

VIA LECCO 12 - 20900 MONZA (MB)

Tel. 039324627 - Fax. 039323397 - sito web: www.olivettimonza.it - C.F.: 85007010151

mail: mirco060005@istruzione.it pec: mirco060005@pec.istruzione.it

UNITA' DI APPRENDIMENTO

I docenti concordano le strategie, le attività e gli obiettivi da raggiungere, nella predisposizione delle U.D.A.

Vengono sviluppate le U.D.A.:

- A Tavola con la Letteratura
- La Dieta Mediterranea
- Il Cliente E Le Sue Esigenze

ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO

L'orientamento prevede la collaborazione tra coordinatore, Tutor P.F.I., Tutor P.C.T.O. e Tutor orientatore.

Il Tutor orientatore stila il calendario della propria presenza in aula o limitrofa, riportando nell'immediato in piattaforma unica l'attività svolta e gli incontri con studenti e genitori.

Viene creata una "classroom" per studenti, e alla voce "LAVORI DEL CORSO", ogni studente compilerà un registro orientamento in condivisione con Tutor e docenti. Il controllo è affidato al Coordinatore, al Tutor Orientamento e al Tutor P.F.I.

Le ore curriculari del docente di materia che rientrano nelle attività di orientamento, devono essere segnalate con la voce "ORIENTAMENTO" sul registro elettronico. Il tutor orientatore firma in compresenza (come potenziamento).

Il tutor orientatore presenta l'attività di orientamento alla classe, spiega la piattaforma, le modalità di registrazione ed accesso, i servizi e il caricamento delle varie attività. Ogni studente deve caricare almeno un capolavoro entro il mese di febbraio.

Tutti i docenti del C.d.C. supportano il Tutor orientatore nel verificare che il compito sia completato da tutti gli studenti.

A fine aprile è previsto un momento di confronto in classe tra Coordinatore, Tutor Orientante e studenti, su tutti i lavori caricati in piattaforma UNICA da parte di ogni singolo studente.

Il coordinatore di Classe presenta il piano delle attività di orientamento da svolgere nel seguente anno,



**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

MIUR

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER LA LOMBARDIA

I.P.S.S.E.C. "A. OLIVETTI"

VIA LECCO 12 - 20900 MONZA (MB)

Tel. 039324627 - Fax. 039323397 - sito web: www.olivettimonza.it - C.F.: 85007010151

mail: mirco060005@istruzione.it pec: mirco060005@pec.istruzione.it

In merito al primo obiettivo: Rinforzare il metodo di studio e lavorare sul senso di responsabilità e imprenditorialità, tra le varie opzioni si inserisce: “Pianificazione, programmazione e controllo di gestione” e della “Redazione del Business Plan”, che rientrano nel programma di Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive..

Inoltre, dal momento che si parla di senso di responsabilità, si prevedono inserire incontri/lezioni di educazione civica, trattando i temi della “Giornata della Memoria”, il significato dell’8 settembre 1943, del 25 aprile,

In merito al secondo obiettivo Conoscere il mondo e il territorio ed agire in esso, si fa riferimento al territorio. In questo caso si prevedono attività teoriche o visite guidate che portano a conoscere il territorio in cui si vive.

In merito agli incontri con gli esperti, in cui viene declinato l’obiettivo in questione si prevede il seminario A.I.D.O., e il seminario su Matteotti.

Per quanto riguarda la formazione post-diploma, verranno presentati agli studenti gli eventi che le ITS e le università organizzano durante l’anno.

Alla voce “Conoscere se stessi e le proprie attitudini” il tutor orientatore contribuirà ad interagire con gli studenti per far sviluppare le loro competenze e le loro potenzialità.

In merito al terzo obiettivo, Percorsi per le competenze trasversali e l’orientamento, saranno attivati progetti ed attività quali: Ristorante Dattico, laboratori di cucina e sala, l’esperienza Erasmus+, eventi relativi lo spreco alimentare, per la carità, oltre all’elaborazione di cover letter e curriculum vitae.

USCITE DIDATTICHE

In relazione alle visite d’istruzione, il C.D.C. prende in considerazione eventuali uscite didattiche relative alle aree di competenza settoriale, culturale e scientifica, nel corso dell’anno scolastico, nelle seguenti località:.

