

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 1 - CLASSI V	
Denominazione	<i>"Conoscere il sé e l'altro" → "Consapevolmente"</i>
Compito - prodotto	<p>Sono sostenibile</p> <p>Elaborazione di un prodotto individuale sul e nel rispetto della salute, dell'ambiente e dell'altro. Da presentare individualmente nei locali dell'istituto anche alle famiglie Gennaio 2025</p> <p>Valutazione con QR code</p>
COMPETENZE ORIENTATIVE DAI QUADRI DI RIFERIMENTO RFDC-ENTRECOMP-LIFECOMP- DIGCOMP- GREENCOMP	<p>(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</p> <p>(ENTRECOMP) Lavorare con gli altri Imparare attraverso l'esperienza Affrontare ambiguità, incertezza e rischio Individuare opportunità Valorizzare le idee Vision</p> <p>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</p> <p>(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)</p> <p>(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) GREECOMP)</p>

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 ACCOGLIENZA TURISTICA +SALA+ENOGASTRONOMIA+

7. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti

	<p>internazionali per la promozione del Made in Italy.</p> <p>8. 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>10. Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p> <p>11. Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p> <p>COMPETENZE PROFESSIONALI</p> <p>SERVIZI COMMERCIALI-GRAFICO</p> <p>n° 2 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>n°4 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>n° 5 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>n°6 Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, prevenendo eventuali situazioni di rischio.</p> <p>Ed Civica: 1,5,10,11,12</p> <p>AGENDA 2030</p>
Conoscenze <i>(in ogni riga gruppi di abilità/conoscenze riferiti ad una singola competenza)</i>	Abilità <i>(in ogni riga gruppi di abilità conoscenze riferiti ad una singola competenza)</i>
Asse dei linguaggi	
<p>LINGUE STRANIERE</p> <p>Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici.</p> <p>Comprendere e interpretare testi di varia tipologia e genere.</p> <p>Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa), con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti.</p> <p>Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale.</p> <p>Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione</p>	<p>Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di Interesse personale, attualità o lavoro con strategie compensative.</p> <p>Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali, in base alle costanti che le caratterizzano.</p> <p>Produrre testi per esprimere in modo chiaro e semplice opinioni, intenzioni, ipotesi e descrivere esperienze e processi.</p> <p>Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti la sfera personale,</p>

<p>adeguati anche con culture diverse.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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</p> <p>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>ASSE LINGUISTICO SOCIALE</p> <p>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.</p> <p>A partire dall'ambito scolastico, assumere responsabilmente atteggiamenti, ruoli e comportamenti di partecipazione attiva.</p> <p>Riconoscersi ed agire come persona in grado di intervenire sulla realtà, apportando un proprio contributo.</p> <p>Collegare ed interpretare criticamente le conoscenze acquisite.</p> <p>Sviluppare modalità consapevoli di convivenza civile, di consapevolezza di sé, di rispetto delle diversità, di confronto e di disponibilità</p> <p>Tecniche di comunicazione in pubblico</p>	<p>l'attualità, il lavoro o il settore d'indirizzo</p> <p>Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi su tematiche note.</p> <p>Produrre brevi relazioni, sintesi e commenti anche con l'ausilio di strumenti multimediali, utilizzando il lessico appropriato.</p> <p>Utilizzare autonomamente i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto</p> <p>Produrre testi di vario tipo consolidando l'uso dei linguaggi verbali e non verbali, anche in relazione alla dimensione relazionale intersoggettiva</p> <p>Operare scelte alla luce dei parametri di economicità, sostenibilità, attitudini</p> <p>Presentare con differenti strumenti espositivi i propri punti di forza e le proprie potenzialità in relazione ai vari contesti</p> <p>Dibattere opinioni e idee nel gruppo di pari</p>
<p>Asse matematico</p>	
<p>Studio di funzione analitica e funzioni empiriche.</p> <p>Interpretazione del grafico di funzione anche applicato alla sostenibilità, funzioni di interesse per la sostenibilità del pianeta</p> <p>Statistiche inerenti la sostenibilità di prodotti e servizi del</p>	<p>Studiare e rappresentare il grafico di una funzione relativo della tematica di interesse</p> <p>Saper interpretare i risultati di un fenomeno attraverso grafici statistici</p> <p>Analisi grafica di fenomeni statistici reali attraverso</p>

