



Storia, territorio e innovazione

CLASSE TERZA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n° - 1

Denominazione U.d.A.	Storia, territorio e innovazione
Tematica generale	“Il paesaggio è in ogni luogo”, così recita “La Convenzione Europea del Paesaggio”, documento adottato dal Consiglio d’Europa a Firenze nel 2000. Il Paesaggio è la componente essenziale del contesto di vita delle popolazioni, espressione della diversità del loro comune patrimonio naturale e culturale, nonché il fondamento della loro identità che si trasforma ed evolve con il passare del tempo. Il territorio porta con sé i segni della storia, la conoscenza di questa ci permette di avere un diverso sguardo verso il futuro.
Compito - prodotto	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ideazione e realizzazione di un itinerario culturale-turistico ed enogastronomico relativo ad alcune province del territorio siciliano. 2. Creazione di una brochure o di un prodotto digitale finalizzato alla promozione dell’itinerario. 3. Presentazione di un power point che illustri sia un menù d’epoca che un banchetto nell’era moderna 4. Problema di scelta: individuazione tra le proposte elaborate quella più conveniente nei diversi profili
Utenti destinatari	Alunni classi terze nei tre settori che sono i diversi profili della scuola: Enogastronomia, Pasticceria, Sala e Vendita e Ricevimento
Prerequisiti	Conoscenze essenziali del biennio
Fase di applicazione	Primo quadrimestre a.s. 2020/21
Tempi	Ottobre- gennaio
Esperienze attivate	Visite sul territorio e/o tour virtuali di beni architettonici, storici e naturalistici; visite in aziende turistiche e/o agro-alimentari ed istituti di ricerca; incontri in video conferenza con esperti
Metodologia	Brainstorming Lezione partecipata Mastery learning Problem solving e problem posing Role-playing Cooperative learning Studio di caso Game based learning EAS Flipped classroom Debate
Risorse umane	Docenti del Consiglio di classe
Strumenti	Libro di testo Ricerche a casa e in classe Schede, schemi, mappe concettuali PC - LIM - Dispositivi elettronici Presentazioni multimediali, Strumenti presenti nei laboratori di cucina, di sala e di accoglienza turistica Semplici attrezzi agricoli Calcolatrice, dispositivi mobili
Valutazione	<ul style="list-style-type: none"> ● Valutazione formativa: durante tutto il percorso si procederà all’osservazione sistematica sia delle conoscenze e delle abilità acquisite, sia dell’impegno, della collaborazione e della condivisione delle proprie esperienze, all’interno del gruppo di apprendimento.

	<ul style="list-style-type: none"> ● Valutazione sommativa: di tipo oggettivo, mediante una prova semistrutturata, a punteggio che viene effettuata alla conclusione dell'unità di apprendimento per constatare il grado di padronanza acquisito. La prova è costituita da 10 quesiti di cui 4 della tipologia a risposta multipla, 4 della tipologia Vero/Falso e 2 della tipologia a risposta aperta. ● Valutazione delle competenze: verterà sul processo e sul prodotto come da rubrica allegata. ● Autovalutazione metacognitiva: a conclusione dei lavori viene richiesta un'autovalutazione metacognitiva mediante la compilazione del relativo modello allegato.
Modalità e strumenti per la verifica e la valutazione	<p>Osservazioni sistematiche in classe e in laboratorio</p> <p>Test strutturati</p> <p>Brevi colloqui orali</p> <p>Griglie di valutazione</p> <p>Rubrica di autovalutazione e check list</p>

COMPETENZE COINVOLTE

Competenze chiave per l'apprendimento permanente (quadro di riferimento europeo 2018)

Competenza alfabetica funzionale

Competenza multi linguistica

Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria

Competenza digitale

Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare

Competenza in materia di cittadinanza

Competenze area generale D.M. 92/2018- All. 1; Linee Guida All. A, B)

Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti

Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico

Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro

Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere

Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali

Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento

Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo

Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi

Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

Competenze area professionale D.M. 92/2018 All. 2 G; Linee Guida All. C

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

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.

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

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

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.

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.

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.

AREA GENERALE (D.M. 92/2018- ALL. 1)