- Sirmione e Vittoriale D’Annunziano.
- Fiera del torrione a Cremona e museo dei violini Stradivari.
- Museo egizio, Museo del Cinema presso Torino.

Si fa presente che la classe parteciperà ai progetti ERASMUS presso sedi estere.



**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

MIUR

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER LA LOMBARDIA

I.P.S.S.E.C. "A. OLIVETTI"

VIA LECCO 12 - 20900 MONZA (MB)

Tel. 039324627 - Fax. 039323397 - sito web: www.olivettimonza.it - C.F.: 85007010151

mail: mirc060005@istruzione.it pec: mirc060005@pec.istruzione.it

.In più si valuta la fattibilità di un viaggio d'istruzione in una città di interesse culturale (vedi punto dedicato).

ELENCO DELLE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO

OBIETTIVI	ATTIVITA'	LUOGO	SOGGETTI COINVOLTI	METODOLOGIE	TEMPI	TOT
Rinforcare il metodo di studio e Lavorare sul senso di responsabilità e imprenditorialità	- Didattica orientativa "Pianificazione, programmazione e controllo di gestione" e della "Redazione del Business Plan" "Giornata della Memoria", il significato dell'8 settembre 1943, del 25 aprile ...	Aula	Docenti del CDC	Dibattito; Attività laboratoriale	ORO 7	10
Conoscere il mondo e il territorio e agire in esso	- Uscite sul territorio al Parco di Monza - Incontro con esperti interni/esterni AIDO - Formazione post Diploma	Aziende di settore e territorio; Enti esterni	Docenti del cdc; Esperti	Visite d'istruzione e di settore	ORE 3	
Conoscere se stessi e le proprie attitudini	Incontri con il tutor orientamento MOMENTO DI PRESENTAZIONE: - PIATTAFORMA - MODALITA' D'ACCESSO - SEZIONI - CARICAMENTO DELLE VARIE ATTIVITA' Compilazione E-portfolio - CAPOLAVORO - COMPETENZE - AUTOVALUTAZIONE	Scuola	Tutor; Docenti del cdc	Colloqui individuali e con le famiglie; Brainstorming; individuazione del capolavoro; accesso alla piattaforma Unica (come da calendario)		10
Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento	- Ristorante didattico - Erasmus+ - Curriculum Vitae	Scuola; Strutture esterne	Docenti del cdc e Ata coinvolto nelle attività; Esperti	Realizzazione di attività interne/esterne all'istituto		10



UNIONE EUROPEA

**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**

pon
2014-2020



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER LA LOMBARDIA

I.P.S.S.E.C. "A. OLIVETTI"

VIA LECCO 12 - 20900 MONZA (MB)

Tel. 039324627 - Fax. 039323397 - sito web: www.olivettimonza.it - C.F.: 85007010151

mail: mirco060005@istruzione.it pec: mirco060005@pec.istruzione.it

Competenze chiave e di cittadinanza

Competenza	Esiti formativi (abilità)	Discipline coinvolte	Conoscenze	Tempi (periodo)
Risolvere problemi	• Affronta situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi • Individua le fonti e le risorse adeguate • Raccoglie e valuta i dati • Propone soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline	Matematica	Studio di funzioni	intero anno scolastico
		Scienza e Cultura dell’Alimentazione	Fabbisogno energetico individuale	
		Tecniche Amministrative delle Imprese Ricettive	Costo pasto	
Individuare collegamenti e relazioni	• Individua e rappresenta collegamenti e relazioni tra fenomeni diversi anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari	Italiano / Storia	‘900	intero anno scolastico
		Cucina	Lingua in cucina e in sala	
		Inglese		
		Francese		
Progettare	• Elabora progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio • Utilizza le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici • Valuta i vincoli e le possibilità esistenti • Definisce le strategie di azione • Verifica i risultati raggiunti	Laboratorio Enogastronomia	Elaborazione di un pasto e sicurezza alimentare	intero anno scolastico
		Laboratorio Sala e Vendita		
		Tecniche Amministrative delle Imprese Ricettive	Business Plan	
		Scienza e Cultura dell’Alimentazione	Manuale H.A.C.C.P.	



