

**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I
SERVIZI ENOGASTRONOMICI E COMMERCIALI
I.P.S.S.E.C. "A. OLIVETTI"
Via Lecco n. 12, Monza**

PROGRAMMAZIONE DEL CDC

A.S. 2025-2026

Classe: 3B ENOGASTRONOMIA CUCINA

Coordinatrice: Prof.ssa Gatto Giuseppina

1) La classe terza B, composta da 17 alunni, 15 maschi e 1 femmina.

Il consiglio di classe ha esaminato ogni singolo alunno per individuare la situazione cognitiva e i bisogni educativi, per stabilire gli obiettivi da perseguire dell'anno e le strategie da mettere in atto. La classe appare eterogenea, un gruppo di studenti segue con interesse e partecipazione adeguati, raggiungendo risultati accettabili.

Gli studenti sono attenti, interessati e partecipi al lavoro scolastico. Anche il profitto può considerarsi soddisfacente, poiché gli allievi si impegnano costantemente, studiano con motivazione, e raggiungono un discreto livello di conoscenze e competenze. Il comportamento è corretto e responsabile

2) progetti del PTOF da realizzare

Il Consiglio di classe aderisce ai seguenti progetti del Piano Triennale dell'Offerta Formativa

- Educazione ambientale
- Banco alimentare
- Visite di settore
- Lotta allo spreco alimentare
- Progetto raccolta differenziata
- Ristorante didattico
- Poc
- Dipartimento di scienze motorie

- Partecipazione ai campionati sportivi studenteschi(per gli alunni selezionati)
- Uscite didattiche sportive Milano Pattinaggio su ghiaccio –
- Uscite curriculari Arrampicata sportiva –
- Pattinaggio sul ghiaccio a Monza
- Le attività curriculari e le uscite didattiche verranno svolte in base alla disponibilità delle strutture ed alla partecipazione degli alunni

3)Uscite didattiche

Viaggio di istruzione Ravenna

Visite di carattere formativo, abilitanti alla spendibilità delle competenze in ambienti specifici inerenti il profilo professionale (visite guidate ad aziende)

Progetti previsti dal PTOF

Visite di carattere culturale .

Programmazione delle attività relative all'insegnamento dell'educazione civica

Le attività didattiche ordinarie e progettuali permetteranno allo studente di raggiungere la soglia di 35 ore di educazione civica

Titoli delle UDA:CUCINAE MEDIOEVO

FORMAT

DELL' UNITÀ DI APPRENDIMENTO

UDA CUCINA E MEDIOEVO

**CONSEGNA AGLI STUDENTI
PIANO DI LAVORO**

UDA:CUCINA E MEDIOEVO

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	CUCINA E MEDIOEVO
Prodotti	Realizzazione di dolci
Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali	Competenze di cittadinanza. Competenza alfabetica funzionale Competenza multilinguistica Competenza matematica Competenza digitale Competenza personale sociale e capacità di imparare Competenza imprenditoriale Competenza in materia di consapevolezza 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. Asse matematico 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 art. 5 per lo sviluppo sostenibile Competenze di indirizzo Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di dei servizi e dei prodotti enogastronomici ristorativi promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Saper comunicare in modo chiaro e diretto sia verbalmente che per iscritto Imparare e imparare; organizzare il proprio apprendimento utilizzando vari fonti formale e non formale anche in funzione dei tempi disponibili. Collaborare e partecipare .interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista.

	Utilizza i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio. Attività laboratoriale realizzazione di un piatto. Agenda 2030 Gestire correttamente i rifiuti : praticare una corretta raccolta differenziata, e smaltire in modo appropriato tutti i rifiuti. Evitare lo spreco alimentare	
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Laboratorio Cucina	Realizzazione di dolci tradizionali regionali strettamente collegati sia agli ingredienti che alle tecniche di preparazione di un tempo.	Collegamento tra i dolci medievali e i dolci tradizionali regionali
Scienze motorie	Saper danzare in gruppo caratterizzato da salti e ritmo vivace	Danze medievali
Religione	Saper leggere le fonti storiche e cogliere relazioni con il presente	La cucina nei monasteri e la nascita delle figure professionali
Lingua straniera: Francese	Saper descrivere con linguaggio e strutture adeguate	Menù medievale
Lingua straniera: Tedesco	Saper descrivere con linguaggio e strutture adeguati	Le attrezzature di una cucina medioevale
Italiano	saper leggere, comprendere e interpretare dei testi	Dolci tipici del medioevo
Storia	Saper leggere le fonti storiche e cogliere relazioni con il presente	l'economia e la cucina in periodi di crisi: il 1300
Utenti destinatari	Tutti gli studenti della 3B	
Prerequisiti	Conoscenze del biennio	

