

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UdA

Cosa si chiede di fare:

Quali prodotti si intende realizzare:

Che senso ha: (a cosa serve, per quali apprendimenti)

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE

Descrivi in sintesi l'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

Quale rapporto c'è tra ciò che hai appreso e le discipline di studio

Cosa devi ancora imparare

Come valuti il lavoro da te svolto

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'UNITÀ DI APPRENDIMENTO			
INDICATORI	DESCRITTORI		PUNTEGGI
Completezza, pertinenza, organizzazione	Liv 4	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	
	Liv 3	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	
	Liv 2	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	
	Liv 1	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	
Correttezza	Liv 4	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione	
	Liv 3	Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità	
	Liv 2	Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto	
	Liv 1	Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza dell'esecuzione	
Ricerca e gestione delle Informazioni	Liv 4	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.	
	Liv 3	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	
	Liv 2	L'allievo ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	
	Liv 1	L'allievo non ricerca le informazioni oppure si muove senza alcun metodo	
Comunicazione e Socializzazione di esperienze e conoscenze	Liv 4	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	
	Liv 3	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona capacità di arricchire- riorganizzare le proprie idee	
	Liv 1/2	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto	

Alunno:

Valutazione media finale in 10/10	<u> </u> /10
--	---------------------------------

L'equipe docenti	

data

Il Dirigente Scolastico

UNITÀ DI APPRENDIMENTO CLASSI PRIME

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

Denominazione	Attenti, puliti, ordinati ... siamo proprio obbligati?
Compito - prodotto	Elaborato multimediale Glossario tecnico (anche in lingua) Relazione individuale
Competenze mirate • assi culturali • cittadinanza • professionali	Competenze degli assi culturali Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti della Costituzione, della persona, della collettività e dell'ambiente Competenze di cittadinanza Progettare Collaborare e partecipare Competenze professionali Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
Conoscenze	Abilità
Le principali norme igienico-sanitarie e comportamentali settoriali	- Applicare le principali norme igienico-sanitarie del quotidiano in ambito lavorativo - L'igiene personale in palestra
La struttura linguistica di base e il linguaggio di settore delle lingue straniere	Tradurre paragrafi, alcuni vocaboli e/o semplici frasi dalle lingue straniere utilizzando il dizionario
Le contaminazioni biologiche	Distinguere le principali contaminazioni biologiche e le loro conseguenze
Le fonti del diritto e il regolamento per l'utilizzo del laboratorio	Riconoscere e rispettare le norme che regolano le attività in laboratorio
Consapevolezza del sè	- Rispetto per sè e per gli altri
Ragionamento logico	Attività logico-pratiche
Utenti destinatari	Classe prima
Prerequisiti	Utilizzare un computer per scrivere testi contenuti anche foto e disegni
Fase di applicazione	Primo quadrimestre
Tempi	T1 Presentazione dell'UdA T2 Analisi dei regolamenti dei laboratori e di regolamenti analoghi in lingua inglese T3 Esame del comportamento richiesto nella professione e della funzione della divisa T4 Stesura glossario tecnico, anche in lingue straniere, compilazione check-list T5 Riconoscimento delle contaminazioni GMP (Le buone pratiche di lavorazione) SOP (procedure operative standard) T6 Realizzazione elaborato multimediale T7 Presentazione dell'attività T8 Relazione individuale

<i>Esperienze attivate</i>	Visita ai laboratori ed osservazione delle modalità e delle tecniche di lavoro
<i>Metodologia</i>	Lezione frontale Lavoro di gruppo Attività laboratoriale

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

Risorse umane <ul style="list-style-type: none">• interne• esterne	Risorse interne Docenti di Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita, Scienza degli alimenti, Diritto ed economia, Lingue straniere, Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, Italiano e Storia, Lab. Accoglienza turistica, TIC, Scienze integrate, IRC Risorse esterne chef e/o Maitre, direttore d'albergo
Strumenti	Laboratori di cucina e sala, accoglienza turistica e annessi strumenti e macchinari Regolamenti d'uso dei laboratori PC Materiali per la realizzazione degli elaborati
Valutazione	Valutazione intermedia: i docenti delle materie coinvolte effettuano valutazioni disciplinari sui contenuti funzionali alla realizzazione dell'UdA. Valutazione globale con "Griglia di valutazione dell'UdA"

