

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Destinatari | Classe IV indirizzo Servizi Sala e Vendita |
| Titolo UdA | “La magia del flambé!” |
| Situazione/problema/tema di riferimento dell’UdA | Come operare e muoversi negli ambienti del settore specifico rispettando le regole, utilizzando correttamente le attrezzature in dotazione, impiegando i linguaggi settoriali per spiegare il procedimento del piatto (anche in lingua straniera). |
| Prodotto | Realizzazione di un piatto (dolce o salato) utilizzando le risorse del territorio secondo la tecnica flambé. |
| Tempistica | 1 settimana dal 28/10/2024 al 04/11/2024 Ogni C.d.c. potrà valutare, in termini di ore, la quantità e la distribuzione più funzionale |
| Risorse umane | <ul style="list-style-type: none"> ● Docenti interni curriculari e specializzati, assistenti alla comunicazione ● Personale interno alla scuola: personale ATA |
| Quadro Nazionale delle qualificazioni QNQ Italia | Livello 3-4 |
| Codice ATECO NUP cod. (INAPP) | I 56 Attività dei Servizi di Ristorazione 522- 3 CAMERIERI E PROFESSIONI ASSIMILATE |
| Risultati di apprendimento intermedi, riferiti alle competenze di Area Generale | <p>CG 2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei contesti sociali, culturali e professionali;</p> <p>CG 5: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dal percorso di studio per interagire in contesti di studio e di lavoro;</p> <p>CG 11: Padroneggiare l'uso degli strumenti con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro e alla tutela della persona.</p> |
| Risultati di apprendimento intermedi, riferiti alle competenze di Area di Indirizzo | <p>CI 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi ristorativi, promuovendo le nuove tendenze;</p> <p>CI 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> |
| Competenze riferite all’insegnamento trasversale dell’Educazione Civica (allegato C - D.M. 35/2020) | <p>T8 Rispettare l’ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità;</p> <p>T13 Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</p> |

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Competenze chiave Europee (Raccomandazione del Consiglio dell'Unione Europea del 22/5/2018) | 2. Competenza multilinguistica 5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare |
| Competenze per asse | <p>ASSE DEI LINGUAGGI</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti ● Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi <p>ASSE STORICO-SOCIALE</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. <p>ASSE MATEMATICO</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico in contesti reali rappresentandole anche sotto forma grafica ● Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi <p>ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO- PROFESSIONALE</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse ● Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto l'aspetto organolettico, merceologico, fisico- chimico, nutrizionale e gastronomico |
| Prerequisiti | <ul style="list-style-type: none"> ○ Uso consapevole del lessico (in registri linguistici diversi) ○ Uso del lessico di riferimento in L2 ed L3 ○ Conoscenza delle attrezzature della cucina di sala |
| Contenuti disciplinari | A scelta del Consiglio di classe: |
| Metodologia e strumenti (integrabili dal C.d.c) | <p><u>Metodologie</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Lezione frontale (per spiegare l'Uda, introdurre le attività, presentare i contenuti) ○ Gruppi di lavoro e <i>cooperative learning</i> ○ Lavoro individuale ○ Esperienze laboratoriali di <i>role playng</i> ○ Sollecitare brainstorming (metodo decisionale di dibattito e confronto) ○ <i>Learning by doing</i> (metodologia dell'apprendere facendo) ○ Attività in laboratorio d'informatica ○ Attività laboratori linguistici ○ Visione di filmati ○ Condivisione in assetto circolare ○ Giochi di ruolo ○ Scuola scomposta ○ <i>Peer to peer</i> ○ <i>Debate</i> <p><u>Strumenti</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Materiale didattico e informativo (foto, immagini, ...) ○ Dizionari ○ Internet ○ Monitor interattivo ○ Stampante ○ |