Fase di applicazione	Intero anno scolastico
Tempi	Durante l'anno scolastico
Esperienze attivate	Spiegazione individualizzate ,individuazione e sintesi degli concetti chiave, continuo richiamo agli argomenti trattati anche in occasione delle verifiche orali
Metodologia	Approccio comunicativo integrato Lezioni frontali sugli argomenti proposti. Lavagna interattiva .Lezione partecipata. .Caso pratico e professionale.
Risorse umane interne esterne	Docenti della classe
Strumenti	Libro di testo. Attrezzature per esperienze laboratoriali .Libro di testo. Lavagna interattiva
Valutazione	Rubrica di valutazione dell'unità di apprendimento

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 CUCINA E MEDIOEVO

Presentazione degli argomenti in classe

Guida i ragazzi nel porre domande

Coordina la presentazione e la discussione, mantenendo il confronto centrato sul focus

Propone il compito dando chiarimenti e consigli

Se richiesti aiuta il confronto tra i gruppi .

2)lezioni frontali sugli argomenti proposti e brain storming.

3)attività ex post prove di Redigere brevi testi adeguati scopo e al contesto

In che modo (singoli, gruppi..) Coinvolgimento degli studenti e condivisione degli obiettivi.

Lavoro di gruppo,

Quali prodotti Lavoro in laboratorio mirato ad acquisire e declinare le norme e le regole.

Dialogo ,confronto, ascolto, riflessioni personali e collettive

Conversazione e dibattiti sui comportamenti adeguati ed inadeguati da adottare

Criteri di valutazione :La valutazione sarà di due tipologie:

1)valutazione di processo (durante)

2) Valutazione di prodotto (finale)

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

Valutazione delle competenze Pienamente raggiunta livello alto di eccellenza se il compito unitario è stato portato a termine in modo completo ed efficace

Competenza sostanzialmente raggiunta. Livello medio se il compito è stato portato a termine ma non risulta completo ed efficace.

Competenza in via di sviluppo. Livello di accettabilità, se il compito è stato portato a termine solo in parte

--

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: Cucina e medioevo	
Coordinatore: Laboratorio di cucina	
Collaboratori : religione scienze motorie tedesco francese	

PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Francese. Presentazione del lessico	Libro di testo - Aula.,Lim	Coinvolgere la classe al progetto. Illustrazione ed esposizione corretta dei contenuti	4	Gli studenti hanno una valutazione per livelli
2	Tedesco: Presentazione del lessico; analisi delle strutture linguistiche; preparazione di brevi testi	Libro di testo	Illustrare il cambiamento delle attrezzature della cucina	4 ore	Descrizione di una cucina medioevale
3	Italiano	Libro di testo	Coinvolgere la classe al progetto. Illustrazione ed esposizione corretta dei contenuti	3 ore	Gli studenti hanno una valutazione per livelli

4	Cucina . presentazione e attività di avvio e presentazione dei contenuti	Libro di testo; materiale dato dal docente	Coinvolgere la classe al progetto. Illustrazione ed esposizione corretta dei contenuti	6 ore	Gli studenti hanno una valutazione per livelli
5	Scienze motorie	Libro di testo:	Coinvolgere la classe al progetto. Illustrazione ed esposizione corretta dei contenuti	4 ore	Gli studenti hanno una valutazione per livelli
6	Religione	Libro di testo	Coinvolgere la classe al progetto. Illustrazione ed esposizione corretta dei contenuti	3 ore	Gli studenti hanno una valutazione per livelli

