

## SCHEMA DI GRIGLIA DI VALUTAZIONE

### Relazionale, affettiva e motivazionale

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE	PUNTEGGI	
<b>Relazionale, affettiva e motivazionale</b>	Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze	91-100	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo ed arricchendo-riorganizzando le proprie idee in modo dinamico	
		76-90	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona capacità di arricchire-riorganizzare le proprie idee	
		61-75	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto	
		< 60	L'allievo ha difficoltà a comunicare e ad ascoltare i pari, è disponibile saltuariamente a socializzare le esperienze	
	Relazione con i formatori e le altre figure adulte	91-100	L'allievo entra in relazione con gli adulti con uno stile aperto e costruttivo	
		76-90	L'allievo si relaziona con gli adulti adottando un comportamento pienamente corretto	
		61-75	Nelle relazioni con gli adulti l'allievo manifesta una correttezza essenziale	
		< 60	L'allievo presenta lacune nella cura delle relazioni con gli adulti	
	Curiosità	91-100	Ha una forte motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito. Si lancia alla ricerca di informazioni / alla ricerca di dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande	
		76-90	Ha una buona motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito. Ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema	
		61-75	Ha una motivazione minima all'esplorazione del compito. Solo se sollecitato ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema	
		< 60	Sembra non avere motivazione all'esplorazione del compito	
		Superamento	91-100	L'allievo si trova a suo agio di fronte alle crisi ed è in grado di scegliere tra più strategie quella più adeguata e stimolante dal punto di vista degli apprendimenti

	nto delle crisi	76-9 0	L'allievo è in grado di affrontare le crisi con una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo	
		61-7 5	Nei confronti delle crisi l'allievo mette in atto alcune strategie minime per tentare di superare le difficoltà	
		< 60	Nei confronti delle crisi l'allievo entra in confusione e chiede aiuto agli altri delegando a loro la risposta	

## Sociale, Pratica

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGI	
<b>Sociale</b>	Rispetto dei tempi	91-100	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità		
		76-90	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		
		61-75	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		
		< 60	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	91-100	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con notevole senso di responsabilità		
		76-90	Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi, e li porta a termine con un certo senso di responsabilità		
		61-75	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità		
		< 60	Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato		
<b>Pratica</b>	Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	91-100	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione		
		76-90	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione		
		61-75	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità		
		< 60	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato		
	Funzionalità	91-100	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità		
		76-90	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena		
		61-75	Il prodotto presenta una funzionalità minima		

		5		
		< 60	Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità	

## Cognitiva

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGI
<b>Cognitiva</b>	Uso del linguaggio o settoriale - tecnico-professionale	91-100	Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali-tecnici-professionali in modo pertinente	
		76-90	La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali-tecnico-professionale da parte dell'allievo è soddisfacente	
		61-75	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale- tecnico-professionale	
		< 60	Presenta lacune nel linguaggio settoriale-tecnico- professionale	
	Completezza, pertinenza, organizzazione	91-100	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	
		76-90	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	
		61-75	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	
		< 60	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	
	Capacità di trasferire le conoscenze acquisite	91-100	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		76-90	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		61-75	Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza	
		< 60	Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti	
	Ricerca e gestione delle informazioni	91-100	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	
		76-90	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	
		61-75	L'allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	

		< 60	L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi ele- menti di metodo	
--	--	---------	--	--