settore professionale di riferimento. Ecosostenibilità	distribuzioni di frequenza, grafici e tabelle, calcolo di indici
Modelli matematici sostenibili in Natura	Saper utilizzare, attraverso esperienze significative, strumenti matematici appresi per operare nella realtà
Asse storico-sociale	
<p>STORIA</p> <p>Le modalità attraverso cui si esprime il lavoro nei differenti contesti</p> <p>DTA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il marketing nei suoi aspetti generali • Marketing operativo e strategico • Web marketing • Marketing Plan 	<p>Riconoscere l'evoluzione storica dei sistemi socio-economici</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile • Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete • Progettare e documentare servizi o prodotti eco-sostenibili (Climate pledge friendly)
Scienze motorie	
- Relazione tra le Scienze Motorie e la Fisiologia	- Rispettare le norme di sicurezza nelle diverse attività motorie
- Relazione tra le Scienze Motorie e la Fisiologia	- Eseguire un percorso o in un circuito esercizi per migliorare i propri livelli di prestazione
Asse scientifico-tecnologico-professionale	
ACCOGLIENZA TURISTICA + SALA+ENOGASTRONOMIA	
<p>COMPETENZA N.7</p> <p>Sc. degli alimenti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sostenibilità: problematiche ambientali e sviluppo sostenibile, • I marchi relativi alla qualità produttiva e d'origine degli alimenti che valorizzano il <i>Made in Italy</i>, • Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro, • Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi, • Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti. • Qualità degli alimenti, • HACCP e contaminazioni alimentari, <p>Acc. Turistica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stesura di pacchetti e preventivi di eventi che valorizzano gli elementi tipici del territorio 	<p>COMPETENZA N.7</p> <p>Sc. degli alimenti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del <i>Made in Italy</i>, • 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, • Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e

<ul style="list-style-type: none"> • (enogastronomia. cultura, percorsi sostenibili). • La comunicazione istituzionale di eventi. <p>Sala e Vendita</p> <ul style="list-style-type: none"> • Strumenti utili per studiare il mercato di riferimento. • Mezzi per comunicare le specificità di un'attività enogastronomica. • Strumenti per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato. • Tecniche per valorizzare le produzioni locali in chiave di promozione del territorio. • Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera. <p>Enogastronomia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico. • Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande. • Menu con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie. <p>COMPETENZA N.8</p> <p>Sc. degli alimenti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principi e metodi dell'eco sostenibilità applicati ai servizi turistici, • L'Enogastronomia in Europa e nel mondo, • Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie, • Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione ecolabel, <p>Acc. Turistica</p> <ul style="list-style-type: none"> • La collaborazione fra istituzioni territoriali e strutture ricettive per la progettazione di eventi atti alla valorizzazione di elementi culturali ed enogastronomici <p>Sala e Vendita</p> <ul style="list-style-type: none"> • Strumenti utili per studiare il mercato di riferimento. • Mezzi per comunicare le specificità di un'attività enogastronomica. • Strumenti per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato. 	<p>migliorare il piano di lavorazione,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento. <p>Acc. Turistica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaborare progetti per la distribuzione del prodotto turistico attraverso canali diversi. • Utilizzare strategie di vendita nel proporsi al cliente, valorizzando il prodotto/servizio offerto, in • particolare per le risorse turistico enogastronomiche del territorio in cui si opera. <p>Sala e Vendita</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper promuovere i prodotti tipici come valore aggiunto dell'attività enogastronomica. • Riconoscere le produzioni di qualità e valorizzare i prodotti di nicchia. • Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a • criteri di economicità della gestione. • Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione del territorio. • Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera. <p>Enogastronomia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. • Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi e dei risultati. • Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata e coerente con il contesto e le esigenze della clientela. <p>COMPETENZA N.8</p> <ul style="list-style-type: none"> • Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela, • Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità, • Realizzare azioni di promozione di Tourism Certification, • Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico, • Organizzare e pianificare offerte turistiche integrate, in italiano e in lingua straniera, utilizzando anche strumenti di marketing e web marketing.
--	--

