

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 2- CLASSI III	
Denominazione	<b>SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E SOCIALE: SOSTENIBILITÀ E BEN-ESSERE</b>
Compito - prodotto	<b>EVENTO: DIAMO GUSTO AL SOLIDALE</b> <b>MAGGIO 2025</b> Classi III e IV stand in luogo da definire, probabilmente Torre di Michelangelo, con presentazione di prodotti di varie tipologie  Evento pubblico <b>Valutazione con QR code</b>
COMPETENZE ORIENTATIVE DAI QUADRI DI RIFERIMENTO RFDC- ENTRECOMP- LIFECOMP- DIGCOMP- GREENCOMP	(RFDC) Conoscenza e comprensione critica del sé Conoscenza e comprensione critica del linguaggio critico della comunicazione Conoscenza e comprensione critica del mondo (politica, diritto, diritti umani, cultura, culture, religioni, storia, media, economia, ambiente, sostenibilità) Valorizzare la dignità umana, i diritti umani e la diversità culturale (ENTRECOMP) Lavorare con gli altri Imparare attraverso l'esperienza Affrontare ambiguità, incertezza e rischio Individuare opportunità Valorizzare le idee Vision COMPETENZA DI PREVISIONE: Capacità di comprendere e valutare molteplici futuri possibili, probabili e desiderabili; di creare le proprie visioni per il futuro; di applicare il principio di precauzione, di determinare le conseguenze delle azioni e di gestire i rischi e i cambiamenti  (LIFECOMP) AUTOREGOLAZIONE (consapevolezza e gestione di emozioni, pensieri, comportamenti) EMPATIA (Comprensione delle emozioni, delle esperienze, dei valori di un'altra persona) MENTALITÀ DI CRESCITA (credere nel proprio e nel potenziale degli altri per imparare a progredire continuamente) GESTIRE L'APPRENDIMENTO (pianificare, organizzare, monitorare e rivedere il proprio apprendimento) PENSIERO CRITICO (Valutazione di informazioni e argomentazioni a sostegno di conclusioni motivate e sviluppo di soluzioni innovative) BENESSERE (Ricerca della soddisfazione di vita, cura della salute fisica, mentale e sociale, adozione di uno stile di vita sostenibile) (DIGCOMP) ALFABETIZZAZIONE DIGITALE: Navigare, ricercare, filtrare, valutare, gestire dati, informazioni e contenuti digitali COMUNICAZIONE E COLLABORAZIONE (ATTRAVERSO LE TECNOLOGIE DIGITALI interagire con gli altri, condividere informazioni, esercitare la cittadinanza, collaborare; Netiquette; gestire l'identità digitale) CREAZIONE DI CONTENUTI DIGITALI (Sviluppare, Integrare e rielaborare contenuti digitali) (GREENCOMP)

INCORPORARE I VALORI DELLA SOSTENIBILITÀ (dare valore alla sostenibilità, sostenere l'equità, promuovere la natura)

VISIONE DI FUTURI SOSTENIBILI (Alfabetizzazione sul futuro- immaginare futuri alternativi sostenibili progettando nuovi scenari- adattabilità e pensiero esplorativo)

AGIRE PER LA SOSTENIBILITÀ (Azione individuale, collettiva, politica)

### **Competenze Orientative Triennio**

Saper analizzare le proprie risorse in termini di interessi e attitudini, di saperi e competenze.

-Saper esaminare le opportunità e le risorse a disposizione, ma anche vincoli e condizionamenti che regolano la società e il mondo del Lavoro.

-Mettere in relazione opportunità e vincoli in modo da trarne indicazioni per scegliere.

-Assumere decisioni e perseguire gli obiettivi.

-Progettare il proprio futuro e declinarne lo sviluppo.

-Monitorare e valutare le azioni realizzate e lo sviluppo del progetto.

- Vision e Competenza di Previsione: Capacità di comprendere e valutare molteplici futuri possibili, probabili e desiderabili; di creare le proprie visioni per il futuro; di applicare il principio di precauzione, di determinare le conseguenze delle azioni e di gestire i rischi e i cambiamenti

-Conoscenza e comprensione critica del sé, del linguaggio critico della comunicazione e del mondo

--Valorizzare la dignità umana, i diritti umani e la diversità culturale

- Incorporare i valori della sostenibilità, avere visione di futuri sostenibili e agire per la sostenibilità

- Maturare il pensiero critico (Valutazione di informazioni e argomentazioni a sostegno di conclusioni motivate e sviluppo di soluzioni innovative)

-Ricerca il benessere inteso come soddisfazione di vita, cura della salute fisica, mentale e sociale, adozione di uno stile di vita sostenibile

-Sviluppare una mentalità di crescita (credere nel proprio e nel potenziale degli altri per imparare a progredire continuamente)

-Comunicare e collaborare attraverso le tecnologie digitali (interagire con gli altri, condividere informazioni, esercitare la cittadinanza, collaborare; Netiquette; gestire l'identità digitale)

