

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 SECONDE

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

Denominazione	La comunicazione in hotel	
Compito - prodotto	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	
Competenze mirate • assi culturali • cittadinanza • professionali	<p>Competenze degli assi culturali Utilizzare e produrre testi multimediali Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi e operativi</p> <p>Competenze di cittadinanza Comunicare Collaborare e partecipare Agire in modo autonomo e responsabile</p> <p>Competenze professionali 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>	
Conoscenze	Abilità	
La storia della struttura ricettiva di riferimento	- Riconoscere da dati storici le evoluzioni ed i cambiamenti del settore dell'ospitalità - le normative di riferimento	
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	Sapersi comportare adeguatamente a tavola	
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	La postura corretta: l'importanza della comunicazione non verbale e dell'autostima	
Utenti destinatari	Classe seconda	
Prerequisiti	I servizi di un albergo standard	
Fase di applicazione	Febbraio-aprile	

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

Tempi	<p>T1 Presentazione dell'UdA alla classe T2 Esame della storia dell'Hotel di riferimento T3 Incontro con un direttore di un hote T4 Individuazione dei servizi della Room Division T5 Selezione della terminologia di base del settore. Elementari dialoghi al Front Office T6 Individuazione dei servizi del Food & Beverage Compartment T7 Visita all'Hotel T8 Elaborazione grafica e nutrizionale di un menu e preparazione elaborato T9 Elaborazione dei principali piatti e individuazione delle principali bevande T10 Esposizione del lavoro svolto dai gruppi T11 Relazione individuale dell'UdA</p>
Esperienze attivate	Visita ad un albergo
Metodologia	<p>Role playing in laboratorio di accoglienza turistica, Esercitazione in laboratorio di enogastronomia e sala-vendita Lezione frontale Cooperative learning Esercitazione in laboratorio di informatica</p>
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	<p>Risorse interne 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, matematica</p> <p>Risorse esterne Direttore di un hotel (Incontro a scuola) Direttore dell' Hotel o (Visita in azienda)</p>
Strumenti	<p>Materiale informativo Libri di testo Attrezzature dei laboratori Personal Computer e Videoproiettore</p>
Valutazione	Valutazione intermedia, almeno una per ogni docente al termine delle singole fasi Valutazione globale con "Griglia di valutazione dell'UdA"

Piano di laVoro uda

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: <i>La comunicazione in hotel</i> (totale 34 ore)
Coordinatore: Docente laboratorio di servizi di accoglienza turistica
Collaboratori: 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, Matematica

sPeCiFiCazione delle Fasi

Fa si	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi e docenti coinvolti	Valutazione
1	Presentazione dell'UdA	Scheda "Consegna agli studenti"	Interessare e sensibilizzare il gruppo classe verso le attività da svolgere	2 ore Coordinatore UdA + 2 docenti	-
2	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
3	Incontro con il direttore di un hotel	Sala Conferenze Videoproiettori e	Entusiasmare il gruppo classe verso una realtà alberghiera	2 ore Docente di accoglienza turistica e Direttore Hotel	Valutazione intermedia osservativa
4	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
5	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
8	Elaborazione grafica e nutrizionale di un menu	Personal Computer	Calcolo del valore nutrizionale degli alimenti Elaborazione grafica e nutrizionale di un menu	3 ore Docente di accoglienza turistica TIC Sc. Alimenti Matematica	Valutazione intermedia creatività e attività pratica
9	Elaborazione dei principali piatti, individuazione delle principali bevande e preparazione elaborato	Attrezzature 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 intermedia esercitazione pratica
10	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 dell'UdA"
11	Relazione individuale	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 ore docente di italiano	Composizione scritta su traccia

DIAGRAMMA DI GANTT

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

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

Denominazione	Le vie del gusto	
Compito - prodotto	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	
Competenze mirate	<p>Competenze degli assi culturali 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</p> <p>Competenze di cittadinanza Comunicare Acquisire ed interpretare l'informazione</p> <p>Competenze professionali Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p>	
Conoscenze	Abilità	
Storia, ambiente e prodotti del territorio	<ul style="list-style-type: none"> - 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	
Utenti destinatari	Classe seconda	
Prerequisiti	Utilizzo di software specifici Conoscenza di vari tipi di testo (descrittivo, argomentativo, caratteristiche della didascalia ecc.)	
Fase di applicazione	Primo quadrimestre	

Tempi	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

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

Piano di lavoro

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

specificazione delle Fasi

Fasi	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	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
3	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
4	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
5	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
6	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
7	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 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	Fotocopiatrice , videoproiettore e PC, Aula magna	Esposizione chiara e corretta del lavoro prodotto	2 ore Tutti i docenti coinvolti	Valutazione globale dell'UdA con "Griglia di valutazione e dell'UdA"
10	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	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			