| **UNITA’ DI APPRENDIMENTO** **CLASSI SECONDE** |
| --- |
| ***Denominazione***  | UdA n. 6: **E ORA CONSERVIAMO** |
| ***Compito - prodotto*** | Il ricettario delle conserve |
| ***Competenze attese***Assi culturali | **COMPETENZE ASSE DEI LINGUAGGI**Utilizzare le lingue per i principali scopi comunicativi ed operativi.**COMPETENZE ASSE STORICO SOCIALE**Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali edinternazionali, sia in una prospettiva interculturale sia al fine dellamobilità di studio e di lavoro.**COMPETENZE ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO**Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.Padroneggiare l’uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell’ambiente e del territorioSaper comprendere la differenza tra pratiche lecite e illecite legate allo sport e le sue conseguenze dannose e nocive alla saluteApplicare procedure di base relative all’igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza. **COMPETENZE ASSE MATEMATICO**Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell’asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati. |
| Competenze chiave | Alfabetica-funzionaleMultilinguisticaMatematica, in Scienze, TecnologiaDigitale |
| Competenze di Cittadinanza e Costituzione | PersonaleSocialeCivica |
| Competenze di area generale | Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, economici, scientifici, tecnologici e professionali. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell’ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche , economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. |
| Competenze di area di indirizzo | Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturale ed ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni per veicolare un immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. |
| **Conoscenze**  | **Abilità** |
| **ITALIANO** La produzione letteraria: la poesia. | **ITALIANO** Saper distinguere testi in prosa da testi in versi. Saper riconoscere le tecniche di scrittura e gli stili poetici. |
| **STORIA** La storia come memoria dell’uomo. | **STORIA**Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici in riferimento alla memoria come sapere. |
| **LINGUA INGLESE**La produzione letteraria: la poesia. | **LINGUA INGLESE**Saper distinguere testi in prosa da testi in versi. Saper riconoscere le tecniche di scrittura e gli stili poetici. |
| **MATEMATICA**Sistemi di equazioni lineari | **MATEMATICA**Saper applicare le tecniche di base di risoluzione di sistemi di equazioni lineari e decodificare quesiti reali. Saper cogliere informazioni da grafici lineari di situazioni reali |
| **DIRITTO ED ECONOMIA**La storia delle istituzioni. | **DIRITTO ED ECONOMIA**Saper rapportare la storia delle istituzioni civili allo sviluppo della società e della cultura. |
| **GEOGRAFIA**Il territorio fisico e politico dell’Europa l’organizzazione dell’UE. | **GEOGRAFIA**Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo. |
| **SCIENZE MOTORIE**Conoscere le principali sostanze dopanti e gli effetti negativi sulla salute umana. | **SCIENZE MOTORIE**Consapevolezza della problematica con relativa capacità di attuare contromisure adeguate |
| **RELIGIONE**La storia delle istituzioni religiose. | **RELIGIONE**Saper rapportare la storia delle istituzioni religiose allo sviluppo della società e della cultura. |
| **LINGUA FRANCESE/ SPAGNOLO**La produzione letteraria: la poesia. | **LINGUA FRANCESE/ SPAGNOLO**Saper distinguere testi in prosa da testi in versi. Saper riconoscere le tecniche di scrittura e gli stili poetici. |
| **CHIMICA**I principi chimici alla base dei principali metodi di conservazione degli alimenti.I principi della raccolta differenziata. | **CHIMICA**Saper effettuare un corretto smaltimento dei principali rifiuti. |
| **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 |
| **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**Cause di alterazione degli alimenti e tecniche di conservazione. Struttura dell’etichetta alimentare e nutrizionale.  | **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**Saper applicare pratiche inerenti l’igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature. |