2)Titolo seconda UDA – Spreco alimentare

FORMAT

DELL' UNITÀ DI APPRENDIMENTO

**UDA:SPRECO ALIMENTARE
CONSEGNA AGLI STUDENTI
PIANO DI LAVORO**

UDA :SPRECO ALIMENTARE

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	SPRECO ALIMENTARE
Prodotti	Realizzazione di un RICETTARIO ANTISPRECO contenente piatti creati con eccedenze/avanzi alimentari
Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali	Competenze di cittadinanza. Competenza alfabetica funzionale Competenza multilinguistica Competenza matematica Competenza digitale Competenza personale sociale e capacità di imparare Competenza imprenditoriale Competenza in materia di consapevolezza 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. Asse matematico 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 art. 5 per lo sviluppo sostenibile Agenda 2030 obiettivo 8.12 Competenze di indirizzo Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di dei servizi e dei prodotti enogastronomici ristorativi promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche . Comprendere e proteggere la ricchezza biologica del pianeta. Riconoscere i fattori che minacciano la biodiversità : inquinamento, cambiamenti climatici, e impatto delle attività umane su di essa. Saper applicare pratiche di gestione sostenibile delle risorse naturali Agire in riferimento ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione

, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.

Utilizza il patrimonio lessicale espressivo della lingua italiana, secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali culturali scientifici ed economici.

Utilizza i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio.

Analisi di ricette per ridurre gli avanzi e discussione su come distribuire e consumare il cibo in modo più sostenibile.

Agenda 2030

Promuove percorsi trasformativi che favoriscono conoscenza competenza, comportamenti responsabili e virtuosi per costruire una società attenta alle esigenze dell'ambiente e della biodiversità .

Gestire correttamente i rifiuti : praticare una corretta raccolta differenziata, e smaltire in modo appropriato tutti i rifiuti. Evitare lo spreco alimentare

Obiettivo 8 rispettare l'ambiente □ Promuove una crescita economica, duratura, inclusiva e sostenibile; puntando ad un'occupazione piena, produttiva e un lavoro dignitoso per tutti.

Disciplina	Abilità	Conoscenze
Scienza e cultura alimentazione	Proporre ricette antispreco, utilizzando alimenti avanzati da precedenti preparazioni; calcolare l'apporto calorico e nutrizionale	Conoscere le cause dello spreco alimentare; conoscere i nutrienti e i LARN.
Lingua inglese	Saper spiegare in lingua utilizzando linguaggio settoriale una ricetta	Ricette antispreco
Laboratorio Cucina	Realizzazione di un piatto antispreco, con relativa scheda tecnica	Ricette antispreco
Diritto e tecniche amministrative	Riconoscere le principali norme nazionali e comunitarie in materia di sicurezza alimentare, tutela del consumatore e responsabilità d'impresa.	Regole contabili e fiscali di base relative alla gestione di un'impresa ristorativa o alberghiera. Principi di responsabilità sociale d'impresa (CSR) e riferimenti all' Agenda 2030 (Obiettivi 8 e 12).

Utenti destinatari	Tutti gli studenti della 3B
Prerequisiti	Conoscenze del biennio
Fase di applicazione	Intero anno scolastico
Tempi	Durante l'anno scolastico
Esperienze attivate	Spiegazione individualizzate ,individuazione e sintesi degli concetti chiave, continuo richiamo agli argomenti trattati anche in occasione delle verifiche orali
Metodologia	Approccio comunicativo integrato Lezioni frontali sugli argomenti proposti. Lavagna interattiva .Lezione partecipata. .Caso pratico e professionale.
Risorse umane interne esterne	Docenti della classe
Strumenti	Libro di testo. Attrezzature per esperienze laboratoriali .Libro di testo. Lavagna interattiva
Valutazione	Rubrica di valutazione dell'unità di apprendimento

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 :SPRECO ALIMENTARE

Cosa si chiede di fare RICETTARIO ANTISPRECO

Cosa gli studenti devono sapere e saper fare riguardo allo spreco alimentare

Riflettere in modo più approfondito con dati certi sulla percezione dello spreco alimentare della popolazione

Riflettere sulle abitudini alimentari in merito allo scarto

Porsi interrogativi sugli squilibri nel consumo alimentare della nostra società

L'obiettivo è imparare a operare scuola in genere e nella comunità civile mettendo in atto comportamenti responsabili nei confronti di sé e degli altri.

Individuare le regole per sentirsi parte integrante di un gruppo.