-Creare, sviluppare, integrare e rielaborare contenuti digitali

### **Competenze Chiave Europee per l' Apprendimento Permanente 2018**

1. competenza alfabetica funzionale

2. competenza multilinguistica

3. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria

4. competenza digitale

5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare

6. competenza in materia di cittadinanza

7. competenza imprenditoriale

8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

### **COMPETENZE PROFESSIONALI SALA+ENOGASTRONOMIA+PROD DOLCIARIA+ACC. TURISTICA**

4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della

	<p>clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p><b>5.</b> Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p> <p><b>6.</b> 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.</p> <p><b>7.</b> 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.</p> <p><b>8.</b> Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web</p> <p><b>SERVIZIO COMMERCIALI-GRAFICO</b></p> <p><b>COMPETENZE PROFESSIONALI</b></p> <p><b>n° 2</b> Curare l'applicazione, l'adattamento e l'implementazione dei sistemi informativi aziendali, contribuendo a semplici personalizzazioni degli applicativi informatici e degli spazi di archiviazione aziendale, a supporto dei processi amministrativi, logistici o commerciali, tenendo conto delle norme, degli strumenti e dei processi che garantiscono il trattamento dei dati e la loro protezione in condizioni di sicurezza e riservatezza.</p> <p><b>n°4</b> Collaborare, nell'area della funzione commerciale, alla realizzazione delle azioni di fidelizzazione della clientela, anche tenendo conto delle tendenze artistiche e culture locali, nazionali ed internazionali, contribuendo alla gestione dei rapporti con i fornitori e i clienti, anche internazionali, secondo principi di sostenibilità economico-sociale legati alle relazioni commerciali.</p> <p><b>n° 5</b> Collaborare alla realizzazione di azioni di marketing strategico ed operativo, all'analisi dei mercati, alla valutazione di campagne informative, pubblicitarie e promozionali del brand aziendale adeguate alla mission e alla policy aziendale, avvalendosi dei linguaggi più innovativi e anche degli aspetti visivi della comunicazione.</p> <p><b>n°6</b> Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, prevenendo eventuali situazioni di rischio.</p> <p><b>Ed Civica competenze 3,5,6,7,8,9,10,11</b></p> <p><b>“Educazione alla cittadinanza attiva”</b></p> <p><b>“Diritti e dignità della persona”</b></p> <p><b>AGENDA 2030</b></p>	
	<p><b>Conoscenze</b></p> <p><i>(in ogni riga gruppi di abilità/conoscenze riferiti ad una singola competenza)</i></p>	<p><b>Abilità</b></p> <p><i>(in ogni riga gruppi di abilità conoscenze riferiti ad una singola competenza)</i></p>
	<b>Asse dei linguaggi</b>	
	<p><b>LINGUE STRANIERE</b></p> <p>Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici.</p> <p>Produrre diverse forme di scrittura, con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti.</p> <p>Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di Interesse personale, attualità o lavoro con strategie compensative.</li> <li>- Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali, in base alle costanti che le caratterizzano.</li> <li>- Produrre testi per esprimere in modo chiaro e semplice opinioni, intenzioni, ipotesi e descrivere</li> </ul>

<p>nazionale e altre culture in prospettiva interculturale. Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse. Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari, per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici di routine e anche più generali e partecipare a conversazioni. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni. Correlare le informazioni acquisite sui beni artistici e ambientali alle attività economiche presenti nel territorio, ai loro possibili sviluppi in termini di fruibilità, anche in relazione all'area professionale di riferimento Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, valutando in modo critico l'attendibilità delle fonti per produrre in autonomia testi inerenti alla sfera personale e sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.</p>	<p>esperienze e processi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti la sfera personale, l'attualità, il lavoro o il settore d'indirizzo</li> <li>- Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi su tematiche note.</li> <li>- Produrre brevi relazioni, sintesi e commenti anche con l'ausilio di strumenti multimediali, utilizzando il lessico appropriato.</li> <li>- Utilizzare autonomamente i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto</li> </ul>
<p><b>ASSE LINGUISTICO-SOCIALE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale e con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali.</li> <li>• A partire dall'ambito scolastico, assumere responsabilmente atteggiamenti, ruoli e comportamenti di partecipazione attiva.</li> <li>• Riconoscersi ed agire come persona in grado di intervenire sulla realtà, apportando un proprio contributo.</li> <li>• Collegare ed interpretare criticamente le conoscenze acquisite.</li> <li>• Sviluppare modalità consapevoli di convivenza civile, di consapevolezza di sé, di rispetto delle diversità, di confronto e di disponibilità Tecniche di comunicazione in pubblico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire differenti strategie comunicative e modalità d'uso della lingua italiana a seconda degli scopi della comunicazione, degli interlocutori, dei destinatari dei servizi e delle diverse situazioni.</li> <li>• Produrre testi di vario tipo consolidando l'uso dei linguaggi verbali e non verbali, dalle relazioni tecniche individuali e di gruppo, proprie del settore, alla dimensione relazionale intersoggettiva.</li> <li>• Utilizzare le tecniche di negoziazione anche in vista delle future scelte di studio e di lavoro.</li> <li>• Orientarsi correttamente nell'individuazione</li> </ul>
<p><b>Asse matematico</b></p>	
<p>Raccolta e spoglio dei dati relativi al fenomeno da osservare</p> <p>Organizzazione e rappresentazione dei dati raccolti.</p> <p>Le funzioni e la loro rappresentazione (numerica, funzionale, grafica)</p> <p>Linguaggio degli insiemi e delle funzioni (dominio,</p>	<p>Raccogliere, organizzare e rappresentare un insieme di dati.</p> <p>Risolvere problemi che implicano l'uso di funzioni, collegati con altre discipline e situazioni inerenti il caso di studio, come primo passo verso la modellizzazione matematica.</p>

composizione)	Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.
<b>Asse storico-sociale</b>	
<b>STORIA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la storia italiana</li> <li>- Il territorio come fonte storica (sul piano economico-sociale ma anche culturale ed artistico)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici; individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, sociali, demografiche e culturali</li> <li>- Individuare l'evoluzione sociale, culturale e ambientale del territorio collegandola al contesto nazionale e internazionale e mettere la storia locale in relazione alla storia generale</li> <li>- Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia per produrre ricerche su tematiche storiche</li> </ul>
<b>DTA</b> Green Economy; Tutela e salvaguardia dell'ambiente e della salute; Turismo ecosostenibile;	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuazione di percorsi turistici di interesse culturale-ambientale per la valorizzazione dell'ambito territoriale di appartenenza</li> <li>- Redigere ed interpretare i grafici in riferimento all'incidenza di alcune patologie legate all'uso di alcool e droghe</li> <li>- Riconoscere agli obiettivi dell'Agenda 2030, la finalità, non solo di salvaguardia dell'ambiente e delle risorse naturali, ma anche della costruzione di ambienti di vita e di città salutarie</li> <li>- Individuare modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone</li> </ul>
<b>Scienze motorie</b>	
- tecniche di allenamento e tecniche respiratorie	- riconoscere le variazioni fisiologiche indotte dall'attività fisica
<b>Asse scientifico-tecnologico-professionale</b>	
SALA	SALA
<b>COMPETENZA N. 4</b> <b>Sc. degli alimenti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'alimentazione e le sue funzioni</li> <li>• Alimenti e dieta equilibrata</li> <li>• Calcolo calorico-nutrizionale</li> </ul> <b>Sala e vendita</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Strategie di comunicazione del prodotto</li> <li>• Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci</li> </ul> <b>COMPETENZA N. 5</b> <b>Sc. degli alimenti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e</li> </ul>	<b>COMPETENZA N. 4</b> <b>Sc. degli alimenti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta,</li> <li>• Integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale.</li> </ul> <b>Sala e vendita</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato</li> </ul>