Piano di lavoro uda

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: <i>Attenti, puliti, ordinati ... siamo proprio obbligati?</i> (totale ore 26)
Coordinatore: Docente di Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita.
Collaboratori: Scienza degli alimenti, Diritto ed economia, Lingue straniere, Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, Italiano e Storia, Lab. Accoglienza turistica, TIC, Scienze integrate, IRC

sPeCiFiCazione delle Fasi

Fa si	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi e docenti coinvolti	Valutazione
1	Presentazione dell'UdA	Scheda "Consegna agli studenti"	Coinvolgimento del gruppo classe	2 ore Coordinator e UdA + due docenti	-
2	Analisi dei regolamenti dei laboratori e di regolamenti analoghi in lingue straniere	Aula Laboratori di sala e cucina e acc. tur. Testi di regolamenti (cartacei ed elettronici)	Riconoscimento del significato delle norme contenute nei regolamenti e loro applicazioni nei laboratori	7 ore Docenti di cucina e sala e vendita, acc.tur diritto e Lingue straniere, Sc. Motorie	Valutazione intermedia
3	Esame del comportamento richiesto nella professione e della funzione della divisa	Aula e laboratori	Autogestirsi nell'uso della divisa, collegandola alle sue funzioni e al comportamento che implica	4 ore Docenti di cucina e sala e vendita e acc. tur, IRC	Valutazione intermedia osservativa e scritta sulle singole componenti della divisa e le loro funzioni
4	Stesura glossario tecnico, anche in L2	Pc e stampante Dizionario italiano-L2	Realizzare il glossario bilingue	2 ore Docente di L2	Valutazione intermedia (adeguatezza e correttezza del glossario)
5	Riconoscimento delle contaminazioni GMP (Le buone pratiche di lavorazione) SOP (procedure operative standard)	Aula, libro di testo, LIM	Consapevolezza delle contaminazioni che si possono verificare lavorando senza adottare una corretta prassi operativa	4 ore Docenti di scienza degli alimenti e cucina, scienze integrate	Valutazione intermedia
6	Realizzazione degli elaborati	Aula, TIC, PC,	Organizzare il lavoro con autonomia, individuando gli elementi salienti e ordinandoli in sequenza	3 ore Docente di italiano e TIC, Matematica	Valutazione intermedia

7	Presentazione dell'attività	PC espositori aula magna	Illustrazione ed esposizione corretta del contenuto elab	2 ore Tutti i docenti coinvolti	Valutazione globale dell'UdA con "Griglia di valutazione dell'UdA"
8	Relazione individuale	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 ore Docente di italiano	Composizione scritta su traccia

DIAGRAMMA DI GANTT

	Tempi					
Fasi	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo
1	2 ore					
2	7 ore					
3	4 ore					
4	2 ore					
5		4 ore				
6		3 ore				
7			2 ore			
8			2 ore			

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

Denominazione	Una giornata all'agriturismo	
Compito - prodotto	Organizzazione di una visita guidata a una struttura ricettiva (agriturismo) con predisposizione di un dossier (anche digitale) da presentare ai genitori Glossario trilingue dei termini tecnici Relazione individuale	
Competenze mirate • assi culturali • cittadinanza • professionali	<p>Competenze degli assi culturali Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica</p> <p>Competenze di cittadinanza Acquisire e interpretare l'informazione Comunicare</p> <p>Competenze professionali 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>	
Conoscenze	Abilità	
Lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti formali e informali	Esporre in modo chiaro logico e coerente esperienze vissute o testi ascoltati	
Le funzioni del linguaggio in relazione ai diversi contesti	Comunicare sia oralmente che per iscritto in diverse situazioni comunicative, adattando la propria comunicazione in base alla situazione	
Tecniche di lettura di linguaggi diversi (verbale, matematico, ecc.).	Interpretare i vari messaggi ricevuti, attraverso molteplici strumenti	
Lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera	Effettuare semplici comunicazioni professionali in italiano e in lingua straniera	
La struttura ricettiva, in particolare agrituristica: strutturazione e normativa	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le caratteristiche di una struttura ricettiva agrituristica nei diversi ambiti: cucina, sala vendita, accoglienza - La normativa specifica 	
L'importanza dell'ospitalità	Riconoscere la valenza dell'accoglienza	
Relazione uomo-natura: sport all'aria aperta	Attività sportiva outdoor	
Utenti destinatari	Classe prima	
Prerequisiti	Uso del vocabolario e del linguaggio professionale di base	
Fase di applicazione	Secondo quadrimestre	