## Della metacompetenza, del problem solving

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGI
<b>Della metacompetenza</b>	Consapevolezza riflessiva e critica	91-100	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico	
		76-90	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico	
		61-75	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico	
		< 60	Presenta un atteggiamento operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)	
	Autovalutazione	91-100	L'allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento continuativo	
		76-90	L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni	
		61-75	L'allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione	
		< 60	La valutazione del lavoro avviene in modo lacunoso	
	Capacità di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici sottostanti al lavoro svolto	91-100	È dotato di una capacità eccellente di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		76-90	È in grado di cogliere in modo soddisfacente i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
		61-75	Coglie i processi culturali, scientifici e tecnologici essenziali che sottostanno al lavoro svolto	
		< 60	Individua in modo lacunoso i processi sottostanti il lavoro svolto	
<b>Del problem</b>	Creatività	91-100	Elabora nuove connessioni tra pensieri e oggetti, innova in modo personale il processo di lavoro, realizza produzioni originali	
		76-90	Trova qualche nuova connessione tra pensieri e oggetti e apporta qualche contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza originali	
		61-75	L'allievo propone connessioni consuete tra pensieri e oggetti, dà scarsi contributi personali e originali al processo di lavoro e nel prodotto	
		< 60	L'allievo non esprime nel processo di lavoro alcun elemento di creatività	

<b>solving</b>	Autonomia	91-100	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove e problematiche. È di supporto agli altri in tutte le situazioni
		76-90	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri
		61-75	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni ed abbisogna spesso di spiegazioni integrative e di guida
		<60	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato

**Alunno:**

<b>Valutazione media finale in 100/100</b>	<u>                    </u> <b>/100</b>
--	---

L'equipe docenti	

data

Il Dirigente Scolastico

\_\_\_\_\_

## MAPPA DELLA VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

Il gruppo dei docenti coinvolti nell'UdA dovrà costruire una mappa dove si espliciteranno gli strumenti utilizzati per verificare gli indicatori della griglia di valutazione dell'UdA.

Di seguito viene inserita una mappa esemplificativa da adottare che i docenti adegueranno in funzione delle specifiche caratteristiche.

DIMENSIONI / INDICATORI		AMBITI / OGGETTI		
Dimensioni	Indicatori	ProDotti/servizi	ComPortamenti / Processi	Linguaggio
<b>AFFETTIVE E REAZIONARIE</b>	Motivazione e Curiosità autostima, cura Di sé ascolto, emPatia Orientamento		griglia Di osservazione Diario Di borDo	reLazione oraLe reLazione scritta gLossario Progetto PersonaLe
<b>SOCIALI</b>	Comunicazione CoLLaborazione e ParteciPazione Impegno, suPeramento DeLLe crisi risPetto, vaLorizzazione DeLL'altro intraPrenDenza resPonsabilità Gestione Dei tempi		griglia Di osservazione Diario Di borDo ProceDure quaLità, Prevenzione, sicurezza Diario Di borDo	reLazione oraLe reLazione scritta
<b>PRATICHE</b>	risPetto DeLLe regoLe e consegne Destrezza, Precisione Funzionalità, eFFicacia ControlLo e correzione eFFicienza e cura neLL'uso Dei mezzi	ProDotto Progetto Per i servizi: soDDisFazione utenti, riscon- tro con esPerti	griglia Di osservazione ProceDure Di verifiCa Diario Di borDo	reLazione oraLe reLazione scritta
<b>COGNITIVE</b>	Correttezza e aDeguatezza ComPrension e anaLisi Sintesi Connessioni CoLLegament i ConFronti	Progetto reLazione Di ac- comPagnament o DeL ProDotto	griglia Di osservazione: in cLasse, in Laborato- rio, Durante un'esPe- rienza/un evento, in una struttura esterna/in azienda Diario Di borDo	reLazione oraLe reLazione scritta gLossario
<b>METACOMPETENZE</b>	riFLessione Visione neLLa risoluzione Di Problemi Creatività aPPrenDere aD aPPrenDere autovalutazione	Documentazione ProDotto	griglia Di osservazione Diario Di borDo	reLazione oraLe reLazione scritta gLossario Progetto PersonaLe