<p>gastronomico: Carne, Pesce, Uova; Ortaggi, Frutta, Legumi, Erbe aromatiche, Spezie; Olio; Bevande alcoliche: birra, spumante e superalcolici; Acqua minerali, bibite e succhi di frutta, bevande nervine, dolcificanti e altri alimenti accessori.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La tecnologia di produzione di alimenti e bevande ("Flow chart": rappresentazione di un processo produttivo)</li> </ul> <p><b>Sala e vendita</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio</li> <li>Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa</li> </ul> <p><b>COMPETENZA N. 6</b></p> <p><b>Sc. degli alimenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tipologie dietetiche nella ristorazione</li> </ul> <p><b>Sala e vendita</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.</li> <li>Terminologia tecnica, specifica del settore anche in lingua straniera</li> </ul> <p><b>COMPETENZA N.7</b></p> <p><b>Sc. degli alimenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Prodotti agroalimentari tradizionali (PAT)</li> <li>Prodotti DOP, IGP, STG in Italia</li> </ul> <p><b>Sala e vendita</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi</li> <li>Classificazione merceologica dei prodotti agroalimentari in funzione della loro origine</li> </ul> <p><b>COMPETENZA N.8</b></p> <p><b>Sc. degli alimenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Alimentazione sostenibile</li> </ul>	<p><b>COMPETENZA N. 5</b></p> <p><b>Sc. degli alimenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione,</li> <li>Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione/conservazione/ presentazione,</li> <li>Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti,</li> <li>Applicare procedure di ordinaria manutenzione di attrezzi e macchinari di settore e rilevazione di eventuali malfunzionamenti.</li> </ul> <p><b>Sala e vendita</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti</li> </ul> <p><b>COMPETENZA N. 6</b></p> <p><b>Sc. degli alimenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari,</li> <li>Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste,</li> <li>Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali.</li> </ul> <p><b>Sala e vendita</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</li> </ul> <p><b>COMPETENZA N.7</b></p> <p><b>Sc. degli alimenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali,</li> <li>Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento,</li> <li>Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell'evento.</li> </ul> <p><b>Sala e vendita</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura</li> <li>Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in</li> </ul>
--	--

	<p>funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.</p> <p><b>COMPETENZA N.8</b></p> <p><b>Sc. degli alimenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificare i principi dell'eco sostenibilità ambientale in relazione all'offerta turistica,</li> <li>• Effettuare l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web,</li> <li>• Analizzare e selezionare proposte di fornitura di offerte turistiche integrate ed ecosostenibili in funzione della promozione e valorizzazione del territorio e dei prodotti agroalimentari locali.</li> </ul>
ENOGASTRONOMIA+PROD DOLCIARIA	ENOGASTRONOMIA+PROD DOLCIARIA
<p><b>COMPETENZA N. 4</b></p> <p><b>Sc. degli alimenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'alimentazione e le sue funzioni</li> <li>• Alimenti e dieta equilibrata</li> <li>• Calcolo calorico-nutrizionale</li> </ul> <p><b>Enogastronomia</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in Lingua straniera. Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive.</li> </ul>	<p><b>COMPETENZA N. 4</b></p> <p><b>Sc. degli alimenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta,</li> <li>• Integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale.</li> </ul> <p><b>Enogastronomia</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>
<p><b>COMPETENZA N. 5</b></p> <p><b>Sc. degli alimenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico: Carne, Pesce, Uova; Ortaggi, Frutta, Legumi, Erbe aromatiche, Spezie; Olio; Bevande alcoliche: birra, spumante e superalcolici; Acqua minerali, bibite e succhi di frutta, bevande nervine, dolcificanti e altri alimenti accessori.</li> <li>• La tecnologia di produzione di alimenti e bevande ("Flow chart": rappresentazione di un processo produttivo)</li> </ul> <p><b>Enogastronomia</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi di eco-gastronomia.</li> <li>• Principi di ecoturismo.</li> </ul>	<p><b>COMPETENZA N. 5</b></p> <p><b>Sc. degli alimenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione,</li> <li>• Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione/conservazione/ presentazione,</li> <li>• Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti,</li> <li>• Applicare procedure di ordinaria manutenzione di attrezzi e macchinari di settore e rilevazione di eventuali malfunzionamenti.</li> </ul> <p><b>Enogastronomia</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti</li> </ul>
<p><b>COMPETENZA N. 6</b></p> <p><b>Sc. degli alimenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipologie dietetiche nella ristorazione</li> </ul> <p><b>Enogastronomia</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti</li> </ul>	<p><b>COMPETENZA N. 6</b></p> <p><b>Sc. degli alimenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad</li> </ul>