| **LABORATORIO CUCINA**Tecniche di base di conservazione degli alimenti. | **LABORATORIO CUCINA** Saper applicare pratiche inerenti l’igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature. |
| **LABORATORIO SALA E VENDITA**Tecniche di base di conservazione di alimenti e bevande. | **LABORATORIO SALA E VENDITA**Saper applicare pratiche inerenti l’igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature. |
| **LABORATORIO ACCOGLIENZA**Il concetto di bene culturale e ambientale. | **LABORATORIO ACCOGLIENZA**Saper applicare i principi fondamentali della comunicazione pubblicitaria. |
|  |  |
| ***Utenti destinatari*** | Alunni CLASSI SECONDE |
| ***Prerequisiti*** | Conoscenza del territorio e dei prodotti legati ad esso.Conoscenze di elementi delle Tecnologie dell’informazione e dell’informazione. Micro e macronutrienti. |
| ***Tempi***  | Aprile-Maggio |
| ***Esperienze da attivare*** | Letture, interviste, catalogazioni, ricerche. |
| ***Metodologia*** | Lezione frontaleAttività laboratorialiLavoro di gruppo ed individuale |
| ***Risorse umane*** | Tutti i docenti della classe |
| ***Strumenti*** | PC, libri di testo, LIM, fotocopie, strumentazione di settore, appunti, materiale autentico, 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, attraverso l’utilizzo della griglia di osservazione |

**PER GLI ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI**

**(con progettazione curricolare)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Conoscenze minime** | **Abilità minime** |
| **ITALIANO** La produzione letteraria: la poesia. | **ITALIANO** Saper distinguere testi in prosa da testi in versi.  |
| **STORIA** La storia come memoria dell’uomo. | **STORIA**Saper confrontare alcuni fatti o fenomeni storici, sociali ed economici in riferimento alla memoria come sapere. |
| **LINGUA INGLESE**La produzione letteraria: la poesia. | **LINGUA INGLESE**Saper distinguere testi in prosa da testi in versi.  |
| **MATEMATICA**Semplici sistemi di equazioni lineari | **MATEMATICA**Saper applicare le tecniche di base di risoluzione di semplici sistemi di equazioni lineari. Saper cogliere informazioni da grafici lineari di situazioni reali |
| **DIRITTO ED ECONOMIA**La storia delle istituzioni. | **DIRITTO ED ECONOMIA**Saper rapportare la storia delle istituzioni civili allo sviluppo della società e della cultura. |
| **GEOGRAFIA**Il territorio fisico e politico dell’Europa. | **GEOGRAFIA**Essere in grado di cogliere semplici relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le trasformazioni nel tempo. |
| **SCIENZE MOTORIE**Conoscere le principali sostanze dopanti e gli effetti negativi sulla salute umana. | **SCIENZE MOTORIE**Consapevolezza della problematica con relativa capacità di attuare contromisure adeguate |
| **RELIGIONE**La storia delle istituzioni religiose. | **RELIGIONE**Saper rapportare la storia delle istituzioni religiose allo sviluppo della società e della cultura. |
| **LINGUA FRANCESE/ SPAGNOLO**La produzione letteraria: la poesia. | **LINGUA FRANCESE/ SPAGNOLO**Saper distinguere testi in prosa da testi in versi.  |
| **CHIMICA**I fondamentali principi chimici alla base dei principali metodi di conservazione degli alimenti.I principi della raccolta differenziata. | **CHIMICA**Saper effettuare un corretto smaltimento dei principali rifiuti. |
| **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 |
| **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**Principali cause di alterazione degli alimenti e tecniche di conservazione. Struttura dell’etichetta.  | **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**Saper applicare pratiche inerenti la cottura e la conservazione dei prodotti. |
| **LABORATORIO CUCINA**Tecniche di base di conservazione degli alimenti. | **LABORATORIO CUCINA** Saper applicare pratiche inerenti la cottura e la conservazione dei prodotti. |
| **LABORATORIO SALA E VENDITA** Tecniche di base di conservazione di alimenti e bevande. | **LABORATORIO SALA E VENDITA**Saper applicare pratiche inerenti la cottura e la conservazione dei prodotti. |
| **LABORATORIO ACCOGLIENZA**Il concetto di bene culturale e ambientale. | **LABORATORIO ACCOGLIENZA**Saper applicare i principi fondamentali della comunicazione pubblicitaria. |