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER LA LOMBARDIA

I.P.S.S.E.C. "A. OLIVETTI"

VIA LECCO 12 - 20900 MONZA (MB)

Tel. 039324627 - Fax. 039323397 - sito web: www.olivettimonza.it - C.F.: 85007010151

mail: mirco060005@istruzione.it pec: mirco060005@pec.istruzione.it

Programmazione interdisciplinare

Discipline	Argomenti	Periodo
Italiano / Storia	Giovanni Pascoli e l'impresa in Libia; Gabriele D'Annunzio e l'impresa di Fiume; Futurismo e la Prima Guerra Mondiale; Italo Svevo e la questione di Trieste; Giuseppe Ungaretti e la guerra di trincea; Luigi Pirandello e il Fascismo.	Annuale
Inglese / Francese	La lingua in cucina e in sala; ricette e cocktail	Annuale
Alimentazione / Cucina / Sala	Sicurezza alimentare e H.A.C.C.P.	Quadrimestrale
Economia / Cucina / Sala	Costo Piatto	Quadrimestrale



UNIONE EUROPEA

**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**

pon
2014-2020



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER LA LOMBARDIA

I.P.S.S.E.C. "A. OLIVETTI"

VIA LECCO 12 - 20900 MONZA (MB)

Tel. 039324627 - Fax. 039323397 - sito web: www.olivettimonza.it - C.F.: 85007010151

mail: mirc060005@istruzione.it pec: mirc060005@pec.istruzione.it

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

COMPETENZE DI CITTADINANZA	DESCRIPTORI	INDICATORI	VALUTAZIONE LIVELLI (barrare con una crocetta)			
			Avanzato	Intermedio	Base	Non raggiunto
IMPARARE AD IMPARARE	Conoscenza di sé	Interviene in modo pertinente nelle conversazioni, avanza proposte e ipotesi.				
	Uso di strumenti informativi	Collega ed organizza dati, informazioni e conoscenze, utilizzando pluralità di fonti.				
	Acquisizione di un metodo di studio e di lavoro	E' in grado di operare in modo autonomo nel proprio lavoro, organizzando tempi e strumenti a disposizione				
PROGETTARE	Uso delle conoscenze apprese per realizzare un prodotto.	Utilizza le conoscenze acquisite per elaborare progetti inerenti le attività di studio. E' in grado di verificare la pianificazione.				
	Organizzazione del materiale per realizzare un prodotto	Organizza il materiale in modo appropriato. Gestisce responsabilmente strumenti e spazi.				
	Individuare e rappresentare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi	Riferisce in modo chiaro ed approfondito fatti e fenomeni individuandone gli aspetti fondamentali, coglie le relazioni di causa ed effetto negli eventi, analizza e classifica dati.				
	Individuare collegamenti fra le varie aree disciplinari	Opera autonomamente e in modo corretto collegamenti coerenti fra le diverse aree disciplinari.				
INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI						

Monza, 06/11/2025

Il coordinatore di classe

Prof. Varriale Gianluca



UNIONE EUROPEA

**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**

pon
2014-2020



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: 5^A A SERALE

Comprendente:

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

UNITA' DI APPRENDIMENTO		
Denominazione	A tavola con la letteratura italiana	
Prodotti	Realizzazione di una cena composta da due piatti basati su ricette legate alla letteratura italiana di fine '800/inizio '900 (<i>Risotto alla romagnola</i> di G. Pascoli e <i>Il carne plastico</i> di F. T. Marinetti)	
Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali	Competenze di cittadinanza: Comunicare e collaborare e partecipare Competenze asse dei linguaggi: • Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità dle servizio e il coordinamento con i colleghi Competenze asse matematico: • Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative Competenze professionali: • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. • Produrre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche	
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Lingua e letteratura italiana	Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali.	Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio.
Inglese / Francese	Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.	Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto
Matematica	Utilizzare e valutare criticamente informazioni statistiche di diversa origine con particolare riferimento agli esperimenti e ai sondaggi	Piano di rilevazione e analisi dei dati
Alimenti ed Alimentazione	Formulare menu funzionali alle esigenze	Allergie, intolleranze e malattie correlate all'alimentazione