<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche per valorizzare le produzioni locali in chiave di promozione del territorio. • Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera. <p>Enogastronomia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale. • Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica. • Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela. 	<p>Acc. Turistica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaborare progetti per la distribuzione del prodotto turistico attraverso canali diversi. • Utilizzare strategie di vendita nel proporsi al cliente, valorizzando il prodotto/servizio offerto, in particolare per le risorse turistico enogastronomiche del territorio in cui si opera. <p>Sala e Vendita</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper promuovere i prodotti tipici come valore aggiunto dell'attività enogastronomica. • Riconoscere le produzioni di qualità e valorizzare i prodotti di nicchia. • Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a • criteri di economicità della gestione. • Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione del territorio. • Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera. <p>Enogastronomia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting e catering. • Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici.
<p><u>SERVIZI COMMERCIALI-GRAFICO</u></p>	<p><u>SERVIZI COMMERCIALI-GRAFICO</u></p>
<p><u>COMPETENZA N.2</u></p> <p>Grafico</p> <p>Software professionali per la gestione dei processi amministrativi, logistici, commerciali e di comunicazione. Linguaggi informatici per la personalizzazione dei software applicativi.</p> <p><u>COMPETENZA N.4</u></p> <p>Grafico</p> <p>Aspetti comunicativi adeguati ed in funzione del prodotto e/o servizio. Elementi del packaging. Normative nazionali ed internazionali sulla sostenibilità economico sociale. Tendenze artistiche culturali nazionali ed internazionali</p> <p><u>COMPETENZA N.5</u></p> <p>Tecniche e strumenti di progettazione e composizione</p>	<p><u>COMPETENZA N.2</u></p> <p>Grafico</p> <p>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><u>COMPETENZA N.4</u></p> <p>Grafico</p> <p>Comprendere gli strumenti più utilizzati di rappresentazione e comunicazione aziendale.</p> <p><u>COMPETENZA N.5</u></p> <p>Utilizzare i diversi linguaggi mediatici ed anche gli</p>

<p>editoriale e/o visiva per la comunicazione aziendale</p> <p>COMPETENZA N.6</p> <p>Margini di miglioramento delle procedure a salvaguardia della sicurezza dei lavoratori e dell'ambiente in ambito aziendale.</p>	<p>aspetti visivi della comunicazione per la promozione e la comunicazione di attività e prodotti</p> <p>COMPETENZA N.6</p> <p>Individuare procedure di miglioramento a salvaguardia della sicurezza dei lavoratori e dell'ambiente in particolare in ambito aziendale, proponendo soluzioni</p>
Utenti destinatari	Classi quinte
Prerequisiti	<p>Saper consultare dati, informazioni e parti specifiche di testi legati a temi di indirizzo o professionali;</p> <p>Utilizzo del computer e di software specifici,</p> <p>I servizi di un albergo,</p> <p>Dimestichezza e autonomia sulla realizzazione di menù ed i prodotti del territorio</p> <p>Conoscere e rispettare le regole base dell'igiene in laboratorio</p> <p>Utilizzare la lingua per principali scopi comunicativi,</p> <p>Saper leggere un documento in lingua e comprenderne le informazioni essenziali</p>
Fase di applicazione	Primo Quadrimestre
Tempi	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.
Esperienze attivate	<p>Attività in laboratorio enogastronomico / sala e vendita / acc. turistica / disegno grafico,</p> <p>Uscite didattiche</p> <p>Eventi, stage</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>
<p>Risorse umane</p> <p>- interne</p> <p>- esterne</p>	<p>Risorse interne</p> <p>Tutti i docenti del C.d.C.:</p> <p>Risorse esterne</p> <p>Eventuali esperti esterni</p> <p>Uscite didattiche e di orientamento</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>Geogebra</p> <p>Foglio elettronico</p> <p>Laboratorio professionale grafico\disegno</p>

