| **CLASSI QUINTE** **SALA E VENDITA** **UNITA’ DI APPRENDIMENTO N.3** |
| --- |
| ***Denominazione*** | **I PRODOTTI TIPICI E DI NICCHIA** |
| ***Compito*** *-* ***prodotto*** | Realizzazione di una locandina pubblicitaria |
| ***Competenza Focus******di******area di indirizzo*** | **n° 7**: 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. |
| ***Competenze di area generale*** | n.2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionalin. 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.n.10 comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all’economia, all’organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi |
| ***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. 2-5** |
| **Conoscenze** | **Abilità** |
| **ITALIANO**Potenziamento morfosintattico e lessicale: il linguaggio pubblicitario. | **ITALIANO**Scrivere in maniera corretta.Saper dare coerenza e coesione ad un testo. |
| **LINGUA INGLESE**Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell’ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali (etichette, menù, dialoghi)Lessico incluso quello specifico della microlingua relativo all’ allestimento di una tavola e all’organizzazione di eventi. | **LINGUA INGLESE**Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla microlingua dell’ambito professionale di appartenenzaProdurre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell’ambito professionale di appartenenza |
| **LINGUA FRANCESE**/ **SPAGNOLO**Tipi e generi testuali, specifici della microlingua dell’ambito professionale di appartenenza e relativi aspetti grammaticali (etichette, menù, dialoghi)Lessico incluso quello specifico della microlingua relativo all’ allestimento di una tavola e all’organizzazione di eventi | **LINGUA FRANCESE/ SPAGNOLO**Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla microlingua dell’ambito professionale di appartenenzaProdurre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell’ambito professionale di appartenenza |
| **SCIENZE MOTORIE**Capacità lessicale funzionale e adeguata all’ambito motorio | **SCIENZE MOTORIE**Saper comunicare utilizzando un linguaggio tecnico dell’ambito professionale di appartenenza  |
| **ASSE STORICO SOCIALE****Competenza generale n.10** |
| **STORIA**Nazionalismo e protezionismo | **STORIA**Comprendere i nessi causali.Saper collegare fra loro i fatti storici.Sapersi orientare nello spazio e nel tempo |
| **DTA**Il web-marketing | **DTA**Saper utilizzare il web – marketing per ottimizzare le opportunità che esso consente in termini di visibilità, di comunicazione e di valorizzazione e promozione. |
| **RELIGIONE**Prodotti tipici regionali correlati alle tradizioni religiose | **RELIGIONE**Saper individuare gli elementi di base dei prodotti tipici regionali che nascano dalla tradizione religiosa |
| **ASSE MATEMATICO****Competenza generale n.10** |
| **MATEMATICA**Elementi di statistica descrittiva | **MATEMATICA**Utilizzare il foglio elettronico excel per rappresentare dati statistici  |
| **ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE****Competenza generale n. 2-5-10** |
| **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. LARN e linee guida per una sana alimentazione | **SCIENZA DEGLI ALIMENTI** Elaborare un’offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale |
| **LABORATORIO CUCINA** Tecniche metodi e tempi per l’organizzazione logistica di catering /banqueting | **LABORATORIO CUCINA**Definire le specifiche per l’allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting /catering:cucina satellite. |
| **LABORATORIO SALA E VENDITA**Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande.  | **LABORATORIO SALA E VENDITA**Definire le specifiche per l’allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering. Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici. Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell’evento  |

|  |  |
| --- | --- |
| *Prerequisiti* | COMPETENZA DI INDIRIZZO INTERMEDIA:Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato. |
| *Tempi*  | Secondo 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** Potenziamento morfosintattico e lessicale: il linguaggio pubblicitario | **ITALIANO**Scrivere in maniera essenzialmente corretta.Saper dare coerenza ad un testo. |
| **STORIA**Nazionalismo e protezionismo | **STORIA**Comprendere i nessi causali.Saper collegare fra loro i principali fatti storici.Sapersi orientare nello spazio e nel tempo |
| **MATEMATICA**Elementi di statistica descrittiva | **MATEMATICA**Utilizzare il foglio elettronico excel per rappresentare semplici tabelle statistiche |
| **LINGUA INGLESE**Lessico specifico della microlingua relativo all’ allestimento di una tavola e all’organizzazione di eventi | **LINGUA INGLESE**Comprendere brevi testi e interloquire in semplici dialoghi con il cliente |
| **LINGUA FRANCESE/ SPAGNOLO**Lessico specifico della microlingua relativo all’ allestimento di una tavola e all’organizzazione di eventi | **LINGUA FRANCESE/ SPAGNOLO**Comprendere brevi testi e interloquire in semplici dialoghi con il cliente |
| **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**Valore culturale del cibo in relazione al territorio. LARN e linee guida per una sana alimentazione | **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**Elementi fondamentali di un’offerta enogastronomica atta a promuovere uno stile di vita equilibrato.  |
| **DTA**Il web-marketing | **DTA**Saper utilizzare le opportunità del web – marketing in termini di visibilità, di comunicazione e di valorizzazione e promozione. |
| **LABORATORIO CUCINA** differenza tra banqueting e catering  | **LABORATORIO CUCINA** differenza tra una cucina satellitare e centro di produzione |
| **LABORATORIO SALA E VENDITA**Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande. | **LABORATORIO SALA E VENDITA**Individuare le specifiche essenziali per l’allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering. Applicare le principali tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare. |
| **SCIENZE MOTORIE**Sapere termini adeguati nell’ambito dello sport | **SCIENZE MOTORIE**Saper comunicare con linguaggio tecnico  |
| **RELIGIONE**Prodotti tipici regionali correlati alle tradizioni religiose | **RELIGIONE**Saper distinguere i prodotti tipici che nascono dalle tradizioni religiose |