Tempi	<p>T1 Presentazione dell'UdA</p> <p>T2 Analisi delle caratteristiche della struttura agrituristica attraverso l'esame di diverse fonti (testi professionali, letterari, articoli di giornale, dati statistici, ecc.)</p> <p>T3 Calcolo di percentuali e grammature nella preparazione di cibi e bevande</p> <p>T4 Visita ad una struttura agrituristica</p> <p>T5 Esame delle attività nei tre settori: cucina, sala e vendita, accoglienza turistica</p> <p>T6 Realizzazione del Dossier "Una giornata all'agriturismo"</p> <p>T7 Stesura del Glossario trilingue dei termini tecnici</p> <p>T8 Presentazione del Dossier ai genitori e al consiglio di classe</p> <p>T9 Stesura relazione individuale</p>
Esperienze attivate	Visita a una struttura ricettiva

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

Metodologia	<i>Cooperative learning</i> sviluppato attraverso quattro elementi fondamentali: ricerca, interazione, interpretazione, motivazione. <i>Brainstorming</i> <i>Role playing</i> Lezione frontale
Risorse umane <ul style="list-style-type: none">• interne• esterne	Risorse interne Docenti di Italiano e Storia, Inglese, Francese/Tedesco, Scienze integrate, Laboratorio di servizi di accoglienza turistica, Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita, Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, IRC, Scienze motorie, Diritto ed economia, TIC, Matematica, Scienze motorie Risorse esterne Proprietari della struttura ospitante
Strumenti	Aula di informatica Aula scolastica Struttura ospitante
Valutazione	Valutazione intermedia disciplinare Valutazione globale con “ <i>Griglia di valutazione dell’UdA</i> ”

Piano di laVoro uda

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: <i>Una giornata all'agriturismo</i> (totale ore 33)
Coordinatore: Docente di Laboratorio di servizi Accoglienza turistica
Collaboratori: Docenti di Italiano e Storia, Inglese, Francese/Tedesco, Scienze integrate, Laboratorio di servizi di accoglienza turistica, Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita, Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, IRC, Scienze motorie, Diritto ed economia, TIC, Matematica, Sc.Mot

sPeCiFiCazione delle Fasi

Fa si	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi e docenti coinvolti	Valutazione
1	Presentazione dell'UdA	Scheda "Consegna agli studenti"	Coinvolgimento del gruppo classe	2 ore Coordinatore UdA + due docenti	-
2	Analisi delle caratteristiche della struttura agrituristica attraverso l'esame di diverse fonti	Libri di testo professionali e non, testi letterari, articoli di giornale, materiali reperiti in rete, dati statistici	Individuare le caratteristiche della struttura agrituristica. Comprendere i messaggi di testi diversi e riconoscere le funzioni dei vari linguaggi	5 ore Docenti di accoglienza turistica e italiano, Diritto	Valutazione intermedia
3	Calcolo delle percentuali e delle grammature nella preparazione di cibi e bevande	Libri di testo Ricette	Comprendere l'utilizzo della matematica in cucina nella realizzazione dei piatti	2 ore Docenti di cucina, sala e matematica	Valutazione intermedia con calcolo di percentuali e grammature
4	Esame delle attività nei tre settori: cucina, sala e vendita, accoglienza turistica	Laboratori di cucina, sala e accoglienza turistica	Effettuare delle semplici esperienze nei tre laboratori che simulino la situazione in una struttura agrituristica	5 ore Docenti di cucina e sala e vendita 2 ore Docente di accoglienza turistica	Valutazione intermedia
5	Realizzazione del Dossier "Una giornata all'agriturismo"	Aula di informatica	Stesura del Dossier accattivante e coinvolgente che contenga elementi di vario tipo (immagini, citazioni, didascalie, testi)	4 ore Docenti di italiano e accoglienza turistica	Valutazione intermedia
6	Stesura del Glossario trilingue dei termini tecnici	Laboratorio linguistico o aula di informatica	Acquisizione della terminologia specifica anche in inglese e L3	4 ore Docenti di italiano, inglese, L3	Valutazione intermedia con test

7	Presentazione del Dossier ai genitori e al consiglio di classe	Sala riunioni, Videoproiettore, Power Point	Presentazione in Power Point o con altri strumenti multimediali del Dossier <i>"Una giornata all'agriturismo"</i>	2 ore Tutti i docenti coinvolti	Valutazione globale dell'UdA con <i>"Griglia di valutazione dell'UdA"</i>
8	Stesura relazione individuale	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 ore Docente di italiano	Composizione e scritta su traccia
9	Visita ad una struttura agrituristica	Piccole interviste e reportage	Annotare e registrare informazioni relative alla struttura visitata	5 ore Tutti i docenti coinvolti	Valutazione finale

DIAGRAMMA DI GANTT

Tempi						
Fasi	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio
1			2 ore			
2			5 ore			
3				2 ore		
4				5+2 ore		
5				4 ore		
6				4 ore		
7					2 ore	
8					2 ore	
9						5 ore