<p>per i principali disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p><b><u>COMPETENZA N.7</u></b></p> <p><b>Sc. degli alimenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prodotti agroalimentari tradizionali (PAT)</li> <li>• Prodotti DOP, IGP, STG in Italia</li> </ul> <p><b>Enogastronomia</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.</li> </ul> <p><b><u>COMPETENZA N.8</u></b></p> <p><b>Sc. degli alimenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentazione sostenibile</li> </ul> <p><b>Enogastronomia</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela.</li> </ul>	<p>altre culture o con esigenze particolari,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste,</li> <li>• Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali.</li> </ul> <p><b>Enogastronomia</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</li> </ul> <p><b><u>COMPETENZA N.7</u></b></p> <p><b>Sc. degli alimenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali,</li> <li>• Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento,</li> <li>• Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell'evento.</li> </ul> <p><b>Enogastronomia</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili.</li> </ul> <p><b><u>COMPETENZA N.8</u></b></p> <p><b>Sc. degli alimenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificare i principi dell'eco sostenibilità ambientale in relazione all'offerta turistica,</li> <li>• Effettuare l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web,</li> <li>• Analizzare e selezionare proposte di fornitura di offerte turistiche integrate ed ecosostenibili in funzione della promozione e valorizzazione del territorio e dei prodotti agroalimentari locali.</li> </ul> <p><b>Enogastronomia</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.</li> <li>• Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza</li> </ul>
<p>ACCOGLIENZA TURISTICA</p>	<p>ACCOGLIENZA TURISTICA</p>
<p><b><u>COMPETENZA N. 4</u></b></p> <p><b>Sc. degli alimenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'alimentazione e le sue funzioni</li> <li>• Alimenti e dieta equilibrata</li> <li>• Calcolo calorico-nutrizionale</li> </ul> <p><b>Acc. Tur.</b></p>	<p><b><u>COMPETENZA N. 4</u></b></p> <p><b>Sc. degli alimenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta,</li> </ul>



<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli attori del mercato turistico</li> </ul> <p><b><u>COMPETENZA N. 5</u></b></p> <p><b>Sc. degli alimenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico: Carne, Pesce, Uova; Ortaggi, Frutta, Legumi, Erbe aromatiche, Spezie; Olio; Bevande alcoliche: birra, spumante e superalcolici; Acqua minerali, bibite e succhi di frutta, bevande nervine, dolcificanti e altri alimenti accessori.</li> <li>• La tecnologia di produzione di alimenti e bevande ("Flow chart": rappresentazione di un processo produttivo)</li> </ul> <p><b>Acc. Tur.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le agenzie di viaggio</li> <li>• I tour Operator</li> <li>• Gli attori del mercato turistico</li> </ul> <p><b><u>COMPETENZA N. 6</u></b></p> <p><b>Sc. degli alimenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipologie dietetiche nella ristorazione</li> </ul> <p><b>Acc. Tur.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Turismo e territorio</li> </ul> <p><b><u>COMPETENZA N.7</u></b></p> <p><b>Sc. degli alimenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prodotti agroalimentari tradizionali (PAT)</li> <li>• Prodotti DOP, IGP, STG in Italia</li> </ul> <p><b>Acc. Tur.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Turismo e territorio</li> <li>• Itinerari turistici ecosostenibili</li> </ul> <p><b><u>COMPETENZA N.8</u></b></p> <p><b>Sc. degli alimenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentazione sostenibile</li> </ul> <p><b>Acc. Tur.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Turismo e territorio</li> <li>• Itinerari turistici ecosostenibili</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Integrare le dimensioni legate alla tutela dell'ambiente e allo sviluppo sostenibile alla pratica professionale.</li> </ul> <p><b>Acc. Tur.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper organizzare e programmare un evento</li> </ul> <p><b><u>COMPETENZA N. 5</u></b></p> <p><b>Sc. degli alimenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione,</li> <li>• Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione/conservazione/ presentazione,</li> <li>• Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti,</li> <li>• Applicare procedure di ordinaria manutenzione di attrezzi e macchinari di settore e rilevazione di eventuali malfunzionamenti.</li> </ul> <p><b>Acc. Tur.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper organizzare e programmare un evento</li> <li>• Saper operare nelle diverse strutture e con le diverse tipologie di clientela</li> </ul> <p><b><u>COMPETENZA N. 6</u></b></p> <p><b>Sc. degli alimenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari,</li> <li>• Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste,</li> <li>• Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali.</li> </ul> <p><b>Acc. Tur.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper organizzare e programmare un evento</li> <li>• Saper operare nelle diverse strutture e con le diverse tipologie di clientela</li> </ul> <p><b><u>COMPETENZA N.7</u></b></p> <p><b>Sc. degli alimenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali,</li> <li>• Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento,</li> <li>• Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell'evento.</li> </ul> <p><b>Acc. Tur.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare i canali di distribuzione più</li> </ul>
--	--

	<p>appropriati per un prodotto turistico</p> <p><b><u>COMPETENZA N.8</u></b></p> <p><b>Sc. degli alimenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificare i principi dell'eco sostenibilità ambientale in relazione all'offerta turistica,</li> <li>• Effettuare l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web,</li> <li>• Analizzare e selezionare proposte di fornitura di offerte turistiche integrate ed ecosostenibili in funzione della promozione e valorizzazione del territorio e dei prodotti agroalimentari locali.</li> </ul> <p><b>Acc. Tur.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare i canali di distribuzione più appropriati per un prodotto turistico</li> </ul>
SERVIZI COMMERCIALI	SERVIZI COMMERCIALI
<p><b><u>COMPETENZA N. 2</u></b></p> <p><b>Grafico</b> Software professionali per la gestione dei processi amministrativi, logistici, commerciali e di comunicazione.</p> <p><b><u>COMPETENZA N. 4</u></b></p> <p><b>Grafico</b> Elementi di base dell'immagine aziendale.</p> <p><b><u>COMPETENZA N. 5</u></b></p> <p><b>Grafico</b> Strumenti e tecniche per l'elaborazione di messaggi pubblicitari</p> <p><b><u>COMPETENZA N. 6</u></b></p> <p><b>Grafico</b> La formazione generale e specifica del lavoratore.</p>	<p><b><u>COMPETENZA N. 2</u></b></p> <p><b>Grafico</b> Utilizzare tecnologie informatiche e software applicativi aziendali di più ampia diffusione a supporto della gestione dei processi amministrativi, logistici, commerciali e di comunicazione, in una gamma di situazioni mutevoli. Realizzare semplici personalizzazioni di pagine Web, attraverso adattamenti, riformulazioni e rielaborazioni.</p> <p><b><u>COMPETENZA N. 4</u></b></p> <p><b>Grafico</b> Comprendere gli strumenti più utilizzati di rappresentazione e comunicazione aziendale.</p> <p><b><u>COMPETENZA N. 5</u></b></p> <p><b>Grafico</b> Riconoscere le caratteristiche di mission e vision aziendale.</p> <p><b><u>COMPETENZA N. 6</u></b></p> <p><b>Grafico</b> Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro.</p>
Utenti destinatari	Classi terze