UNITÀ DI APPRENDIMENTO

CLASSI SECONDE

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO

<b>Denominazione</b>	<b>La comunicazione in hotel</b>
<b>Compito - prodotto</b>	Organizzazione di una visita guidata a una struttura ricettiva (hotel) con predisposizione di un dossier (anche digitale) da presentare ai genitori Glossario trilingue dei termini tecnici Relazione individuale
<b>Competenze mirate</b> • <b>assi culturali</b> • <b>cittadinanza</b> • <b>professionali</b>	<p><b>Competenze degli assi culturali</b> Utilizzare e produrre testi multimediali Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi e operativi</p> <p><b>Competenze di cittadinanza</b> Comunicare Collaborare e partecipare Agire in modo autonomo e responsabile</p> <p><b>Competenze professionali</b> Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera 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</p>
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
La storia della struttura ricettiva di riferimento	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riconoscere da dati storici le evoluzioni ed i cambiamenti del settore dell'ospitalità</li> <li>- le normative di riferimento</li> </ul>
I servizi della Room Division	Individuare i servizi offerti dal settore della Room Division in un Hotel
Terminologia di base del settore e semplici dialoghi al Front Office	Esprimersi con un'adeguata terminologia, anche in lingua straniera, nelle più semplici situazioni di accoglienza turistica
L'importanza del bon ton a tavola	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sapersi comportare adeguatamente a tavola</li> </ul>
I servizi del Food & Beverage Compartment offerti alla clientela	Individuare i servizi offerti dal settore della Ristorazione in un Hotel
Elaborazione grafica e nutrizionale di un menu	Elaborare graficamente e nutrizionalmente un menu
La cucina offerta dagli hotel	Elaborare piatti e individuare le principali bevande da abbinare
La redazione di un glossario tecnico di settore	Redigere un glossario tecnico di settore
Elaborazione ed esposizione di una presentazione multimediale	Elaborare ed esporre una presentazione in multimediale
Conoscere i principali usi e costumi degli ospiti stranieri	Sapersi approcciare agli ospiti di diverse religioni
La comunicazione non verbale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La postura corretta: l'importanza della comunicazione non verbale e dell'autostima</li> </ul>
<b>Utenti destinatari</b>	Classe seconda
<b>Prerequisiti</b>	I servizi di un albergo standard
<b>Fase di applicazione</b>	Febbraio-aprile

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO

<b>Tempi</b>	<p>T1 Presentazione dell'UdA alla classe</p> <p>T2 Esame della storia dell'Hotel di riferimento</p> <p>T3 Incontro con un direttore di un hote</p> <p>T4 Individuazione dei servizi della Room Division</p> <p>T5 Selezione della terminologia di base del settore. Elementari dialoghi al Front Office</p> <p>T6 Individuazione dei servizi del Food &amp; Beverage Compartment</p> <p>T7 Visita all'Hotel</p> <p>T8 Elaborazione grafica e nutrizionale di un menu e preparazione elaborato</p> <p>T9 Elaborazione dei principali piatti e individuazione delle principali bevande</p> <p>T10 Esposizione del lavoro svolto dai gruppi</p> <p>T11 Relazione individuale dell'UdA</p>
<b>Esperienze attivate</b>	Visita ad un albergo
<b>Metodologia</b>	<p>Role playing in laboratorio di accoglienza turistica, Esercitazione in laboratorio di enogastronomia e sala-vendita Lezione frontale</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Esercitazione in laboratorio di informatica</p>
<b>Risorse umane</b>	<p><b>Risorse interne</b></p> <p>Docenti di laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita, laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, lingua inglese, di lingua tedesca/francese, IRC, Sc. Motorie, Italiano/Storia, Diritto, TIC</p> <p><b>Risorse esterne</b></p> <p>Direttore di un hotel (Incontro a scuola)</p> <p>Direttore dell' Hotel o (Visita in azienda)</p>
<b>Strumenti</b>	<p>Materiale informativo Libri di testo</p> <p>Attrezzature dei laboratori</p> <p>Personal Computer e Videoproiettore</p>
<b>Valutazione</b>	Valutazione intermedia, almeno una per ogni docente al termine delle singole fasi Valutazione globale con "Griglia di valutazione dell'UdA"