	Testi, depliant, Internet , risorse multimediali
Valutazione	Valutazione intermedia: i docenti delle materie coinvolte effettuano valutazioni disciplinari sui contenuti funzionali alla realizzazione dell'UdA. Valutazione globale con "Griglia di valutazione dell'UdA"

PIANO DI LAVORO UDA

SPECIFICAZIONE FASI E ATTIVITA'

Fasi	Asse scientifico-tecnologico-professionale	Asse dei linguaggi lingue straniere	Asse dei linguaggi	Asse matematico	Asse storico-sociale	Asse scienze motorie
1	Presentazione dell'UdA	Presentazione dell'UdA e warm up specifico	Presentazione dell'UDA alla classe e ipotesi relative alla realizzazione del prodotto finale. Condivisione del progetto e discussione. Costituzione di gruppi di lavoro e suddivisione dei compiti all'interno degli stessi	Presentazione dell'UDA	Presentazione dell'UdA e warm up specifico	Presentazione dell'UdA e warm up specifico
2	Raccogliere, organizzare, rappresentare, rielaborare dati e informazioni SCELTA INDIVIDUALE DEL PRODOTTO DA PRESENTARE	Riflessione e confronto su eventi, manifestazioni ed esperienze professionali e scolastiche finalizzati alla scelta del prodotto personale o motivanti la scelta già effettuata nell'ottica della sostenibilità e sociale	Acquisizione delle conoscenze e delle abilità	Raccolta dati per rilevazioni statistiche	Suddivisione del gruppo classe in sottogruppi e assegnazione dei compiti	Soglia dello sforzo durante l'attività fisica

3	Riflettere sugli obiettivi dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	Individuazione dell'aspetto da esporre in lingua e ricerca documenti a supporto della presentazione in lingua	Elaborazione dei contenuti e riflessione sul percorso che si va realizzando.	Costruzione di distribuzioni di frequenze. Studio di fenomeni statistici. Applicazioni degli indici statistici. Lettura di grafici	lavoro dei gruppi in autonomia	Benefici dell'allenamento
4	Visione, organizzazione e studio dei documenti	Visione, organizzazione e studio dei documenti	Rielaborazione di ciò che si sta facendo, stimolando verbalizzazioni e riflessioni per favorire la consapevolezza delle strategie attuate nell'elaborazione delle informazioni.	Funzioni e distribuzioni di interesse del proprio settore professionale legate alla sostenibilità	ricerca e selezione informazioni	
5	Esercitazione individuale Con simulazione di Presentazione del lavoro	Esercitazione individuale o di gruppo con simulazione di presentazione del lavoro in lingua alla classe	Esercitazione individuale o di gruppo con simulazione di presentazione del lavoro in lingua alla classe	Produzione di un lavoro multimediale esplicativo utile alla sensibilizzazione al tema della sostenibilità e rispetto dell'ambiente	analisi delle informazioni selezionate	
6	Riflessioni e autovalutazione motivata della presentazione	Riflessioni e autovalutazione motivata della presentazione	Riflessioni e autovalutazione motivata della presentazione	Relazione sul lavoro svolto	Elaborazione CV personale, lettera di presentazione e relazione dell'esperienza vissuta	
7	Presentazione dei propri "capolavori" a docenti e famiglie	Raccolta in formato digitale o cartaceo del lavoro prodotto da consegnare al docente	Raccolta in formato digitale o cartaceo del lavoro prodotto da consegnare al docente	Valutazione e autovalutazione	esposizione e condivisione delle relazioni	

CONSEGNA AGLI STUDENTI
Asse scientifico-tecnologico-professionale
ACCOGLIENZA TURISTICA+SALA+ENOGASTRONOMIA+PROD. DOLCIARIA

Cosa si chiede di fare

Questa UdA chiede ad ogni studente del quinto anno di individuare almeno un prodotto, da esso criticamente riconosciuto come proprio “capolavoro” nel rispetto dell’ambiente della salute e dell’altro. Il “Capolavoro” altro non è che un progetto o una esperienza portata avanti, non è necessariamente la “performance” migliore oppure l’“artefatto” tecnicamente meglio riuscito, ma primariamente una esperienza ritenuta significativa sotto vari livelli: culturali, personali e, perché no, anche emotivi.