In che modo (singoli, gruppi..)

Lavorando individualmente e anche in gruppo perché le regole devono essere conosciute e rispettate.

Lavoro in laboratorio mirato ad acquisire e declinare le norme e le regole

Criteri di valutazione: La valutazione terrà conto dei seguenti fattori:

Ricerca e gestione delle informazioni

Correttezza

Completezza, pertinenza e organizzazione

Il ricettario antispreco sarà valutata per la creatività e per l'impostazione adeguata.

Valutazione delle competenze Pienamente raggiunta livello alto di eccellenza se il compito unitario è stato portato a termine in modo completo ed efficace

Competenza sostanzialmente raggiunta. Livello medio se il compito è stato portato a termine ma non risulta completo ed efficace.

Competenza in via di sviluppo. Livello di accettabilità, se il compito è stato portato a termine solo in parte

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO:	
Coordinatore: alimentazione	
Collaboratori : laboratorio cucina e lingua inglese	

PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	alimentazione: Presentazione dell'Uda e del prodotto da realizzare. Suddivisione del lavoro in gruppi. cercare le cause dello spreco e proporre soluzioni.	Libro di testo - Aula.,Lim	Comprensione delle richieste di lavoro	3	Controllo delle conoscenze acquisite riguardo allo spreco alimentare
2	Lingua inglese	Libro di testo	Coinvolgere la classe al progetto. Illustrazione ed esposizione corretta dei contenuti	3	Controllo delle conoscenze acquisite riguardo allo spreco alimentare
	Tecniche amministrative	Libro di testo	Coinvolgere la classe al progetto. Illustrazione ed esposizione corretta dei contenuti	3	Controllo delle conoscenze acquisite riguardo allo spreco alimentare
4	Laboratorio di Cucina	Libro di testo; materiale dato dal docente	Coinvolgere la classe al progetto. Illustrazione ed esposizione corretta dei contenuti	4	Controllo delle conoscenze acquisite riguardo allo spreco alimentare

--	--	--	--	--	--

3) Titolo UDA di educazione civica – Crisi climatica gli effetti sul cibo e portafogli

FORMAT

DELL' UNITÀ DI APPRENDIMENTO

**UDA CRISI CLIMATICA GLI EFFETTI SUL CIBO E
PORTAFOGLI**

**CONSEGNA AGLI STUDENTI
PIANO DI LAVORO**

UDA :Crisi climatica gli effetti sul cibo e il portafoglio

UNITA' DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA	
Denominazione	Crisi climatica gli effetti sul cibo e il portafoglio
Prodotti	Attraverso la formulazione di domande e questioni ricavate dall'esperienza di vita quotidiana e dalle informazioni selezionate della lettura dei quotidiani.
Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali	Competenze di cittadinanza. Competenza alfabetica funzionale Competenza multilinguistica Competenza matematica Competenza digitale Competenza personale sociale e capacità di imparare Competenza imprenditoriale Competenza in materia di consapevolezza 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. Asse matematico 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 art. 5 per lo sviluppo sostenibile Competenze di indirizzo Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di dei servizi e dei prodotti enogastronomici ristorativi promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche Il riscaldamento climatico ha reso il clima il clima siciliano più favorevole alla coltivazione del caffè che richiede temperatura calde e umide. Comprendere e proteggere la ricchezza biologica del pianeta. Riconoscere i fattori che minacciano la biodiversità : inquinamento, cambiamenti climatici, e impatto delle attività umane su di essa. Saper applicare pratiche di gestione sostenibile delle risorse naturali Matematica