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Piano di lavoro UdA (suscettibile di modifiche da parte del C.d.c.)</p> | <p>Fase 1 - Presentazione dell'UdA</p> <ul style="list-style-type: none">- Condivisione del percorso e degli obiettivi dell'UdA- Divisione in gruppi di lavoro (prof.ssa/prof. coordinatrice/coordinatore) <p>Fase 2 - Percepire</p> <ul style="list-style-type: none">- Presentazione dei contenuti disciplinari funzionali e/o da supporto al percorso UdA <p>Fase 3 - Rappresentare</p> <ul style="list-style-type: none">- Ricerca e raccolta delle informazioni per la produzione del prodotto <p>Fase 4 - Creare</p> <ul style="list-style-type: none">- Attività laboratoriali: fase tecnico - operativa per la realizzazione del prodotto (tutte le discipline daranno il loro supporto in termini di ore) <p>Fase 5 - Condividere</p> <ul style="list-style-type: none">- Presentazione del prodotto |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Valutazione</p> | <p>Criteri di valutazione di processo (vedasi griglia)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Interesse ● Partecipazione ● Collaborazione ● Impegno ● Ascolto <p>Criteri di valutazione di prodotto (vedasi griglia)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Aderenza alla consegna ● Correttezza delle informazioni ● Completezza dell'elaborato ● Originalità |
| <p>Autovalutazione</p> | <p>Le/Gli allieve/i, tramite l'autovalutazione, sono chiamati a valutare il risultato del percorso.</p> <p>L'autovalutazione dovrà essere compilata dalle/dagli allieve/i alla fine del percorso.</p> <p>(vedasi scheda allegata)</p> |
| <p>Per un insegnamento inclusivo dell'UDA</p> | <p>Principi fondamentali</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aver cura del clima emotivo del gruppo classe. Ciò, perché la componente emotiva condiziona la disponibilità all'apprendimento, in tutte le persone. 2. Presentare a tutto il gruppo classe gli argomenti, sviluppando un percorso didattico basato sulla gradualità e la multicanalità, perché ogni persona si attiva in maniera diversa a seconda dello stimolo con il quale viene in contatto. 3. Dare a tutti gli alunni la possibilità di dimostrare ciò che hanno appreso attraverso varie modalità: scritte, orali, grafiche, audio visive, esperienziali. <p>Queste tre indicazioni possono essere rese concrete attraverso:</p> <p><u>Clima emotivo</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Attività di promozione del gruppo in quanto tale, quali ad esempio: momenti di negoziazione e condivisione delle regole comuni, o di valutazione dello stato della coesione del gruppo (<i>circle time</i>); ○ Insegnamento <i>peer to peer</i> e attività di <i>cooperative learning</i>; <p><u>Gradualità e multicanalità</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Task analysis</i>: analisi e scomposizione dell'argomento da proporre, con l'individuazione, da parte dell'insegnante di sostegno o all'autonomia delle preconcordanze da verificare ed eventualmente introdurre al gruppo, in modo che poi si possa accedere alle successive fasi dello sviluppo dell'argomento. ○ Proposta di attività didattiche sempre riferite al concreto ○ Ampio utilizzo di mappe con parole chiave, video, <i>brainstorming</i> ○ Momenti individuali per fissare le conoscenze <p><u>Variare le modalità di verifica</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Scelta degli obiettivi personalizzati e dei sotto – obiettivi da valutare per gli alunni della classe che fruiscono di una programmazione personalizzata PDP (per alunni BES) e PEI per alunni con disabilità. ○ Scelta tra le modalità di verifica scritta: mapping, matching (abbinamento di parole ed immagini), domande chiuse, domande aperte, esercizi per applicare regole...altre strategie sperimentate dapprima in classe ○ Scelta tra le modalità di verifica orale: esposizione con mappa, esposizione con slide, conduzione di un'attività, svolgimento di esercizi per applicare le regole. <p>Autovalutazione inclusiva: autovalutazione con l'utilizzo degli emoticons (vedasi scheda allegata)</p> |

In allegato:

- **Rubrica di autovalutazione dello studente**
- **Autovalutazione per un insegnamento inclusivo**
- **Griglia di valutazione di processo, del prodotto, della consapevolezza metacognitiva**