



**a.s. 2023/2024**

**UDA STRATEGICA INTERDISCIPLINARE n. 1**

<b>Destinatari</b>	<b>CLASSE 4<sup>a</sup> - ENOGASTRONOMIA</b> servizi di <b>CUCINA E PASTICCERIA</b>
<b>Titolo UdA</b>	<b>IL “MADE IN ITALY” AGRO ALIMENTARE</b>
<b>Situazione Problema</b> <b>Tema di riferimento dell’UDA</b>	Studio e promozione delle eccellenze agro-alimentari italiane attraverso l'utilizzo di prodotto a marchio di qualità.
<b>Prodotto</b>	<p><b><u>ENOGASTRONOMIA servizi di CUCINA</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Realizzazione di una ricetta della cucina regionale italiana attraverso l'utilizzo esclusivo di prodotti Made in Italy con marchio di qualità (DOP, IGP, STG)</li> </ul> <p>Oppure</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Realizzazione di brevi filmati promozionali di prodotti MADE IN ITALY con marchio di qualità.</li> </ul> <p><b><u>ENOGASTRONOMIA servizi di PASTICCERIA</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Realizzazione di un prodotto di pasticceria della cucina regionale italiana attraverso l'utilizzo esclusivo di prodotti Made in Italy con marchio di qualità (DOP, IGP, STG)</li> </ul> <p>Oppure</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Realizzazione di brevi filmati promozionali di prodotti MADE IN ITALY con marchio di qualità.</li> </ul>
<b>Tempistica</b>	3 settimane a partire dal 23/10/2023  Ogni C.d.c. potrà valutare, in termini di ore, la quantità e la distribuzione più funzionale
<b>Risorse umane</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Docenti interni curriculari e specializzati, assistenti alla comunicazione</li> <li>Personale interno alla scuola: personale ata</li> </ul>
<b>Quadro Nazionale delle qualificazioni QNQ Italia</b>	<b><u>Livello 3 - 4 QNQ</u></b>

<p>Codice ATECO</p> <p>NUP cod. (INAPP)</p>	<p><b><u>Attività professionale</u></b> – I 56 Attività dei Servizi di Ristorazione</p> <p><b><u>Figura Professionale:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 5221 Cuochi in alberghi e ristoranti</li> <li>• 5222 Addetti alla preparazione e cottura di cibi</li> </ul>
<p>Risultati di apprendimento intermedi, riferiti alle competenze di AREA GENERALE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>CG2</u></b> - Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo</li> <li>• <b><u>DA CG5</u></b> - Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, ;</li> <li>• <b><u>CG7</u></b> - Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato.</li> </ul>
<p>Risultati di apprendimento intermedi, riferiti alle competenze di AREA DI INDIRIZZO</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>Competenza in uscita n° 2:</u></b> Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione;</li> <li>• <b><u>DA Competenza in uscita n°5:</u></b> Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative  <b><u>Competenza in uscita n° 7:</u></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.</li> </ul>
<p>Competenze riferite all'insegnamento trasversale dell'Educazione Civic (allegato C - D.M. 35/2020)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale</li> </ul>
<p>Competenze chiave Europee (Raccomandazione del Consiglio dell'Unione Europea del 22/5/2018)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Competenza alfabetica funzionale;</li> <li>• Competenza multilinguistica;</li> <li>• Competenza digitale;</li> <li>• Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</li> </ul>

Competenze per asse	<p><b>ASSE DEI LINGUAGGI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici.</li> <li>○ Utilizzare la lingua straniera per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze e per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni</li> </ul> <p><b>ASSE STORICO-SOCIALE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.</li> </ul> <p><b>ASSE MATEMATICO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico per rappresentare ed interpretare la realtà.</li> </ul> <p><b>ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO- PROFESSIONALE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Applicare correttamente ai diversi alimenti le tecniche di cottura, comprese quelle innovative;</li> <li>○ Comprendere le trasformazioni chimico-fisiche che avvengono nella manipolazione e cottura degli alimenti;</li> <li>○ Elaborare con buona autonomia operativa piatti di cucina nazionale</li> </ul>
Prerequisiti	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Categorie lessicali di base relative ai diversi insegnamenti coinvolti;</li> <li>● Strutture di base di morfosintassi in italiano e nelle lingue straniere;</li> <li>● Ruoli gerarchici e struttura dei reparti;</li> <li>● Le diverse tipologie di fonti storiche;</li> <li>● Le periodizzazioni fondamentali della storia regionale;</li> <li>● Studio e conoscenza delle normative sui marchi di qualità</li> </ul>
Contenuti disciplinari	<p><u><b>A SCELTA DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b></u></p>

