| **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 funzionale  b. Competenza multilinguistica  c. competenza matematica in scienze, tecnologie e ingegneria  d. Competenza digitale  e. competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare  f. Competenza in materia di cittadinanza  g. Competenza imprenditoriale  h. 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 base  Utilizzo 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 frontale  Attività laboratoriali  Lavoro di gruppo ed individuale  Lezione capovolta  Lezione 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 base  Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore. | | **TIC**  Utilizzare gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l’efficienza. |