Prerequisiti	<p>Orientarsi all'interno del laboratorio di cucina, sala, acc. turistica, disegno grafico</p> <p>Utilizzo in sicurezza delle attrezzature e degli strumenti in dotazione ai laboratori</p> <p>Conoscenze base sui prodotti di origine animale e vegetale, incluse le bevande</p> <p>Sostenere una conversazione in LS su argomenti quotidiani e esprimere commenti e opinioni</p> <p>descrivere in modo essenziale procedimenti e usare semplici connettori;</p> <p>cercare, leggere e comprendere semplici documenti e informazioni in rete.</p> <p>Utilizzare strumenti informatici</p>
Fase di applicazione	Secondo Quadrimestre
Tempi	<b>Il monte ore dedicato all' UDA è pari al 20% di ciascuna materia coinvolta ed è da distribuire autonomamente sulle due previste per l'anno scolastico.</b>
Esperienze attivate	<p>Attività in laboratorio enogastronomico / sala e vendita / acc. turistica / disegno grafico ed osservazione delle modalità e delle tecniche di lavoro;</p> <p>Partecipazione ad eventi</p> <p>Simulazioni di costituzioni aziendali</p> <p>Campagna di sensibilizzazione</p>
Metodologia	<p>Lezione frontale;</p> <p>Lavoro di gruppo;</p> <p>Attività laboratoriale;</p> <p>Ricerca-azione;</p> <p>Lezione partecipata con esercitazioni guidate di lettura dei testi;</p> <p>Lavoro di gruppo con conseguente cooperative learning, brainstorming, problem solving e lavoro autonomo;</p>
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> <li>- interne</li> <li>- esterne</li> </ul>	<p><b>Risorse interne</b></p> <p>Tutti i docenti del C.d.C.:</p> <p><b>Risorse esterne</b></p> <p>Eventuali esperti esterni</p> <p>Uscite didattiche</p>
Strumenti	<p>Laboratori di cucina e sala e annessi strumenti e macchinari</p> <p>Libri di testo</p> <p>Computer</p> <p>Lim</p> <p>Foglio Excel</p> <p>Laboratorio professionale grafico\disegno</p> <p>Testi, depliant, Internet , risorse multimediali</p>
Valutazione	<p>Valutazione intermedia: i docenti delle materie coinvolte effettuano valutazioni disciplinari sui contenuti funzionali alla realizzazione dell'UdA.</p> <p>Valutazione globale con "Griglia di valutazione dell'UdA"</p>

**PIANO DI LAVORO UDA**

**SPECIFICAZIONE FASI E ATTIVITA'**

Fasi	Asse scientifico-tecnologico-professionale	Asse scientifico-tecnologico-professionale Servizi commerciali	Asse dei linguaggi lingue straniere	Asse dei linguaggi	Asse Matematico	Asse storico-sociale	Asse scienze motorie
1	Presentazione dell'UdA	Presentazione dell'UdA	Presentazione dell'UdA e warm up	Presentazione dell'UDA alla classe e ipotesi relative alla realizzazione del prodotto finale.	Presentazione dell'UdA	presentazione dell'UDA	Presentazione dell'Uda
2	Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.	Definizione dei prodotti grafici da produrre (Packaging).	Le norme essenziali dell'igiene e della sicurezza	Condivisione del progetto e discussione.  Costituzione di gruppi di lavoro e suddivisione dei compiti all'interno degli stessi	Studio di fenomeni	individuazione argomenti "chiave" e suddivisione classe nei corrispondenti gruppi di lavoro	Esperienze di varie tipologie di allenamento e loro caratteristiche
3	Raccolta e selezione di informazioni sui prodotti tipici del territorio attraverso libri di testo, riviste, giornali, internet e testimonianza di un esperto. Assetto agroalimentare e patrimonio culturale e ambientale di un territorio	Briefing evento. Brainstorming, ricerca e produzione immagini.	La sostenibilità nei luoghi di lavoro tra norme vigenti ed innovazione	Acquisizione delle conoscenze e delle abilità	Raccolta dei dati e sintesi di quest'ultimi al di sopra degli assi cartesiani	Raccolta/selezione informazioni e lavoro in autonomia	
4	Pianificazione del menù, programmazione e gestione dell'evento, assegnazione delle mansioni, organizzazione dell'allestimento e dei servizi aggiuntivi	Schizzi e realizzazione digitale di gadget . Prove colore pre stampa.	Primo approccio ai Goals (3-12)	Elaborazione dei contenuti e riflessione sul percorso che si va realizzando.	Riconoscere il tipo di grafico ottenuto.	elaborazione documento digitale	
5	Preparazione della brochure sui prodotti realizzati per diffondere e promuovere le abitudini antispreco completo di informazioni nutrizionali. Acc. Tur: e altro materiale cartaceo/multimediale per la promozione dei prodotti del territorio e	Realizzazione dell'evento: "liberi da ..."	Ben essere: stili di vita a confronto	Rielaborazione di ciò che si sta facendo, stimolando verbalizzazioni e riflessioni per favorire la consapevolezza delle strategie	Presentazione dei dati ottenuti attraverso l'uso degli strumenti digitali.	revisione elaborato digitale	

	l'importanza del mercato turistico			attuate nell'elaborazione delle informazioni			
6	Riflessioni e autovalutazione	Relazione individuale	Raccolta in formato digitale di testi ed esperienze prodotti		Valutazione e auto valutazione	elaborazione relazioni individuali	
7	Preparazione di bevande e pietanze da presentare durante il festival enogastronomico					esposizione lavoro dei singoli gruppi	
8	Realizzazione dell'evento "Liberi da..."					valutazione ed autovalutazione	
9	Relazione individuale						

### CONSEGNA AGLI STUDENTI

#### Asse scientifico - tecnologico – professionale SALA

##### Cosa si chiede di fare

**Alim.:** Saper adottare comportamenti igienici corretti nella manipolazione degli alimenti; saper eseguire il calcolo calorico nutrizionale degli alimenti e dell'indice di massa corporeo (IMC). Dovrete realizzare un percorso di ricerca e approfondimento sulla tematica dello spreco alimentare valutando l'impatto negativo sull'ambiente. Imparerete a valorizzare gli scarti riscoprendo piatti della cucina del territorio e creando ricette che abbiano come base gli scarti alimentari.