Si chiederà ad ogni studente di raccontare eventi collocandoli nel tempo, fare commenti, esprimere e sostenere le proprie opinioni, di riflettere sugli obiettivi dell’Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile focalizzando l’attenzione su: modelli di produzione, cambiamento climatico, mari, ecosistemi terrestri, senza sottovalutare la questione della sostenibilità ambientale e quindi la relazione alla produzione di cibo, lo spreco di acqua e di energia.

Accoglienza turistica

Fornire ai visitatori informazioni in relazione alle opportunità culturali, enogastronomiche ed escursionistiche del territorio. Proporre itinerari che valorizzino le risorse enogastronomiche del territorio, considerando anche gli aspetti culturali ad essi legati come il folklore e le tradizioni Proporre itinerari ecosostenibili.

Sala+ Enogastronomia

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 ACCOGLIENZA TURISTICA

Compito di realtà: produzione di un prodotto individuale nel rispetto dell’ambiente, della salute, dell’altro.
Presentazione del lavoro

Analizzare tutte le attività proposta dalla scuola in merito alla sostenibilità: compostaggio rifiuti, orto didattico, distribuzione acqua potabile, etichettature alimentari, menù sostenibile, raccolta differenziata rifiuti. Raccogliere tutte le informazioni attraverso foto ed interviste.

Elaborare un documento finale digitale da condividere con docenti, famiglie e visitatori

Quali prodotti SALA+ ENOGASTRONOMIA+PROD. DOLCIARIA

Compito di realtà: produzione di un prodotto individuale nel rispetto dell’ambiente, della salute, dell’altro.
Presentazione del lavoro

A cosa serve e per quali apprendimenti

Il lavoro che si svolgerà servirà a valorizzare e a mettere in pratica le conoscenze acquisite attraverso lo studio delle discipline in modo da raggiungere determinate competenze che il Consiglio di Classe ritiene possano essere acquisite da tutti seppur in forma diversa, che mirano all'apprendimento permanente.

La seguente UdA ha come obiettivo quello di stimolare i ragazzi nella ricerca dei propri punti di forza e debolezza al fine di individuare un proprio "capolavoro" da presentare a docenti e famiglie per migliorare le proprie capacità espressive.

ACCOGLIENZA TURISTICA

Comprendere l'importanza della sostenibilità ambientale.

SALA+ ENOGASTRONOMIA+PROD DOLCIARIA

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 mettere in relazione le ripercussioni sulla salute di diete monotone o sbilanciate, 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
SERVIZI COMMERCIALI-GRAFICO

Cosa si chiede di fare

- Progetta il prodotto editoriale
- - Sviluppa il prodotto rispettando gli obiettivi di comunicazione e organizza tutte le fasi progettuali
- - Applica i principi di storytelling al contesto multimediale
- - Realizza le inquadrature con una finalità narrativa
- - Organizza la produzione di un video-storytelling
- - Organizza il lavoro del team di prodotto
- - È in grado di realizzare un video con smartphone 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: Video e catalogo della mostra su Frana Casamicciola

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 dei linguaggi: Lingue Straniere

Cosa si chiede di fare

Saper motivare in LS la scelta del prodotto e la sua sostenibilità;
saper cercare documenti sia nel web che su testi a supporto e ampliamento della presentazione
saper scegliere, organizzare, semplificare e adattare i materiali
Riconoscere, apprezzare e valorizzare il territorio e le sue risorse e opportunità
Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti
Raccontare eventi collocandoli nel tempo, fare commenti, esprimere opinioni
Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi
Utilizzare gli strumenti in rete

Dal curriculum:

Sustainability, HACCP, Slow Food, Tradition, sustainable tourism, Traditional and new media, advertising

In che modo (singoli, gruppi..)

Lavori individuali e a piccoli gruppi
Esperienze laboratoriali, stage,
Escursioni sul territorio

Quali prodotti

Testi di vario genere e raccolta testi e materiali prodotti in formato digitale;

A cosa serve e per quali apprendimenti

Comprendere e riconoscere e valorizzare le proprie esperienze e i propri punti di forza, proporsi nel mondo del lavoro, parlare in pubblico, sostenere le proprie scelte

CONSEGNA AGLI STUDENTI
Asse storico-sociale

Cosa si chiede di fare

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.