## Piano di laVoro uda

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO: <i>La comunicazione in hotel</i></b> (totale 33 ore)
<b>Coordinatore:</b> Docente laboratorio di servizi di accoglienza turistica
<b>Collaboratori:</b> Docenti di laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita, laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, lingua inglese, di lingua tedesca/francese, IRC, Sc. Motorie, Italiano/Storia, Diritto, TIC

### sPeCiFiCazione delle Fasi

<b>Fa si</b>	<b>Attività</b>	<b>Strumenti</b>	<b>Esiti</b>	<b>Temp i e docen ti coinv olti</b>	<b>Valutazione</b>
<b>1</b>	Presentazi one dell'UdA	Scheda "Consegna agli studenti"	Interessare e sensibilizzare il gruppo classe verso le attività da svolgere	2 ore Coordinatore UdA + 2 docenti	-
<b>2</b>	Esame della storia dell'Hotel	Dati storici Articoli di riviste del settore	Incentivare negli allievi la curiosità verso un hotel Inserire la storia dell'hotel nel contesto storico	3 ore Docenti di accoglienza turistica e Storia - Diritto	Valutazione intermedia tramite colloquio e glossario tecnico
<b>3</b>	Incontro con il direttore di un hotel	Sala Conferenze Videoproiettore	Entusiasmare il gruppo classe verso una realtà alberghiera	2 ore Docente di accoglienza turistica e Direttore Hotel	Valutazione intermedia osservativa
<b>4</b>	Individuazione dei servizi della Room Division offerti alla clientela	Libro di testo Articoli di riviste del settore Personal Computer	Individuare i servizi della Room Division offerti dall'Hotel	2 ore Docente di accoglienza turistica - Sc. Motorie	Valutazione intermedia con prova relazionale
<b>5</b>	Selezione della terminologia di base del settore e produzione di semplici dialoghi al Front Office	Libro di testo Laboratorio di accoglienza turistica	Esprimersi con una corretta terminologia, anche in lingua straniera, nelle più semplici situazioni di accoglienza turistica	6 ore Docente di inglese e tedesco / francese - IRC	Valutazione intermedia colloquio + glossario tecnico

6	Individuazione dei servizi del Food & Beverage Compartment offerti alla clientela + bon ton	Libro di testo Articoli di riviste del settore	Individuare i servizi del Food & Beverage Compartment offerti dall'Hotel e le regole del bon ton	3 ore Docente di sala e vendita	Valutazione intermedia con prova semistrutturata
7	Visita all'Hotel	Interviste e reportage	Stimolare la correlazione e l'osservazione di ciò che è stato presentato in aula e ciò che si è rilevato dalla visita	3 ore Docente di accoglienza turistica	Valutazione intermedia osservativa

<b>Fasi</b>	<b>Attività</b>	<b>Strumenti</b>	<b>Esiti</b>	<b>Temp i e docen ti coinv olti</b>	<b>Valutazione</b>
<b>8</b>	Elaborazione grafica e nutrizionale di un menu	Personal Computer	Elaborazione grafica e nutrizionale di un menu	2 ore Docente di accoglienza turistica TIC Sc. Alimenti	Valutazione e intermedia creatività e attività pratica
<b>9</b>	Elaborazione dei principali piatti, individuazione delle principali bevande e preparazione elaborato	Attrezzature e dei laboratori di enogastronomia e di sala-vendita di informatica	Elaborazione dei principali piatti e individuazione delle principali bevande e predisposizione elaborato	5 ore Docente di cucina e sala/vendita	Valutazione e intermedia esercitazione pratica
<b>10</b>	Esposizione del lavoro con presentazione multimediale	Personal Computer e videoproiettore	Presentare e sostenere le proprie osservazioni di fronte ad estranei	3 ore Tutti gli insegnanti coinvolti	Valutazione globale dell'UdA con "Griglia di valutazione e dell'UdA"
<b>11</b>	Relazione individuale	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 ore docente di italiano	Composizione scritta su traccia