**Sala:** Guidato dagli insegnanti, progetterai l'evento; rielaborerai le informazioni ricevute, le integrerai e classificherai; redigerai testi informativo-descrittivi; costruirai un prodotto multimediale.

Dovrai interrogarti e rielaborare il legame tra territorio, risorse e cultura alimentare mediterranea, descrivendo l'operatività laboratoriale sperimentata, le specialità gastronomiche realizzate, ti occuperai di preparare, presentare e servire un piatto di cucina del territorio. Il percorso per giungere a questo risultato è lungo e articolato, perché passa dalla conoscenza dell'enogastronomia del territorio, dallo studio della composizione del menu, dalla redazione della ricetta, dall'abbinamento cibo-vino e infine dalla capacità di relazionarsi con il cliente (in questo caso i tuoi insegnanti) raccontando il prodotto che hai realizzato e servito in italiano e in inglese.

Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi;

Collocare eventi e fenomeni nel tempo. Realizzerai un evento ristorativo

##### In che modo (singoli, gruppi..)

Lavori individuali e di gruppo

Esperienze laboratoriali

Uscite didattiche

##### Quali prodotti

**Alim.:** brochure sui prodotti realizzati per diffondere e promuovere le abitudini antispreco completo di informazioni nutrizionali.

**Sala:** Il compito di realtà si svolge in due giornate, distanziate di almeno 15 giorni, e si compone di una parte progettuale e una parte pratica:

Nella progettazione dell'evento enogastronomico dovrai:

Pianificare la mise en place e Curare l'Allestimento del buffet in relazione al tema

#### **A cosa serve e per quali apprendimenti**

**Alim.:** La seguente UdA ha lo scopo di farti rispettare le principali GMP inerenti la manipolazione e trasformazione degli alimenti durante le fasi di lavoro ed applicare le principali regole sulla sicurezza e l'igiene all'interno dei laboratori e dei locali scolastici scelti per l'evento finale.

Dovrai eseguire il calcolo calorico di alimenti e bevande e l'IMC per effettuare scelte personali più consapevoli ed essere in grado di dare semplici consigli sia nutrizionali che nell'ambito dell'impatto che certi alimenti hanno sull'ambiente, riportando le opportune motivazioni.

**Sala:** Il compito di realtà si svolge in due giornate, distanziate di almeno 15 giorni, e si compone di una parte progettuale e una parte pratica:

Nella progettazione dell'evento enogastronomico dovrai:

Pianificare la mise en place e Curare l'Allestimento del buffet in relazione al tema

Include: pubblicizzazione evento – accoglienza – realizzazione gastronomica – servizio di sala - gestione dell'evento – Il risultato finale del tuo lavoro sarà la gestione dell'evento la realizzazione e l'Allestimento di isole per servizio buffet, il servizio di somministrazione delle pietanze, curare e realizzare l'abbinamento cibo-vino utilizzando vini regionali in relazione alla tematica scelta.

Per poterlo attuare dovrai anche realizzare alcuni prodotti intermedi (ricerca dei prodotti tipici, schede tecniche, menu).

Durante lo svolgimento dell'UdA sarai coinvolto direttamente nella conoscenza/riconoscimento di prodotti stagionali valutandone i pregi.

Presentazione PowerPoint Realizzazione dei manufatti, allestimento della sala ristorante e workshop fotografico per diffondere e promuovere il momento e l'evento enogastronomico.

Al termine del percorso è previsto un momento di riflessione che, attraverso la stesura della relazione individuale, ti consentirà di autovalutare il tuo lavoro.

### **CONSEGNA AGLI STUDENTI** **Asse scientifico - tecnologico – professionale** **ENOGASTRONOMIA+PROD DOLCIARIA**

#### **Cosa si chiede di fare**

**Alim.:** Saper adottare comportamenti igienici corretti nella manipolazione degli alimenti; saper eseguire il calcolo calorico nutrizionale degli alimenti e dell'indice di massa corporeo (IMC). Dovrete realizzare un percorso di ricerca e approfondimento sulla tematica dello spreco alimentare valutando l'impatto negativo sull'ambiente. Imparerete a valorizzare gli scarti riscoprendo piatti della cucina del territorio e creando ricette che abbiano come base gli scarti alimentari.

**Eno:** Applicare le regole sulla sicurezza e l'igiene del reparto;

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro;

Applicare le regole sulla sicurezza e l'igiene all'interno del laboratorio di Sala e nel Bar;

Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità;

Riconoscere l'importanza della sicurezza in laboratorio;

Osservare ed analizzare i fenomeni appartenenti alla realtà naturale, individuare collegamenti e relazioni; Saper orientare i propri consumi alimentari in modo consapevole rispettando i criteri di una dieta equilibrata ed ecosostenibile; Individuare i principi fondamentali di prevenzione e attuazione della sicurezza personale;

Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi;

Collocare eventi e fenomeni nel tempo.

#### **In che modo** (singoli, gruppi..)

Lavori individuali e di gruppo

Esperienze laboratoriali

Uscite didattiche

#### **Quali prodotti**

**Alim.:** brochure sui prodotti realizzati per diffondere e promuovere le abitudini antispreco completo di informazioni nutrizionali.

**Eno:** preparazione dei piatti da presentare per l'evento

**A cosa serve e per quali apprendimenti**

**Alim.:** La seguente UdA ha lo scopo di farti rispettare le principali GMP inerenti la manipolazione e trasformazione degli alimenti durante le fasi di lavoro ed applicare le principali regole sulla sicurezza e l'igiene all'interno dei laboratori e dei locali scolastici scelti per l'evento finale.

Dovrai eseguire il calcolo calorico di alimenti e bevande e l'IMC per effettuare scelte personali più consapevoli ed essere in grado di dare semplici consigli sia nutrizionali che nell'ambito dell'impatto che certi alimenti hanno sull'ambiente, riportando le opportune motivazioni.

