

FORMAT

DELL' UNITÀ DI APPRENDIMENTO

UDA

ECCELLENZE DEL TERRITORIO

CONSEGNA AGLI STUDENTI

PIANO DI LAVORO

SCHEMA RELAZIONE INDIVIDUALE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

UDA

UNITA' DI APPRENDIMENTO		
Denominazione	ECCELLENZE DEL TERRITORIO	
Prodotti	Realizzazione di una preparazione che valorizzi un'eccellenza del territorio. Risotto alle rose	
Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali	Competenze di cittadinanza: Risolvere problemi Progettare Competenze comuni: Asse dei Linguaggi Comunicazione Comunicazione nella lingua italiana: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici ,economici, tecnologici. Interagisce in modo efficace in diverse situazioni comunicative, rispettando gli interlocutori, le e osservando un registro adeguato e regole delle conversazioni. Asse Scientifico-tecnologico, Asse Storico-sociale. Adottare adeguate regole di comportamento Competenze professionali: <i>Operare in equipe integrando le proprie competenze con tutte le figure professionali previste.</i> Competenze sociali e civiche Riconoscere i comportamenti per l'ambiente la società con gli obiettivi sostenibili sanciti a livello comunitario attraverso l'agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile Competenze disciplinari Competenza alfabetica funzionale: capacità di individuare, comprendere ,esprimere concetti sentimenti ,fatti e opinioni in forma sia orale che scritta utilizzando materiali visivi ,sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti. La scelta dei prodotti: valorizzando i prodotti del territorio italiano all'estero MADE IN ITALY Competenza multilinguistica Capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare. Competenza in materia di cittadinanza Partecipa ad attività collettive.	
Disciplina	Abilità	Conoscenze

Italiano	Individuare il legame tra vita le connessioni con territorio	Gabriele D'annunzio
Diritto e tecniche amministrative	Riconoscere i bisogni del consumatore e l'abilità delle imprese nel rispondere a tali bisogni. Individuare prodotti con marchio di qualità	I bisogni del consumatore. I marchi di qualità
Scienza e cultura dell'alimentazione	Proporre alimenti di qualità, che valorizzano il territorio e rispettano le esigenze del consumatore.	Qualità totale degli alimenti (e valorizzazione dei Presidi SlowFood). La filiera agroalimentare e la valorizzazione del Made in Italy. L'impronta ecologica degli alimenti e la dieta sostenibile. Le esigenze del consumatore (nutrizionali e legate agli stili di vita)
Lingua e cultura straniera inglese	Saper esporre in lingua ricette della tradizione	Traduzione di ricette con utilizzo di linguaggio specifico
Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina	Alimenti a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origine protette (DOP,IGP)	Progettare attività/iniziative di varie tipologie atte a valorizzare le tipicità del territorio
Utenti destinatari	Tutti gli alunni della classe quinta B	
Prerequisiti	Capacità di organizzare lo studio e di collaborare; conoscenze dei nuclei dei programmi delle varie discipline acquisite negli anni precedenti	
Fase di applicazione	Intero anno scolastico	
Tempi	Il percorso ,si sviluppa nell'arco dell'anno scolastico.	
Esperienze attivate	Spiegazione individualizzate ,individuazione e sintesi degli concetti chiave, continuo richiamo agli argomenti trattati.	
Metodologia	Lezione frontale, digitale, partecipata . interpretazione e commento di documenti storici. Cooperative learning Laboratorio enogastronomico.	

Risorse umane interne esterne	I docenti del consiglio di classe
Strumenti	Libro di testo ricerche in web .Didattica digitale integrata
Valutazione	Criteri di valutazione ,interesse e partecipazione alle attività; rispetto dei tempi e qualità dei compiti assegnati

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 U.d.A ECCELLENZE DEL TERRITORIO. Ti chiediamo di realizzare una preparazione che valorizzi un'eccellenza del territorio Cosa si chiede di fare 1) 2) lezioni frontali sugli argomenti proposti e brain storming. Redigere brevi testi adeguati scopo e al contesto In che modo (singoli, gruppi..) Coinvolgimento degli studenti e condivisione degli obiettivi. L'attività verrà svolta sia individualmente sia in gruppo e tra gruppi della classe Imparare ad esporre in italiano e in inglese . Quali prodotti Lavoro in laboratorio mirato ad acquisire e declinare le norme e le regole.

**Questo lavoro è utile per vivere un'esperienza di progetto in team
Per approfondire e applicare le conoscenze tecnico -professionali**

criteri di valutazione :

Capacità organizzativa del singolo e del gruppo

Capacità di utilizzo degli strumenti disponibili.