In che modo (singoli, gruppi..) Lavori individuali e di gruppo Esperienze laboratoriali Uscite didattiche
Quali prodotti Relazioni individuali
A cosa serve e per quali apprendimenti Serve a maturare una consapevolezza completa sull'importanza vitale dell'ambiente e di tutte le sue componenti, oltre che a maturare una sensibilità e un rispetto maggiori nei suoi confronti

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Asse linguistico-sociale

Cosa si chiede di fare

Avere cura dell'ambiente circostante, consapevoli che ciò che si fa in esso influisce sugli altri.
Fare la nostra parte per preservare gli ecosistemi e il pianeta per le generazioni future.
Esplicitare il lavoro del singolo e del gruppo
Costruzione del proprio curriculum cartaceo e lettera di accompagnamento
Realizzazione Video curriculum individuale
Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità
Individuare collegamenti e relazioni
Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti
Collocare eventi e fenomeni nel tempo
Utilizzare la lingua per i principali scopi comunicativi ed operativi

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 insostenibile maltrattamento della nostra amata Terra, scrivendo testi e poesie o realizzando prodotti multimediali, visione di film e documentari.

Quali prodotti

Costruzione del proprio curriculum cartaceo e lettera di accompagnamento
Realizzazione Video curriculum individuale
Relazione individuale

A cosa serve e per quali apprendimenti

La seguente UDA ha lo scopo di sensibilizzare ad essere più sostenibili, consapevoli di ciò che dobbiamo fare per rendere il nostro mondo migliore per le generazioni future. Le letture dei testi informativi e il confronto collettivo aiuteranno a riflettere sul valore, sull'importanza e sui vantaggi dell'essere sostenibile per vivere la propria vita in uno stato di benessere fisico, psicologico e sociale.

CONSEGNA AGLI STUDENTI**Asse matematico****Cosa si chiede di fare**

Sensibilizzarsi e sensibilizzare rispetto al problema della sostenibilità attraverso

- Analisi statistiche
- Studio di grafici e diagrammi

In che modo (singoli, gruppi..)

Lavori individuali e di gruppo

Esperienze laboratoriali con excel e altri pacchetti applicativi

Quali prodotti

Elaborazione di un prodotto individuale nel rispetto della salute, dell'ambiente e dell'altro.

A cosa serve e per quali apprendimenti

Tutta l'attività pluridisciplinare permetterà agli studenti di acquisire competenze, attraverso un lavoro di ricerca e di rielaborazione delle conoscenze, grazie ad un'azione laboratoriale.

L'attività potenzia:

- la partecipazione alle attività del gruppo classe
- il rispetto delle regole
- l'autonomia
- lo spirito d'iniziativa
- la capacità organizzativa
- la comunicazione delle proprie esperienze e conoscenze
- la sensibilità per i temi ambientali

CONSEGNA AGLI STUDENTI**Asse Scienze Motorie**

Cosa si chiede di fare Conoscere gli effetti benefici dei percorsi di preparazione fisica; valutare le proprie prestazioni e svolgere attività di diversa durata ed intensità: rispettare le norme di sicurezza nelle diverse attività motorie; eseguire un percorso, o in un circuito, eserciti per migliorare i propri livelli di prestazione.
In che modo (singoli, gruppi..) Lavori individuali e di gruppo
Quali prodotti Relazione individuale Diario "sportivo"
A cosa serve e per quali apprendimenti La seguente UdA ha lo scopo di farti conoscere l'enorme potenzialità che ha l'attività motoria sul perseguimento e mantenimento di un buon stato di salute.

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: <ul style="list-style-type: none"> • 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							
Completezza, pertinenza, organizzazione	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		
Correttezza	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		
Ricerca e gestione delle informazioni	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di		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		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		

	lettura	lettura		
Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza ed efficienza.	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza.	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato
Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze	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.
Autonomia	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