	fisiologiche e patologiche della clientela	Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle varie patologie
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore cucina	Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. Progettare menu per tipologia di eventi.	Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore sala e vendita	Riconoscere il sistema enografico nazionale. Eseguire l'analisi sensoriale del vino	Enografia nazionale
Utenti destinatari	Classe 5 ^ serale Enogastronomia	
Prerequisiti	Leggere e comprendere testi di varia tipologia ed estrapolare le informazioni necessarie Conoscere i principali metodi di cottura Sapersi orientare nella presentazione di menu e ricette Conoscere le basi dell'enologia Saper produrre un semplice testo in lingua straniera Saper effettuare semplici rappresentazioni grafiche	
Fase di applicazione	Lingua e letteratura italiana - studiare gli autori della letteratura italiana in questione - individuare le ricette legate agli autori da eseguire successivamente in laboratorio - correzione delle slide del PPT Inglese/Francese - tradurre le ricette individuate in lingua straniera - esporre le ricette tradotte in lingua Matematica - raccolta dei dati sulle ricette analizzate - realizzazione dei grafici dei nutrienti Alimenti ed alimentazione - raccolta dei dati sui vari ingredienti delle ricette realizzate - individuazione degli eventuali allergeni e intolleranze	

	Laboratorio dei servizi enogastronomici - analisi delle ricette da effettuare successivamente - effettuazione della lista della spesa - individuazione degli eventuali punti critici dell'HACCP - realizzazione delle ricette in laboratorio Laboratorio di sala-bar - analisi e scelta dei vini da abbinare alle ricette - servizio dei vini abbinati ai piatti preparati
Tempi	Da novembre a marzo Totale ore 26 ore
Esperienze attivate	Uso degli strumenti digitali per la pianificazione delle informazioni specifiche in relazione al lavoro assegnato. Proposta di lavoro sia in modalità individuale che in gruppo.
Metodologia	Cooperative learning Lezione frontale Problem solving Attività laboratoriali Team working Flipped classroom
Risorse umane interne esterne	Docenti interni per le discipline coinvolte Assistenti tecnici dei laboratori di enogastronomia
Strumenti	Libri di testo Slide Computer Classroom
Valutazione	In questo percorso si intende valutare le competenze di ciascun alunno. Nello specifico verranno utilizzate: - le griglie di osservazione e di monitoraggio in situazioni di lavoro di gruppo cooperativo e/o individuale - le griglie predisposte alla rilevazione del grado di collaborazione, puntualità rispetto alle consegne, organizzazione del lavoro La valutazione in itinere delle singole discipline verrà attuata attraverso verifiche scritte e/o orali e/o pratiche.

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 e il consolidamento di quanto appreso.

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UdA: A TAVOLA CON LA LETTERATURA ITALIANA

Cosa si chiede di fare: **realizzazione di un menu basato su ricette legate ad autori della letteratura italiana di fine '800/inizio '900.**

In che modo: **lavoro di gruppo**

Quali prodotti: **realizzazione di una cena con menu a tema autori della letteratura italiana di fine '800/inizio '900**

Che senso ha: **imparare a cogliere i collegamenti interdisciplinari (partendo da alcuni autori della letteratura italiana che hanno ideato delle ricette) e preparare un menu legato agli autori studiati in letteratura italiana durante l'anno**

Tempi: **novembre - marzo**

Risorse: **Fonti, testi, programmi digitali, laboratori**

Criteri di valutazione: **In questo percorso si intende valutare le competenze di ciascun alunno. Nello specifico verranno utilizzate:**

- **le griglie di osservazione e di monitoraggio in situazioni di lavoro di gruppo cooperativo e/o individuale**
- **le griglie predisposte alla rilevazione del grado di collaborazione, puntualità rispetto alle consegne, organizzazione del lavoro**

La valutazione in itinere delle singole discipline verrà attuata attraverso verifiche scritte e/o orali e/o pratiche

Valore della UdA in termini di valutazione della competenza mirata (da indicare):
comunicare, collaborare e partecipare