**Eno:** La seguente UdA ha lo scopo di farti conoscere le principali regole sulla sicurezza e l'igiene all'interno dei laboratori e del contesto scolastico, di applicare correttamente il sistema HACCP, di riconoscere l'importanza della presenza di regole giuridiche in un contesto sociale organizzato.

Essere in grado di rispettare le regole GMP inerenti la manipolazione e trasformazione degli alimenti durante le fasi di lavoro, prendere coscienza sull'importanza di ridurre gli sprechi insegnandovi ad assumere comportamenti sostenibili e corretti. Imparerete dunque a collegare il sapere teorico con l'esperienza pratica, a collaborare per il raggiungimento di un fine comune.

**CONSEGNA AGLI STUDENTI**

**Asse scientifico - tecnologico – professionale ACCOGLIENZA TURISTICA**

**Cosa si chiede di fare**

**Alim.:** Saper adottare comportamenti igienici corretti nella manipolazione degli alimenti; saper eseguire il calcolo calorico nutrizionale degli alimenti e dell'indice di massa corporeo (IMC). Dovrete realizzare un percorso di ricerca e approfondimento sulla tematica dello spreco alimentare valutando l'impatto negativo sull'ambiente. Imparerete a valorizzare gli scarti riscoprendo piatti della cucina del territorio e creando ricette che abbiano come base gli scarti alimentari.

**Acc. Tur.:** Gli alunni dovranno realizzare un percorso di ricerca e approfondimento sulla tematica della sostenibilità ambientale realizzando itinerari e pacchetti turistici ecosostenibili, valorizzando le risorse storico-culturali, artigianali ed enogastronomiche del territorio.

Saper riconoscere le conseguenze di un sistema turistico non efficiente.

Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.

Collocare eventi e fenomeni nel tempo.

Partecipazione ad eventi

Simulazioni di casi aziendali

**In che modo** (singoli, gruppi..)

Lavori individuali e di gruppo

Esperienze laboratoriali

Uscite didattiche

**Quali prodotti**

**Alim.:** brochure sui prodotti realizzati per diffondere e promuovere le abitudini antispreco completo di informazioni nutrizionali.

**Acc. Tur.:** realizzazione di materiale cartaceo (locandine, brochure, opuscoli, libri illustrati) e multimediale per la promozione dei prodotti del territorio e l'importanza del mercato turistico.

**A cosa serve e per quali apprendimenti**

**Alim.:** La seguente UdA ha lo scopo di farti rispettare le principali GMP inerenti la manipolazione e trasformazione degli alimenti durante le fasi di lavoro ed applicare le principali regole sulla sicurezza e l'igiene all'interno dei laboratori e dei locali scolastici scelti per l'evento finale.

Dovrai eseguire il calcolo calorico di alimenti e bevande e l'IMC per effettuare scelte personali più consapevoli ed essere in grado di dare semplici consigli sia nutrizionali che nell'ambito dell'impatto che certi alimenti hanno sull'ambiente, riportando le opportune motivazioni.

**Acc. Tur.:** Essere in grado di promuovere il territorio con varie iniziative.

Essere in grado di riconoscere le aziende che rispettano la sostenibilità e l'ecologia, insegnandovi ad assumere

comportamenti sostenibili e corretti.

Saper progettare per la distribuzione e la commercializzazione del prodotto turistico attraverso canali diversi.

### CONSEGNA AGLI STUDENTI

#### Asse scientifico - tecnologico – professionale SERVIZI COMMERCIALI

##### Cosa si chiede di fare

- Progetta il prodotto editoriale
- Sviluppa il prodotto rispettando gli obiettivi di comunicazione e organizza tutte le fasi progettuali
- Organizza il lavoro del team di prodotto
- È in grado di realizzare un prodotto editoriale per la pubblicazione sui social media
- Utilizza termini e concetti specifici

##### In che modo (singoli, gruppi..)

Lavori individuali e di gruppo

Esperienze laboratoriali

Uscite didattiche

##### Quali prodotti

Compito di realtà: Packaging

Relazione individuale

##### A cosa serve e per quali apprendimenti

La seguente UdA ha lo scopo di sensibilizzare le persone ad acquisire atteggiamenti e comportamenti consapevoli e responsabili, basati sulla consapevolezza che anche le singole azioni quotidiane di ciascuno, se inserite in uno sforzo comune portato avanti dalla comunità locale, sono in grado di portare a risultati significativi per quanto riguarda il risparmio delle risorse naturali e la salvaguardia dell'ambiente naturale.

Riflettere sul rapporto uomo/ambiente e sull'alterazione degli equilibri naturali. Conoscere l'ambiente che ci circonda e i suoi problemi per difenderlo con convinzione e senso di responsabilità.

### CONSEGNA AGLI STUDENTI

#### Asse matematico

##### Cosa si chiede di fare

Applicare le conoscenze matematiche ed informatiche finalizzate alla sensibilizzazione sul tema dell'inquinamento.

Applicare i concetti fondamentali relativi alla raccolta dati inerente ai livelli di inquinamento.

Operare sugli assi cartesiani andando a costruire dei grafici opportuni che sintetizzano il fenomeno dell'inquinamento rilevato.



<b>In che modo (singoli, gruppi..)</b> Lavori individuali e di gruppo Esperienze laboratoriali con excel
<b>Quali prodotti</b> Realizzazione del Powerpoint o prodotti multimediali inerenti grafici e statistiche Produzione di una relazione Testi di vario genere e raccolta testi e materiali prodotti in formato digitale;
<b>A cosa serve e per quali apprendimenti</b> <p>Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione dei dati e alla loro rappresentazione grafica, saper riconoscere i legami tra i vari dati. Tutta l'attività pluridisciplinare permetterà agli studenti di acquisire competenze disciplinari e di orientamento, attraverso il lavoro di ricerca e di rielaborazione delle conoscenze , grazie ad un'azione laboratoriale.</p> <p>L'attività potenzia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la partecipazione alle attività del gruppo classe</li> <li>• il rispetto delle regole</li> <li>• l'autonomia</li> <li>• lo spirito d'iniziativa</li> <li>• la capacità organizzativa</li> <li>• la comunicazione delle proprie esperienze e conoscenze</li> <li>• lo studio delle tradizioni enogastronomiche e culturali del proprio territorio.</li> </ul>

