

<b>Destinatari</b>	<b>Classe IV indirizzo Servizi Sala e Vendita</b>
<b>Titolo UdA</b>	<b>“La magia del flambé!”</b>
<b>Situazione/problema/tema di riferimento dell’UdA</b>	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).
<b>Prodotto</b>	Realizzazione di un piatto (dolce o salato) utilizzando le risorse del territorio secondo la tecnica flambé.
<b>Tempistica</b>	2 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>	Livello 3-4
<b>Codice ATECO</b>  <b>NUP cod. (INAPP)</b>	<b>I 56</b> Attività dei Servizi di Ristorazione  <b>522- 3</b> CAMERIERI E PROFESSIONI ASSIMILATE
<b>Risultati di apprendimento intermedi, riferiti alle competenze di Area Generale</b>	<p><b>CG 2:</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei contesti sociali, culturali e professionali;</p> <p><b>CG 5:</b> Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dal percorso di studio per interagire in contesti di studio e di lavoro;</p> <p><b>CG 11:</b> 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>
<b>Risultati di apprendimento intermedi, riferiti alle competenze di Area di Indirizzo</b>	<p><b>CI 1:</b> Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi ristorativi, promuovendo le nuove tendenze;</p> <p><b>CI 3:</b> Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>
<b>Competenze riferite all’insegnamento trasversale dell’Educazione Civica (allegato C - D.M. 35/2020)</b>	<p><b>T8</b> Rispettare l’ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità;</p> <p><b>T13</b> Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</p>

<b>Competenze chiave Europee (Raccomandazione del Consiglio dell'Unione Europea del 22/5/2018)</b>	2. Competenza multilinguistica 5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare
<b>Competenze per asse</b>	<p><b>ASSE DEI LINGUAGGI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti</li> <li>• Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</li> </ul> <p><b>ASSE STORICO-SOCIALE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico 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 aritmetico ed algebrico in contesti reali rappresentandole anche sotto forma grafica</li> <li>• Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi</li> </ul> <p><b>ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO- PROFESSIONALE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</li> <li>• Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto l'aspetto organolettico, merceologico, fisico- chimico, nutrizionale e gastronomico</li> </ul>
<b>Prerequisiti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Uso consapevole del lessico (in registri linguistici diversi)</li> <li>○ Uso del lessico di riferimento in L2 ed L3</li> <li>○ Conoscenza delle attrezzature della cucina di sala</li> </ul>
<b>Contenuti disciplinari</b>	A scelta del Consiglio di classe:
<b>Metodologia e strumenti (integrabili dal C.d.c)</b>	<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 playng</i></li> <li>○ Sollecitare brainstorming (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>  <b>(suscettibile di modifiche da parte del C.d.c.)</b></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>
---	--

<b>Valutazione</b>	<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>
<b>Autovalutazione</b>	<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>
<b>Per un insegnamento inclusivo dell'UDA</b>	<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 attivi 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 pre-conoscenze 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 alunni con disabilità.</li> <li>○ 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</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 (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**