	Ricerca e analisi statistica dei dati. Ricerca statistica ed analisi dei dati. Comprende e utilizza i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione , allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. Utilizza il patrimonio lessicale espressivo della lingua italiana, secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali culturali scientifici ed economici. Utilizza i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio. Agenda 2030 Promuove percorsi trasformativi che favoriscono conoscenza competenza, comportamenti responsabili e virtuosi per costruire una società attenta alle esigenze dell'ambiente e della biodiversità . Gestire correttamente i rifiuti : praticare una corretta raccolta differenziata, e smaltire in modo appropriato tutti i rifiuti. Evitare lo spreco alimentare Obiettivo 13 ambiente □ Agire per il clima, mira a intraprendere azioni urgenti per combattere il cambiamento climatico e i suoi impatti Obiettivo 8 rispettare l'ambiente □ Promuove una crescita economica, duratura, inclusiva e sostenibile; puntando ad un'occupazione piena, produttiva e un lavoro dignitoso per tutti.	
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Alimentazione	Saper ridurre gli sprechi	Biodiversità
Scienze motorie	Rispetto delle regole	FAIR PLAY
Diritto e tecniche amministrative	Analizzare il legame tra cambiamenti climatici, economia e diritto, con particolare attenzione alle ricadute sui prezzi, sulle filiere alimentari e sul lavoro. Riconoscere le norme nazionali ed europee in materia di sostenibilità ambientale, tutela del consumatore e responsabilità d'impresa.	Meccanismi di formazione dei prezzi e dei costi di produzione, con riferimento alle variazioni climatiche e alle risorse naturali.
Cucina	-Riconoscere come le variazioni climatiche influenzano la disponibilità e i costi delle materie prime. -Saper collegare le notizie di attualità (es. rincari, scarsità,	- Esempi concreti di prodotti colpiti dal cambiamento climatico (olio, vino, cereali, pesce). -Strategie di adattamento della cucina:

	nuove coltivazioni) alle scelte professionali in cucina. -Elaborare domande critiche e proporre soluzioni sostenibili in ambito gastronomico (es. uso di ingredienti locali, riduzione sprechi).	stagionalità, filiera corta, economia circolare in cucina.
Matematica	L'applicazione di procedure per la realizzazione di indagini	Ricerca statistica
Italiano	Leggere, rielaborare le principali informazioni di un testo letterario e storico	Lecture de "Il Decameron"
Storia	saper cogliere elementi di collegamenti tra passato e presente	Crisi ambientale e crisi economica sociale del '300
Lingua inglese	Saper spiegare in lingua i 17 obiettivi sostenibili dell'agenda 2030.	AGENDA 2030
Tedesco	Comprende i punti principali di testi orali e scritti in lingua straniera	Die Aufgaben des Küchenpersonals
Lingua francese	Comprende i punti principali di testi orali, scritti in lingua straniera	LE MANSIONI DEL PERSONALE
Utenti destinatari	Tutti gli studenti della 3B	
Prerequisiti	Conoscenze del biennio	
Fase di applicazione	Intero anno scolastico	
Tempi	Durante l'anno scolastico	

Esperienze attivate	Spiegazione individualizzate ,individuazione e sintesi degli concetti chiave, continuo richiamo agli argomenti trattati anche in occasione delle verifiche orali
Metodologia	Approccio comunicativo integrato Lezioni frontali sugli argomenti proposti. Lavagna interattiva .Lezione partecipata. .Caso pratico e professionale. Esercizi applicativi
Risorse umane interne esterne	Docenti della classe
Strumenti	Libro di testo. Attrezzature per esperienze laboratoriali .Libro di testo. Lavagna interattiva
Valutazione	Rubrica di valutazione dell'unità di apprendimento

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 Titolo U.d.A .Crisi climatica e gli effetti sul portafoglio

Cosa si chiede di fare 1) Presentazione degli argomenti in classe

2)lezioni frontali sugli argomenti proposti e brain storming.

3)attività ex post prove di verifica scritta

Redigere brevi testi adeguati scopo e al contesto

In che modo (singoli, gruppi..) Coinvolgimento degli studenti e condivisione degli obiettivi.

Lavoro di gruppo,

Quali prodotti Lavoro in laboratorio mirato ad acquisire e declinare le norme e le regole.

Lettura di alcuni brani

criteri di valutazione

Valutazione delle competenze Pienamente raggiunta livello alto di eccellenza se il compito unitario è stato portato a termine in modo completo ed efficace

Competenza sostanzialmente raggiunta. Livello medio se il compito è stato portato a termine ma non risulta completo ed efficace.

