| **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 professionali  n. 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 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. 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 appartenenza  Produrre 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 appartenenza  Produrre 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 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**  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 |