| **CLASSI SECONDE****ENOGASTRONOMIA** **UNITA’ DI APPRENDIMENTO N.1** |
| --- |
| ***Denominazione*** | **I COLORI DEGLI ALIMENTI**  |
| ***Compito*** *-* ***prodotto*** | Realizzazione di mappe concettuali sugli alimenti raggruppati per colori e specifiche dietetiche |
| ***Competenza Focus******di******area di indirizzo*** |  N. 6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. |
| ***Competenze di area generale*** |  N.3: Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell’ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.N.7: Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.N.8: Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività dii studio, ricerca e approfondimento.N.11: Padroneggiare l’uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell’ambiente e del territorio. |
| ***Competenze europee*** | a. Competenza alfabetico funzionaleb. Competenza multilinguisticac. competenza matematica in scienze, tecnologie e ingegneriad. Competenza digitalee. competenza personale, sociale e capacità di imparare ad impararef. Competenza in materia di cittadinanzag. Competenza imprenditorialeh. Competenze in materia di consapevolezza ed espressione culturale |
| **ASSE DEI LINGUAGGI****Competenza generale n.7** |
| **Conoscenze** | **Abilità** |
| **ITALIANO** La classificazione dei generi letterari e dei relativi testi | **ITALIANO**Saper classificare i generi letterari ed i testi. |
| **LINGUA** **INGLESE**Aspetti grammaticali relativi al presente e al passato, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell’ambito professionale di appartenenza; ortografia, fonologia e lessico. Aspetti interculturali. | **LINGUA** **INGLESE**Partecipare a conversazioni o discussioni su argomenti noti attinenti alla sfera personale ed alla microlingua. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti relativi alla sfera personale e professionale. |
| **LINGUA** **FRANCESE**/ **SPAGNOLO**Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell’ambito professionale di appartenenza; ortografia, fonologia e lessico. Aspetti interculturali | **LINGUA FRANCESE/ SPAGNOLO**Partecipare a conversazioni o discussioni su argomenti noti attinenti alla sfera personale ed alla microlingua. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti relativi alla sfera personale e professionale |
| **SCIENZE MOTORIE**Acquisizione della terminologia e regolamento dei vari sport. | **SCIENZE MOTORIE**Applicare in modo corretto i fondamentali e gli elementi tecnici sia individuali che di gruppo. |
| **ASSE STORICO SOCIALE****Competenza generale n. 3, 11** |
| **STORIA** Conoscere gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. | **STORIA**Saper collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. |
| **GEOGRAFIA**Elementi di geografia turistica con particolare riferimento al territorio. L’evoluzione degli usi e dei costumi enogastronomici del territorio di appartenenza | **GEOGRAFIA**Saper ricercare informazioni in relazione alle opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio. |
| **DIRITTO ED ECONOMIA**Lo Stato e le sue forme. | **DIRITTO ED ECONOMIA**Riconoscere le origini storiche delle principali Istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni. |
| **RELIGIONE**Le religioni ed il loro sviluppo territoriale. | **RELIGIONE**Saper collocare le religioni nei vari territori. |
| **ASSE MATEMATICO****Competenza generale n.8** |
| **MATEMATICA**Approfondimento delle procedure del calcolo letterale. | **MATEMATICA** Saper applicare semplici procedure nell’organizzazione di un procedimento risolutivo ed organizzativo di un lavoro. |
| **ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE****Competenze generale n.3, 7, 8, 11** |
| **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi, nutrizione e alimentazione. | **SCIENZA DEGLI ALIMENTI** Saper classificare gli alimenti in base a vari criteri. |
| **CHIMICA**Classificazione delle sostanze semplici e dei miscugli. | **CHIMICA**Saper riconoscere e classificare le sostanze semplici e i miscugli di interesse gastronomico. |
| **LABORATORIO CUCINA** Gruppi alimentari: dall’origine del prodotto alla trasformazione e commercializzazione degli alimenti. | **LABORATORIO CUCINA**Saper descrivere la classificazione dei gruppi alimentari ed il loro utilizzo in cucina |
| **LABORATORIO SALA /BAR** La classificazione delle bevande e l’utilizzo della frutta. | **LABORATORIO SALA /BAR** Saper classificare le bevande e realizzare i tagli della frutta. |
| **LABORATORIO ACCOGLIENZA**Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all’assistenza clienti. | **LABORATORIO ACCOGLIENZA**Presentarsi in modo professionale. Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. |
| **TIC**Software applicativi di baseUtilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore | **TIC**Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l’efficienza. |

|  |  |
| --- | --- |
| *Prerequisiti* | Essere in grado di cogliere, nel suo insieme, il tema fondamentale e le diverse parti di un testo ascoltato o letto.Comprendere brevi e semplici testi in lingua straniera.Conoscere gli ambienti, le attrezzature e le aree di lavoro.Conoscere i linguaggi di base delle diverse discipline.Conoscere i macro e micronutrienti. |
| *Tempi*  | Primo quadrimestre |
| *Metodologia* | Lezione frontaleAttività laboratorialiLavoro di gruppo ed individualeLezione capovoltaLezione segmentata |
| *Risorse umane* | Tutti i docenti della classe |
| *Strumenti* | Laboratorio informatico, libri di testo, LIM, strumentazione di settore, appunti, materiale autentico (testi e video dal web), materiale di cancelleria e di facile consumo. |
| *Valutazione* | * osservazione sistematica del lavoro in itinere e a conclusione dell’esperienza.
* prove nelle singole discipline
* relazione scritta sull'esperienza laboratoriale
* prova conclusiva

La valutazione avverrà al termine dell’UDA e terrà conto anche del grado di autonomia e responsabilità dimostrato da ogni studente nell’esecuzione del compito. |

**PER GLI ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI**

**(con progettazione curricolare)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Conoscenze minime** | **Abilità minime** |
| **ITALIANO** La classificazione dei generi letterari e dei relativi testi. | **ITALIANO**Saper classificare i generi letterari ed i testi. |
| **STORIA** Conoscere gli eventi storici nella giusta successione cronologica | **STORIA** Saper collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica |
| **GEOGRAFIA**Elementi di geografia turistica. | **GEOGRAFIA**Saper utilizzare le informazioni essenziali in relazione alle opportunità turistiche del territorio. |
| **MATEMATICA** Le procedure del calcolo letterale. | **MATEMATICA**Saper applicare semplici procedure di calcolo letterale. |
| **LINGUA INGLESE**La microlingua dell’ambito professionale di appartenenza. Aspetti interculturali | **LINGUA INGLESE**Partecipare a semplici conversazioni inerenti alla sfera personale ed alla microlingua |
| **LINGUA FRANCESE/ SPAGNOLO**Le strutture più frequenti nella microlingua dell’ambito professionale di appartenenza. Aspetti interculturali | **LINGUA FRANCESE/ SPAGNOLO**Partecipare a semplici conversazioni su argomenti noti attinenti alla sfera personale ed alla microlingua.  |
| **DIRITTO ED ECONOMIA**Lo Stato e le sue forme. | **DIRITTO ED ECONOMIA**Riconoscere le origini storiche delle principali Istituzioni politiche. |
| **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi | **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**Saper classificare gli alimenti in base al colore. |
| **CHIMICA**Classificazione delle sostanze semplici e dei miscugli. | **CHIMICA**Saper riconoscere le sostanze semplici e i miscugli di interesse gastronomico. |
| **LABORATORIO CUCINA**Gruppi alimentari: dall’origine del prodotto alla commercializzazione degli alimenti. | **LABORATORIO CUCINA** Saper descrivere la classificazione dei gruppi alimentari ed il loro utilizzo in cucina. |
| **LABORATORIO SALA E VENDITA** La classificazione delle bevande e l’utilizzo della frutta. | **LABORATORIO SALA E VENDITA**Saper classificare le bevande e realizzare i tagli della frutta. |
| **LABORATORIO ACCOGLIENZA**Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata all’assistenza dei clienti. | **LABORATORIO ACCOGLIENZA**Presentarsi in modo professionale. Usare semplici forme di comunicazione per accogliere il cliente. |
| **SCIENZE MOTORIE**Acquisizione della terminologia e regolamento dei vari sport. | **SCIENZE MOTORIE**Applicare in modo corretto i fondamentali e gli elementi tecnici sia individuali che di gruppo. |
| **RELIGIONE** Le religioni ed il loro sviluppo territoriale. | **RELIGIONE** Saper collocare le religioni nei vari territori. |
| **TIC**Software applicativi di baseUtilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore. | **TIC**Utilizzare gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l’efficienza. |