Competenza in via di sviluppo. Livello di accettabilità, se il compito è stato portato a termine solo in parte

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: CRISI CLIMATICA GLI EFFETTI SUL CIBO E PORTAFOGLIO	
Coordinatore: alimentazione	
Collaboratori : economia matematica laboratorio cucina e sala	

PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
------	----------	-----------	-------	-------	-------------

1	1Alimentazione:Presentazione dei contenuti e delle loro applicazione .	Libro di testo - Aula.,Lim	Coinvolgere la classe al progetto. Illustrazione ed esposizione corretta dei contenuti	4 ore	Gli studenti hanno una preparazione per livelli
2	Tedesco: Presentazione del lessico; analisi delle strutture linguistiche; preparazione di brevi testi	Libro di testo	Coinvolgere la classe al progetto. Illustrazione ed esposizione corretta dei contenuti	4 ore	Gli studenti hanno una preparazione per livelli
3	Economia	Libro di testo	Coinvolgere la classe al progetto. Illustrazione ed esposizione corretta dei contenuti	4 ore	Gli studenti hanno una preparazione per livelli
4	Cucina	Libro di testo	Coinvolgere la classe al progetto. Illustrazione ed esposizione corretta dei contenuti	6 ore	Gli studenti hanno una preparazione per livelli
5	Scienze motorie	Libro di testo	Coinvolgere la classe al progetto. Illustrazione ed esposizione corretta dei contenuti	2 ore	Gli studenti hanno una valutazione per livelli
6	Lingua francese	Libro di testo	Coinvolgere la classe al progetto. Illustrazione ed esposizione corretta dei contenuti	4 ore	Gli studenti hanno una preparazione per livelli
7	Tedesco	Libro di testo	Lettura e ascolto di testi	4 ore	Presentazione di figure professionali
8	Matematica	Libro di testo	Coinvolgere la classe al progetto. Illustrazione ed esposizione corretta dei contenuti	4 ore	Gli studenti hanno una preparazione per livelli
9	Storia	Libro di testo	Coinvolgere la classe al progetto. Illustrazione ed esposizione corretta dei contenuti	3 ore	Gli studenti hanno una preparazione per livelli
10	Lingua inglese	Libro di testo	Coinvolgere la classe al progetto.	4 ore	Gli studenti hanno una

			Illustrazione ed esposizione corretta dei contenuti		preparazione per livelli
--	--	--	---	--	--------------------------

Tutte le discipline saranno coinvolte nel cercare di raggiungere gli obiettivi di cittadinanza approvati nel consiglio di classe e che si svolgeranno durante tutto l'anno scolastico .

Le competenze di cittadinanza saranno: Comunicare ,collaborare e partecipare

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,			1 quadrim.
				X 2 quadrim.
				intero anno
				scolastico

	procedure utilizzando linguaggi diversi e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti			
--	---	--	--	--

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			1 quadrim. x 2 quadrim. intero anno scolastico

6)Orientamento.

MODULI DI ORIENTAMENTO TERZA B						
OBIETTIVI	ATTIVITA'	LUOGO	SOGGETTI COINVOLTI	METODOLOGIE	TEMPI	Ore tot
Rinforzare il metodo di studio e Lavorare sul senso di responsabilità	Didattica orientativa: attingere dall'elenco puntato sottostante e RIPORTARE solo <u>UNA</u> attività: Didattica Laboratoriale -	Aula	Docenti del CDC	Scegliere metodologia indicata in tabella nell'elenco sottostante	3	10
Conoscere il mondo e agire in esso	Corso sulla sicurezza	Aula modalità On-line	Docenti del cdc; MIM	Videolezioni; Questionario	4	
Conoscere il territorio	Visita d'istruzione: RAVENNA	Aziende di settore; Monumenti; Musei	Docenti; Referenti Strutture Coinvolte	Visite guidate anche con guide turistiche	3	
Conoscere se stessi e le proprie attitudini	Incontri con il tutor orientamento: <u>Introduzione:</u> - PIATTAFORMA - MODALITA' D'ACCESSO - SEZIONI - CARICAMENTO DELLE VARIE ATTIVITA' <u>Compilazione E-portfolio:</u> - 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	- <u>Laboratorio di Accoglienza:</u> centralino; accoglienza ristorante didattico - <u>Laboratori di Sala - Cucina - Pasticceria:</u> ristorante didattico; bar didattico - Gemellaggi	Scuola	Docenti del cdc e Ata coinvolto nelle attività	Realizzazione di attività interne all'istituto		10

*Coordinatrice di classe:
Prof.Essa Gatto Giuseppina*