## DIAGRAMMA DI GANTT

	<b>Tempi</b>					
<b>Fasi</b>	<b>dicembre</b>	<b>gennaio</b>	<b>febbraio</b>	<b>marzo</b>	<b>aprile</b>	<b>maggio</b>
<b>1</b>		2 ore				
<b>2</b>		3 ore				
<b>3</b>		2 ore				
<b>4</b>			2 ore			
<b>5</b>			6 ore			
<b>6</b>				2 ore		
<b>7</b>				3 ore		
<b>8</b>				3 ore		
<b>9</b>				5 ore		
<b>10</b>				3 ore		
<b>11</b>				2 ore		

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO

<b>Denominazione</b>	<b>Le vie del gusto</b>
<b>Compito - prodotto</b>	Presentazione di un itinerario turistico ed enogastronomico per "food trainer" (accompagnatore del gusto) con brochure illustrativa di un percorso enogastronomico legato al territorio. Glossario tecnico anche in lingua straniera Relazione individuale
<b>Competenze mirate</b> • <b>assi culturali</b> • <b>cittadinanza</b> • <b>professionali</b>	<b>Competenze degli assi culturali</b> Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio <b>Competenze di cittadinanza</b> Comunicare Acquisire ed interpretare l'informazione <b>Competenze professionali</b> Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Storia, ambiente e prodotti del territorio	- Individuare i nessi tra storia, ambiente e prodotti del territorio - la salvaguardia dell'ambiente (normative)
I prodotti tipici	Individuare le caratteristiche nutrizionali dei prodotti tipici
I vini locali	Individuare le caratteristiche organolettiche dei vini del territorio ed abbinarli ai prodotti tipici
Le ricette e gli ingredienti	Preparazione di piatti tipici
Lessico specifico	Utilizzare il linguaggio specifico in base al contesto
Tecniche di realizzazione e di vendita di un pacchetto turistico. La brochure	Progettazione e presentazione di un itinerario turistico anche in lingua straniera
Il piacere morale del gusto	Saper scindere ciò che è corretto da ciò che non lo è
i benefici della camminata	saper riconoscere il ritmo della propria camminata
<b>Utenti destinatari</b>	Classe seconda
<b>Prerequisiti</b>	Utilizzo di software specifici Conoscenza di vari tipi di testo (descrittivo, argomentativo, caratteristiche della didascalia ecc.)
<b>Fase di applicazione</b>	Primo quadrimestre

<b>Tempi</b>	T1 Presentazione dell'UdA T2 Indagine sugli eventi storici del territorio e loro collocazione sulla linea del tempo T3 Riconoscimento delle caratteristiche nutrizionali dei prodotti del territorio T4 Visita alle aziende vinicole e ricettive locali T5 Esame del turismo di ieri e di oggi T6 Ricerca della terminologia e dei linguaggi specifici T7 Analisi dei piatti tipici (tecniche e ingredienti) T8 Predisposizione dell'itinerario turistico ed enogastronomico per "food trainer" ed elaborazione della brochure illustrativa T9 Presentazione del lavoro al Consiglio di classe ed ai genitori T10 Relazione individuale
--------------	--

**UNITÀ DI APPRENDIMENTO**

<b>Esperienze attivate</b>	Intervista sulla preparazione di piatti tipici
<b>Metodologia</b>	Ricerche guidate, visite sul territorio, brainstorming, lezione frontale, attività laboratoriali, tutoring
<b>Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>interne</b></li><li>• <b>esterne</b></li></ul>	<b>Risorse interne</b> Docenti di Italiano e storia, Lingue straniera, Cucina, sala e vendita, Scienza degli alimenti, Diritto, IRC, Sc. Motorie, TIC <b>Risorse esterne</b> Enologi, chef e maitre delle aziende visitate
<b>Strumenti</b>	Aula, PC, Laboratori tecnico-professionali, Aula linguistica, Libri di testo, Internet, LIM, Videocamera, Slides
<b>Valutazione</b>	Valutazione intermedia disciplinare Valutazione globale con “ <i>Griglia di valutazione dell’UdA</i> ”