Peso della Uda in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline: **tutte le discipline coinvolte avranno un peso uguale nella valutazione finale dell'UDA.**

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: A TAVOLA CON LA LETTERATURA ITALIANA
Coordinatore: Docente di lettere
Collaboratori: I docenti del consiglio di classe coinvolti nell'UDA

PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Individuare le ricette legate agli autori studiati (Pascoli e Marinetti)	Libro di testo di Italiano Internet per il reperimento del materiale di lavoro Guide culinarie	Ricette del "Risotto alla romagnola" e de "Il carne plastico"	Novembre – Gennaio 2022 4 ore	Valutazione diffusa per scenari didattici flessibili
2	Studio delle ricette da realizzare	Libro di testo di cucina	Realizzazione delle ricette in laboratorio	Gennaio - Febbraio 6 ore	Valutazione diffusa per scenari didattici flessibili
3	Analisi degli allergeni presenti nelle ricette e delle varie procedure relative alla sicurezza alimentare	Internet per il reperimento del materiale di lavoro Libro di testo di Alimentazione e di Cucina	Preparazione delle slide e montaggio del PPT	Febbraio 2 ore	Valutazione diffusa per scenari didattici flessibili
4	Studio delle ricette per individuare il	Libro di testo di sala e vendita	Individuazione del miglior vino da abbinare al	Febbraio 3 ore	Valutazione diffusa per scenari didattici

	miglior abbinamento cibo vino	Internet	menu proposto		flessibili
5	Raccolta dei dati (ingredienti, allergeni...) presenti nelle ricette	Internet per il reperimento del materiale di lavoro Libro di testo di Alimentazione	Dati da analizzare nelle varie discipline e da usare per la realizzazione del PPT	Febbraio 2 ore	Valutazione diffusa per scenari didattici flessibili
6	Traduzione delle ricette in lingua inglese e francese	Libro di testo di inglese e francese	Ricette scritte e presentate in lingua inglese e francese	Febbraio 3 ore (6 ore complessive)	Valutazione diffusa per scenari didattici flessibili
7	Realizzazione del servizio	Laboratorio di cucina e di sala	Servizio della cena al consiglio di classe	Marzo 3 ore	Valutazione diffusa per scenari didattici flessibili

Piano di lavoro UDA

DIAGRAMMA DI GANTT

	Tempi				
Fasi	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					

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- tecnico-professionale da parte dell'allievo è soddisfacente	
		Base	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale-tecnico-professionale	
		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 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	

UDA “IL CLIENTE E LE SUE ESIGENZE”

MAPPA DELLE COMPETENZE				
DISCIPLINARI	INTERDISCIPLINARI		CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA	AREA GENERALE ASSE CULTURALE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO		
Utilizzare l'insieme strutturato delle seguenti conoscenze e abilità: Conoscenze. Valore culturale del cibo, rapporto con enogastronomia,	Risultati di apprendimento come descritti nel D.Lgs. 61/2017 e nel Decreto Direttoriale n. 1400 del 25/09/2019		secondo il Quadro di riferimento europeo approvato il 22 maggio 2018: • competenza	
	All. 2	All. 1		

società e cultura. L'alimentazione nelle diverse fasi della vita. Diete e stili alimentari. Prescrizioni alimentari e religioni. L'alimentazione nella ristorazione collettiva. L'alimentazione in condizioni patologiche: 1. malattie cardiovascolari 2. malattie metaboliche 3. malattie dell'apparato digerente 4. allergie e intolleranze alimentari 5. alimentazione e tumori 6. disturbi alimentari Abilità Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita e equilibrato e sostenibile. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari in funzione del contesto culturale/religioso	Competenza 4 Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela Competenza 6 Curare tutte le fasi del ciclo del cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più efficaci.	Competenza di riferimento 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	personale, sociale e capacità di imparare a imparare • competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
---	--	--	--

UDA “IL CLIENTE E LE SUE ESIGENZE”

PIANO DI LAVORO

Denominazione	UDA “IL CLIENTE E LE SUE ESIGENZE”
Compito (prodotto)	Proposta di un menu in base agli stili alimentari, al contesto culturale e alle esigenze fisiologiche/patologiche
Utenti destinatari	Classe quinte articolazioni enogastronomia
Assi culturali	Asse scientifico, tecnologico e professionale Asse dei linguaggi Asse storico-sociale Asse matematico