<b>CONSEGNA AGLI STUDENTI</b> <b>Asse Motorio</b>
<b>Cosa si chiede di fare</b> mettere in relazione varie esperienze di attività motoria con alimentazione e idratazione
<b>In che modo (singoli, gruppi..)</b> lavori di gruppo
<b>Quali prodotti</b> produrre uno schema di benefici e controindicazioni di varie tecniche sportive
<b>A cosa serve e per quali apprendimenti</b> mettere in relazione allenamento e alimentazione

<b>CONSEGNA AGLI STUDENTI</b> <b>Asse storico-sociale</b> <b>DTA</b>
<b>Cosa si chiede di fare</b> Conoscere e interiorizzare l'importanza della salute anche in termini di prevenzione, e la sua funzione nella vita personale, sociale ed economica.

Promuovere l'interesse verso esperienze di vita ecosostenibili.
<b>In che modo (singoli, gruppi..)</b> Lavori individuali e di gruppo Esperienze laboratoriali Uscite didattiche
<b>Quali prodotti</b> relazione individuale
<b>A cosa serve e per quali apprendimenti</b> Comprendere e riconoscere il valore legato alla cura della persona nel e sul rispetto della salute, dell'ambiente e dell'altro

### CONSEGNA AGLI STUDENTI ASSE DEI LINGUAGGI- Lingue Straniere

<b>Cosa si chiede di fare</b> Conoscere e rispettare le regole di igiene e sicurezza essenziali e l'importanza della sostenibilità per la tutela della vita e del benessere Comprendere l'importanza dell'azione comune dei paesi per il benessere di tutti Saper collaborare e riconoscere le proprie potenzialità utilizzandole per scopi comuni Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi
<b>In che modo (singoli, gruppi..)</b> Lavori individuali e di gruppo Esperienze laboratoriali Escursioni sul territorio
<b>Quali prodotti</b> Testi di vario genere e raccolta testi e materiali prodotti in formato digitale Presentazione di prodotti di varie tipologie nella settimana mondiale della salute e del benessere (8-13 aprile 2024)
<b>A cosa serve e per quali apprendimenti</b> Comprendere e riconoscere l'importanza di uno stile di vita sostenibile per la sopravvivenza e il benessere globali

### CONSEGNA AGLI STUDENTI

#### Asse Linguistico-sociale

<b>Cosa si chiede di fare</b> Riflettere su quanto sia importante avere cura del proprio corpo, alimentarsi in modo corretto e conoscere i fattori che favoriscono il benessere fisico, psicologico e sociale.
---

**In che modo (singoli, gruppi)**

Svolgendo una piccola indagine conoscitiva e statistica, analizzando dati, discutendo con l'insegnante, analizzando documenti e articoli di giornale, ascoltando reportage televisivi, facendo ricerche, ascoltando testimonianze di chi ha vissuto sulla propria pelle le conseguenze di un disturbo alimentare, scrivendo testi e poesie o realizzando prodotti multimediali, conoscendo le principali patologie anche attraverso la visione di film e documentari.

**Quali prodotti**

Campagna di sensibilizzazione  
Power point o video  
Relazione individuale

**A cosa serve e per quali apprendimenti**

La seguente UDA ha lo scopo di farti apprendere che la salute è un bene prezioso ed irrinunciabile, le letture dei testi informativi e il confronto collettivo, ti aiuteranno a riflettere sul valore e sull'importanza dello stato di benessere fisico, psicologico e sociale da cui dipende la nostra vita.

COMUNE A TUTTI GLI ASSI

**Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)**

Docenti dei consigli di classe

**Criteri di valutazione**

Il prodotto sarà valutato collegialmente dai docenti coinvolti secondo i seguenti criteri:

- rispetto dei tempi
- conoscenza dei contenuti
- qualità della presentazione
- capacità di collaborazione

**Autovalutazione:** ogni studente fornirà un'autovalutazione del percorso utilizzando un questionario predisposto e una relazione individuale.

**Peso della Uda in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline**

60% media voti disciplina  
20% media interdisciplinare dell'Uda  
20% prodotto

**RELAZIONE INDIVIDUALE DELLO STUDENTE**

Al termine dell'UDA e a carico del coordinatore di classe

Descrivi brevemente l'attività svolta  
 Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu  
 Indica quali problemi hai dovuto affrontare e come le hai risolti  
 Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento  
 Cosa devi ancora imparare  
 Come valuti il lavoro da te svolto

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE U.D.A. per ciascuno studente**  
**A carico del consiglio di classe ai fini della valutazione quadrimestrale**

Nome studente				Classe				
Voto in decimi	10	9	8	7	6	5	4	3
Fascia di livello corrispondente	AVANZATO		INTERMEDIO		BASE	BASE NON RAGGIUNTO		
INDICATORI	DESCRITTORI							
<b>Completezza, pertinenza, organizzazione</b>	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica		Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro		Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna.	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate		
<b>Correttezza</b>	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione		Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità		Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto	Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza dell'esecuzione		
<b>Ricerca e gestione delle informazioni</b>	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura		Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura		Ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera, nel complesso, adeguata.	L'alunno non sa ricercare le informazioni e mostra carenze rilevanti nell'organizzazione		
<b>Precisione e destrezza</b>	Usa strumenti e tecnologie con		Usa strumenti e tecnologie con discreta		Usa strumenti e tecnologie al	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in		

<b>nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie</b>	precisione, destrezza ed efficienza.	precisione e destrezza.	minimo delle loro potenzialità	modo assolutamente inadeguato
<b>Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze</b>	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo ed arricchendo le proprie idee in modo dinamico ed organizzato.	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e mostrando buone capacità nell'arricchire e organizzare le proprie idee	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze ma l'ascolto non è costante	L'allievo non riesce a comunicare con i pari, socializza in maniera selettiva e ha rilevanti difficoltà nell'ascolto.
<b>Autonomia</b>	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove e problematiche.	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni.	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e deve essere guidato	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato