| **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 ed  internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia al fine della  mobilità 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 territorio  Saper comprendere la differenza tra pratiche lecite e illecite legate allo sport e le sue conseguenze dannose e nocive alla salute  Applicare 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-funzionale  Multilinguistica  Matematica, in Scienze, Tecnologia  Digitale | |
| Competenze  di Cittadinanza e Costituzione | | Personale  Sociale  Civica | |
| 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 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 |
| **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 frontale  Attività laboratoriali  Lavoro 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 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 |
| **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. |