Competenze	Competenza 4 Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela Competenza 6 Curare tutte le fasi del ciclo del cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più efficaci.
Discipline coinvolte	Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio Servizi Enogastronomici – Cucina Economia* Inglese* Seconda lingua straniera* *Facoltative
Prerequisiti	Saper raccogliere informazioni. Saper utilizzare i principali software per elaborare prodotti multimediali. Scienza e cultura dell'alimentazione: conoscenza dei nutrienti e della merceologia degli alimenti; conservazione e cottura degli alimenti. Diritto: normativa sull'igiene dei prodotti alimentari, Regolamenti CE "Pacchetto Igiene" Laboratorio di Bar-Sala e vendita: autocontrollo da parte degli OSA Laboratorio di Cucina: autocontrollo da parte degli OSA

UDA“QUALITA’ E SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI”

MAPPA DELLE COMPETENZE			
DISCIPLINARI	INTERDISCIPLINARI		CHIAVE
SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE	INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA	AREA GENERALE ASSE CULTURALE SCIENTIFICO- TECNOLOGICO	
Utilizzare l’insieme strutturato delle seguenti conoscenze e abilità: <u>Conoscenze</u> La filiera agroalimentare - Impatto ambientale della filiera agroalimentare - Le frodi nella filiera agroalimentare - La sicurezza alimentare nella filiera produttiva - La qualità totale della filiera agroalimentare - Le certificazioni di qualità - Il “Made in Italy” - Un modo diverso di valutare gli acquisti alimentari: la sostenibilità sociale -La sostenibilità ambientale nella filiera agroalimentare - Igiene dei prodotti alimentari - I Manuali di Buone Pratiche Igieniche - Il sistema HACCP - La valutazione della gravità del rischio - La contaminazione biologica degli alimenti (Bacillus Cereus, Campylobacter jejuni, Clostridium Botulinum e Perfringens, Listeria, Salmonella, Staphylococcus aureus, lieviti e muffe, Toxoplasmosi, Anisakidosi, Teniasi) -La contaminazione fisica degli alimenti - La contaminazione chimica degli	Risultati di apprendimento come descritti nel D.Lgs. 61/2017 e nel Decreto Direttoriale n. 1400 del 25/09/2019		di cittadinanza • imparare a imparare • progettare • risolvere problemi per l’apprendimento permanente secondo il Quadro di riferimento europeo approvato il 22 maggio 2018: • competenza imprenditoriale • competenza matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria • competenza in materia di cittadinanza
	All. 2	All. 1	

alimenti - Gli agrofarmaci - Gli zoofarmaci - Sostanze cedute dai MOCA - I metalli pesanti - Le materie prime e i prodotti alimentari -I nuovi prodotti alimentari -La promozione di uno stile di vita equilibrato <u>Abilità</u> - La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio -Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP - Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati - Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciato in funzione del prodotto finito	Competenza in uscita n. 2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione Competenza in uscita n. 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro Competenza in uscita n. 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 Competenza in uscita n. 5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	Competenza di riferimento 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	
--	--	--	--

UDA “QUALITA’ E SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI”

PIANO DI LAVORO

Denominazione	“QUALITA’ E SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI”
Compito (prodotto)	Elaborazione (in formato digitale) di un menù di qualità che valorizzi e tuteli il territorio
Utenti destinatari	Classe quinta
Assi culturali	Asse scientifico, tecnologico e professionale
Competenze	Competenza in uscita n. 2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un’ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell’innovazione Competenza in uscita n. 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
Discipline coinvolte	Scienza e cultura dell’alimentazione Laboratorio di Cucina Diritto* Laboratorio di Sala e vendita* *Facoltative
Prerequisiti	Saper raccogliere informazioni. Saper utilizzare i principali software per elaborare prodotti multimediali. Scienza e cultura dell’alimentazione: conoscenza dei nutrienti e della merceologia degli alimenti; conservazione e cottura degli alimenti. Diritto: normativa sull’igiene dei prodotti alimentari, Regolamenti CE “Pacchetto Igiene” Laboratorio di Bar-Sala e vendita: autocontrollo da parte degli OSA Laboratorio di Cucina: autocontrollo da parte degli OSA