## Piano di laVoro uda

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO: <i>Le vie del gusto</i></b> (totale ore 30)
<b>Coordinatore:</b> Docente di Accoglienza turistica
<b>Collaboratori:</b> Docenti di Italiano e storia, Lingue straniera, Cucina, sala e vendita, Scienza degli alimenti, Diritto, IRC, Sc. Motorie, TIC

### sPeCiFiCazione delle Fasi

<b>Fasi</b>	<b>Attività</b>	<b>Strumenti</b>	<b>Esiti</b>	<b>Tempi e docenti coinvolti</b>	<b>Valutazione</b>
<b>1</b>	Presentazione dell'UdA	Scheda "Consegna agli studenti"	Coinvolgimento del gruppo classe	2 ore Coordinatore UdA + due docenti	-
<b>2</b>	Indagine sugli eventi storici del territorio e loro collocazione sulla linea del tempo	LIM	Stimolare attraverso la ricerca la curiosità alla conoscenza della storia del territorio	2 ore Docente di italiano e storia, Diritto	Valutazione intermedia
<b>3</b>	Riconoscimento delle caratteristiche nutrizionali dei prodotti del territorio	Internet, libri di testo	Individuare i nutrienti presenti in un prodotto e riconoscerne gli effetti sull'organismo	2 ore Docente di scienza degli alimenti	Valutazione intermedia
<b>4</b>	Visita alle aziende locali	Videocamera, macchina fotografica	Riconoscere i vitigni autoctoni, osservare e prestare attenzione ai processi di produzione	3+3 ore Docenti di sala e vendita, cucina	Valutazione intermedia
<b>5</b>	Esame del turismo di ieri e di oggi	Videoclip, slides, internet	Essere sensibili verso una forma di turismo sostenibile e responsabile	2 ore Docente di accoglienza turistica - IRC	Valutazione intermedia
<b>6</b>	Ricerca della terminologia e dei linguaggi specifici	Pc, slides, internet, dizionario di lingua straniera	Acquisizione di un linguaggio specifico	2 ore Docente di lingua straniera, TIC	Valutazione intermedia
<b>7</b>	Analisi dei piatti tipici (tecniche e ingredienti)	Laboratorio di cucina e attrezzature di lavoro, PC	Rivisitazione del piatto in chiave moderna	4 ore Docente di cucina	Valutazione intermedia

8	Predisposizione e dell'itinerario turistico ed enogastronomico per "food trainer" ed elaborazione della brochure illustrativa	Internet, opuscoli e brochure già pubblicate, schede tecniche dei prodotti	Consapevolezza del proprio ruolo nell'organizzazione del lavoro, individuazione degli elementi costitutivi l'itinerario e stesura corretta della brochure	6 ore Docenti di italiano e accoglienza turistica - Sc. Motorie	Valutazione intermedia
9	Presentazione del lavoro al Consiglio di classe ed ai genitori	Fotocopiatrici, videoproiettore PC, Aula magna	Esposizione chiara e corretta del lavoro prodotto	2 ore Tutti i docenti coinvolti	Valutazione globale dell'UdA con "Griglia di valutazione dell'UdA"
10	Relazione individuale	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 ore Docente di italiano	Composizione scritta su traccia

## DIAGRAMMA DI GANTT

	<i>Tempi</i>					
<i>Fasi</i>	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo
1	2 ore					
2	2 ore					
3	2 ore					
4		6 ore				
5		2 ore				
6		2 ore				
7		4 ore				
8			6 ore			
9			2 ore			
10			2 ore			