Rispetto delle scadenze

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

Gli studenti avranno una valutazione per livelli.

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO ECCELLENZE DEL TERRITORIO
Coordinatore: Laboratorio del servizi enogastronomia settore cucina
Collaboratori : ITALIANO ALIMENTAZIONE ,LINGUA INGLESE DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Italiano 1)Presentazione dei contenuti e delle loro applicazioni . 2)Attività durante: ogni argomento sarà trattato e sviluppato	Libro di testo Aula.,film	Coinvolgere la classe al progetto. Illustrazione ed esposizione corretta dei contenuti	3h -Presentazione dell'UDA -individuare il soggetto e lavorare individualmente o in gruppo presentare il lavoro svolto	Partecipazione ed interesse; capacità di utilizzare il linguaggio adatto, lavoro e condivisione del progetto

2	Diritto 1)Presentazione dei contenuti e delle loro applicazione . 2)Attività durante: ogni argomento sarà trattato e sviluppato	Libro di testo - Aula.,Lim	Coinvolgere la classe al progetto. Illustrazione ed esposizione corretta dei contenuti	4 ore	Partecipazione ed interesse; capacità di utilizzare il linguaggio adatto, lavoro e condivisione del progetto
3	Lingua Straniera inglese	Libro di testo - Aula.,Lim	Coinvolgere la classe al progetto. Illustrazione ed esposizione corretta dei contenuti	4 ore	Partecipazione ed interesse; capacità di utilizzare il linguaggio adatto, lavoro e condivisione del progetto
4	Alimentazione	Libro di testo - Aula.,Lim	1.Condivisione degli obiettivi, individuazione del prodotto che dovrà essere realizzato. 2.Condivisione dei criteri per la formazione dei gruppi e distribuzione dei ruoli. Consapevolezza dell'importanza della cooperazione Disponibilità al confronto, assertività. 3.Cooperative learning; peer tutoring.	1.Presentazione dell'Uda e del progetto (2h). 2.Suddivisione del lavoro: assegnazione dei lavori per ricercare e poi produrre il contenuto. Attività da svolgere a casa: ricercare, acquisire e selezionare informazioni specifiche funzionali alla produzione dei contenuti inerenti al compito dell'Uda. (8h) 3.Tutto il gruppo classe: condivisione con il gruppo dei pari dei saperi appresi. (3h) 4.Tutto il gruppo classe: presentazione ed esposizione orale del Power Point anche in lingua straniera con l'ausilio della digital board (2h)	1.Partecipazione, interesse curiosità dimostrati. 2.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.Uso del linguaggio tecnico, capacità di trasferire le conoscenze acquisite; Rispetto dei tempi, capacità di lavorare in modo autonomo e in gruppo. 4.Efficacia comunicativa Correttezza grammaticale e lessicale. Efficacia argomentativa, coerenza e coesione. Utilizzo del mezzo multimediale Griglia di valutazione.
5	Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina	Libro di testo - Aula.Lim	1.Condivisione degli obiettivi, individuazione del prodotto che dovrà essere realizzato. 2.Condivisione dei criteri per la formazione dei gruppi e distribuzione dei	1.Presentazione dell'Uda e del progetto (2h). 2.Suddivisione del lavoro: assegnazione dei lavori per ricercare e poi produrre il contenuto. Attività da svolgere a casa: ricercare, acquisire e	1. Partecipazione, interesse curiosità dimostrati. 2.Capacità di lavorare in gruppo, disponibilità ad assumersi incarichi individuali e di gruppo, capacità di

			ruoli. Consapevolezza dell'importanza della cooperazione Disponibilità al confronto, assertività. 3.Cooperative learning; peer tutoring.	selezionare informazioni specifiche funzionali alla produzione dei contenuti inerenti al compito dell'Uda. (8h) 3.Tutto il gruppo classe: condivisione con il gruppo dei pari dei saperi appresi. (3h) 4.Tutto il gruppo classe: presentazione ed esposizione orale del Power Point anche in lingua straniera con l'ausilio della digital board (2h)	valutare, selezionare e organizzare in modo critico e funzionale il materiale disponibile e quello da ricercare. 3.Uso del linguaggio tecnico, capacità di trasferire le conoscenze acquisite; Rispetto dei tempi, capacità di lavorare in modo autonomo e in gruppo. 4.Efficacia comunicativa Correttezza grammaticale e lessicale. Efficacia argomentativa, coerenza e coesione. Utilizzo del mezzo multimediale Griglia di valutazione
--	--	--	---	--	---