La programmazione delle classi quinte fa riferimento ai nuclei tematici fondamentali d’indirizzo “Enogastronomia e Ospitalità alberghiera” (allegato G del Decreto Ministeriale n. 164 del 15 giugno 2022), correlati alle competenze in uscita (allegati al DECRETO 24 maggio 2018, n. 92., ai sensi dell’articolo 3, comma 3, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61)

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: 5A serale

LA DIETA MEDITERRANEA

Comprendente:

UDA

CONSEGNA AGLI STUDENTI

PIANO DI LAVORO

SCHEMA RELAZIONE INDIVIDUALE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	LA DIETA MEDITERRANEA
Prodotti	Prodotto: Ideazione di un menu secondo i principi della dieta mediterranea, che tenga conto delle tradizioni culinarie siciliane e che possa essere introdotto da una presentazione a carattere storico/letterario dell'ambiente sociale di riferimento.
Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali	<u>Competenze di cittadinanza:</u> - Individuare collegamenti e relazioni; agire in modo autonomo e responsabile <u>Competenze chiave:</u> - competenza multilinguistica; competenza digitale; competenza in materia di cittadinanza, imparare ad imparare, comunicare. <u>Competenze mirate:</u> storia: stabilire quadri di civiltà, individuando analogie e differenze tra epoche storiche, anche in relazione con il presente italiano: riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura e della letteratura e orientarsi agevolmente tra generi, autori e testi fondamentali Enogastronomia settore sala e vendita: - Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa - Strategie di comunicazione del prodotto Enogastronomia settore cucina: - Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. - Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività, e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. - 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. <u>Competenze asse dei linguaggi:</u> - Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento - Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi <u>Competenze asse matematico:</u> - Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative <u>Competenze professionali:</u> - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di

	studio, ricerca e approfondimento disciplinare. • Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche • Predisporre prodotti coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici definendo e pianificando le fasi da compiere sulla base delle istruzioni ricevute; • Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; • Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, economici, tecnologici;
Disciplina	Abilità
Lingua e letteratura italiana storia	Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti.
Inglese / Francese	Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.
Matematica	Grafici sul costo piatto e km 0
Alimenti ed Alimentazione	Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche e patologiche della clientela
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore cucina	- Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto-servizio programmato. - Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizio, e/o menu in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. - Tecniche di realizzazione, di lavorazione ed erogazione del prodotto servizio.

	- Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità.
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore sala e vendita	-Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un’ottica di qualità e di sviluppo cultura dell’innovazione. - Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato
Utenti destinatari	Classe 5B serale
Prerequisiti	Asse storico-sociale: • comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica e sincronica. Asse dei linguaggi: • leggere comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo; produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi Asse tecnico-scientifico: • Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti • Classificare e configurare la sostenibilità economica del prodotto/servizio • Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti. • 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
Fase di applicazione	primo e secondo quadrimestre, a seconda del programma dei singoli insegnamenti
Tempi	primo e secondo quadrimestre, a seconda del programma dei singoli insegnamenti
Esperienze attivate	Uso degli strumenti digitali per la pianificazione delle informazioni specifiche in relazione al lavoro assegnato. Proposta di lavoro sia in modalità individuale che in gruppo. Laboratorio di cucina.
Metodologia	Cooperative learning Lezione frontale Problem solving Attività laboratoriali Team working
Risorse umane interne esterne	Docenti interni per le discipline coinvolte Assistenti tecnici dei laboratori di enogastronomia
Strumenti	Libri di testo Slide Internet Classroom Strumenti e attrezzature presenti nel laboratorio di cucina

Valutazione	- valutazione per competenze del prodotto finito sulla base della griglia allegata con particolare riferimento a • comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze • ricerca e gestione delle informazioni • completezza, correttezza, pertinenza e organizzazione Le competenze avranno una ricaduta sulle competenze di settore attribuite alla fine dell'anno scolastico - valutazione intermedia delle conoscenze per le singole materie storia: presentazione del contesto storico e sociale dell'Italia dei primi Novecento con particolare riferimento alla questione Meridionale. Lo sbarco alleato in Italia della Seconda Guerra Mondiale italiano: analisi dei testi di Verga La Lupa, I Malavoglia, la famiglia Malavoglia e L'addio di Ntoni cucina: prova pratica di laboratorio alimentazione: la dieta mediterranea patrimonio dell'umanità Laboratorio di sala: il menu inglese : <i>valutazione della traduzione della ricetta</i>
--------------------	--

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 e il consolidamento di quanto appreso.