<p><b>Metodologia e strumenti</b> (integrabili dal C.d.c.)</p>	<p><u>Metodologie</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Lezione frontale (per spiegare l'Uda, introdurre le attività, presentare i contenuti)</li> <li>○ Gruppi di lavoro e <i>cooperative learning</i></li> <li>○ Lavoro individuale</li> <li>○ Esperienze laboratoriali di <i>role playing</i></li> <li>○ Sollecitare <i>brainstorming</i> (metodo decisionale di dibattito e confronto)</li> <li>○ <i>Learning by doing</i> (metodologia dell'apprendere facendo)</li> <li>○ Attività in laboratorio d'informatica</li> <li>○ Attività laboratori linguistici</li> <li>○ Visione di filmati</li> <li>○ Condivisione in assetto circolare</li> <li>○ Giochi di ruolo</li> <li>○ Scuola scomposta</li> <li>○ <i>Peer to peer</i></li> <li>○ <i>Debate</i></li> </ul> <p><u>Strumenti</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Materiale didattico e informativo (foto, immagini, ...)</li> <li>○ Dizionari</li> <li>○ Internet</li> <li>○ Monitor interattivo</li> <li>○ Stampante</li> <li>○ ... ..</li> </ul>
<p><b>Piano di lavoro Uda</b> (suscettibile di modifiche da parte del C.d.c.)</p>	<p><b>Fase 1 - Presentazione dell'Uda</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Condivisione del percorso e degli obiettivi dell'Uda</li> <li>- Divisione in gruppi di lavoro (prof.ssa/prof. coordinatrice/coordinatore)</li> </ul> <p><b>Fase 2 - Percepire</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Presentazione dei contenuti disciplinari funzionali e/o da supporto al percorso Uda</li> </ul> <p><b>Fase 3 - Rappresentare</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ricerca e raccolta delle informazioni per la produzione del prodotto</li> </ul> <p><b>Fase 4 - Creare</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Attività laboratoriali: fase tecnico - operativa per la realizzazione del prodotto (tutte le discipline daranno il loro supporto in termini di ore)</li> </ul> <p><b>Fase 5 - Condividere</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Presentazione del prodotto</li> </ul>

<p><b>Valutazione</b></p>	<p>Criteri di valutazione di processo (vedasi griglia)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Interesse</li> <li>• Partecipazione</li> <li>• Collaborazione</li> <li>• Impegno</li> <li>• Ascolto</li> </ul> <p>Criteri di valutazione di prodotto (vedasi griglia)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aderenza alla consegna</li> <li>• Correttezza delle informazioni</li> <li>• Completezza dell'elaborato</li> <li>• Originalità</li> </ul>
<p><b>Autovalutazione</b></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><b>Per un insegnamento inclusivo dell'UDA</b></p>	<p><b>Principi fondamentali</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aver cura del clima emotivo del gruppo classe. Ciò, perché la componente emotiva condiziona la disponibilità all'apprendimento, in tutte le persone.</li> <li>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.</li> <li>3. Dare a tutti gli alunni la possibilità di dimostrare ciò che hanno appreso attraverso varie modalità: scritte, orali, grafiche, audio visive, esperienziali.</li> </ol> <p><b>Queste tre indicazioni possono essere rese concrete attraverso:</b></p> <p><u>Clima emotivo</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 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>);</li> <li>○ Insegnamento <i>peer to peer</i> e attività di <i>cooperative learning</i>;</li> </ul> <p><u>Gradualità e multicanalità</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <i>Task analysis</i>: analisi e scomposizione dell'argomento da proporre, con l'individuazione, da parte dell'insegnante di sostegno o all'autonomia delle preconoscenze da verificare ed eventualmente introdurre al gruppo, in modo che poi si possa accedere alle successive fasi dello sviluppo dell'argomento.</li> <li>○ Proposta di attività didattiche sempre riferite al concreto</li> <li>○ Ampio utilizzo di mappe con parole chiave, video, <i>brainstorming</i></li> <li>○ Momenti individuali per fissare le conoscenze</li> </ul> <p><u>Variare le modalità di verifica</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 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</li> </ul>

	<p>alunni con disabilità.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Scelta tra le modalità di verifica scritta: <i>mapping, matching</i> (abbinamento di parole ed immagini), domande chiuse, domande aperte, esercizi per applicare regole...altre strategie sperimentate dapprima in classe</li> <li>○ Scelta tra le modalità di verifica orale: esposizione con mappa, esposizione con slide, conduzione di un'attività, svolgimento di esercizi per applicare le regole.</li> </ul> <p><b>Autovalutazione inclusiva:</b> autovalutazione con l'utilizzo degli emoticons</p> <p>(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