CONSEGNA AGLI STUDENTI
Titolo Uda : LA DIETA MEDITERRANEA Cosa si chiede di fare: si chiede di impostare un menu basato sulla dieta mediterranea, che illustri il background sociale e culturale dei luoghi di riferimento, nonché la trattazione scientifica e gli aspetti tradizionali. In che modo: gli studenti lavoreranno individualmente presentando il proprio prodotto finale Quali prodotti Impostazione di un menu che rispetti le linee guida della dieta mediterranea, considerando anche la tradizione culinaria siciliana. Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti) Imparare a cogliere i collegamenti interdisciplinari (partendo da alcuni autori della letteratura italiana) Imparare a raccogliere informazioni significative su un'esperienza svolta, a comunicarla in modo efficace con strumenti multimediali, come si usa in quasi tutte le situazioni lavorative, stimolare la motivazione intrinseca, sviluppare le competenze sociali e interdisciplinari acquisendo fiducia in se stessi e nel gruppo dei pari. Tempi primo e secondo quadrimestre a seconda dei singoli insegnamenti. Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...) aula, fonti, testi, programmi digitali Criteri di valutazione: - per competenze: il prodotto finale

- per conoscenze le valutazioni intermedie di materia

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 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

Tutte le discipline coinvolte avranno un peso uguale nella valutazione finale dell'UDA.

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: LA DIETA MEDITERRANEA
Coordinatore: Mazzotta Fernando
Collaboratori: I docenti del consiglio di classe coinvolti nell'UDA

PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione dell'Uda alla classe			1 ora	Interesse, partecipazione
2 Presentazione del lavoro delle singole discipline	Italiano/storia	Lezione frontale,	Acquisizione di conoscenze storiche e letterarie,, rielaborazione scritta della parte introduttiva al menu	20 ore non consecutive	Valutazione delle conoscenze e competenze richieste
2	Laboratorio di cucina	libro di testo, dispense, esercitazioni pratiche	-Elementi di enogastronomia regionale. - Focus sulla Sicilia, piatti tipici e tradizioni. - individuazione ricette da sviluppare in laboratorio.	5 ore non consecutive	controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
2	Laboratorio di sala	Lezione frontale	Presentazione di un menu	3 ore	Partecipazione Valutazione delle conoscenze e delle competenze acquisite
2	Francese: la dieta mediterranea	libro di testo, internet, dizionario digitale	esposizione orale	3 ore	esposizione orale
2	Inglese	Lezione frontale, libro di testo, internet, dizionario	Esporre contenuti di settore in lingua straniera	3 ore	Esposizione orale
2	Matematica	Lezione frontale	Esposizione orale	3 ore	In itinere
2	Alimentazione	Lezione partecipata	Analisi della dieta mediterranea	4 ore	Valutazione in itinere

			Linee guida		
3	Feedback sul lavoro svolto	Scheda di relazione individuale	Riflessione sul percorso	1 ora	Autovalutazione
4-5	Presentazione del prodotto finito e valutazione	Materiale di laboratorio di cucina	Analisi di competenze pratiche degli studenti		Valutazione di apprendimento individuale

Piano di lavoro UDA

DIAGRAMMA DI GANTT

FASI							
	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	
1-presentazione del progetto agli studenti	x						
2-realizzazione delle attività programmate		x	x	x			
3-progettazione e realizzazione del compito di realtà					x		
4 -presentazione del prodotto finale						x	
5-autovalutazione e bilancio delle competenze in uscita						x	

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- tecnico professionale da parte dell'allievo è soddisfacente	
		Base	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale-tecnico professionale	
		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 adeguate	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	