<p>Competenza n. 1 : Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</p> <p>Competenza intermedia Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali strutturate che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise.</p>			
Asse culturale	Abilità	Conoscenze	Discipline
Scientifico- tecnologico-professionale	Saper cogliere il ruolo della scienza e della tecnologia nella società attuale e dell'importanza del loro impatto sulla vita sociale e dei singoli, avendo come base imprescindibile delle conoscenze di base nell'area scientifica di settore.	Le basi fondamentali relative alla composizione della materia e alle sue trasformazioni L'ambiente con particolare riferimento agli aspetti fondamentali relativi al clima e ai principali effetti della sua interazione con le attività umane	Scienza e cultura dell'alimentazione
Storico-sociale	Individuare i fondamenti della società feudale, sia in campo politico che economico. Cogliere i condizionamenti operati dalla Chiesa. Individuare il ruolo della banca nel sistema economico, risalendo alle origini nel Medioevo. Individuare i fondamenti della società medievale anche in riferimento alla Chiesa	Feudalesimo: valori di riferimento. Rapporti tra Impero e Chiesa. La Rinascita delle Città. Le scoperte geografiche. Riforma protestante e Controriforma Banca, strumenti di pagamento e titoli di credito Calcoli finanziari	Diritto e tecniche amministrative Storia Religione
<p>Competenza n. 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>Competenza intermedia Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici. Comprendere e interpretare semplici testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali. 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>			
Asse culturale	Abilità	Conoscenze	Discipline
Asse dei linguaggi	Cogliere il senso del passaggio dal latino al volgare. Dante "padre della lingua italiana". Individuare i caratteri dominanti della cultura medievale. La società Borghese in Boccaccio.	Quale cultura e quale società nel Medioevo? Produzione letteraria in Dante. Aspetti socio- letterari nel Decameron di G. Boccaccio	Italiano
Scientifico-tecnologico-professionale	Saper esporre con una terminologia scientifica-professionale adeguata	terminologia tecnica specifica di settore.	Scienza e cultura dell'alimentazione LSE Cucina LSE Sala LSE Pasticceria LSA Ricevimento
<p>Competenza n. 3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p> <p>Competenza intermedia Identificare le relazioni tra le caratteristiche geomorfologiche e lo sviluppo del proprio territorio, anche in prospettiva storica, e utilizzare idonei strumenti di rappresentazione dei dati acquisiti.</p>			
Asse culturale	Abilità	Conoscenze	Discipline

Storico - sociale	<p>Individuare gli aspetti salienti (geografici, territoriali, economiche e sociali) tipici di una economia curtense.</p> <p>Applicare gli strumenti di calcolo percentuale e di riparto, per risolvere i problemi che si presentano nella gestione delle imprese turistico-ristorative.</p> <p>Interpretare e rappresentare i dati, con grafici e tabelle.</p> <p>Individuare le operazioni della gestione aziendale.</p>	<p>“Tracce” territoriali del Feudalesimo.</p> <p>Federico II e le Fortificazioni Crisi in Europa</p> <p>I calcoli percentuali semplici: sopra cento e sotto cento.</p> <p>Riparti proporzionali diretti.</p> <p>Tabelle e grafici</p> <p>Attività economica</p>	<p>Storia</p> <p>Religione</p> <p>Diritto e tecniche amministrative</p>
-------------------	--	---	---

Competenza 4: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

Competenza intermedia

Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale. Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse.

Asse culturale	Abilità	Conoscenze	Discipline
Linguistico	<p>Comprendere i punti principali di testi orali relativi ad ambiti di interesse generale, attualità e microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, tabelle, mappe, ecc.);</p> <p>Interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali</p>	<p>Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza correlati alla conoscenza e presentazione di prodotti enogastronomici, prodotti di sala e vendita, servizi di accoglienza e beni culturali tipici del territorio di appartenenza coerenti con i principi dell'ecosostenibilità ambientale</p> <p>Caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.</p> <p>Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>Ortografia</p> <p>Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>Fonologia</p> <p>Aspetti socio-linguistici</p>	Lingua Inglese Lingua Francese

Competenza n. 6 Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali

Competenza intermedia

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.

Assi culturali	Abilità	Conoscenze	Discipline
Asse dei linguaggi	<p>Saper cogliere l'eredità artistica del territorio circostante nelle sue svariate forme.</p> <p>Individuare gli aspetti evolutivi ed involutivi operati dall'uomo durante il suo cammino.</p>	Riconoscere e interpretare il cambiamento storico-artistico in un confronto di epoche diverse.	Italiano Inglese Francese
Asse storico-sociale	Distinguere la fisionomia di quei territori che furono "Paesaggio"	Medioevo e Rinascimento a confronto.	Storia Storia dell'arte Religione

	Distinguere l'attività d'impresa nel sistema economico. Riconoscere i punti di contatto tra Monachesimo e Chiesa	Il Monachesimo: San Benedetto e San Francesco Classificazione delle imprese.	Diritto e tecniche amministrative
Competenza n. 8: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento Competenza intermedia Utilizzare le reti e gli strumenti informatici professionale e anche in situazioni di lavoro relative all'area professionale di riferimento.			
Assi culturali	Abilità	Conoscenze	Discipline
Asse scientifico-tecnologico e professionale	Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere informazioni Utilizzare la rete Internet per ricercare fonti e dati Utilizzare applicazioni di scrittura, calcolo e grafica	La rete Internet: funzioni e caratteristiche della rete Internet, i motori di ricerca Principali strumenti di comunicazione: social networks, forum, blog, e-mail	Scienza e cultura dell'alimentazione LSE Cucina LSE Sala LSE Pasticceria LSA Ricevimento
Competenza n. 10: Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi Competenza intermedia Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi, per l'analisi di semplici casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento.			
Assi culturali	Abilità	Conoscenze	Discipline
Asse storico-sociale	Fondamenti della società feudale sia politicamente che economicamente. Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorative e i rapporti con l'ambiente. Identificare la forma giuridica più adatta allo svolgimento di un'attività economica. Individuare le operazioni della gestione aziendale. Individuare e utilizzare gli strumenti di base per il controllo della gestione aziendale.	Economia e società - dalla crisi alla rinascita delle città. Azienda e sue tipologie. Soggetti interni e soggetti esterni all'azienda. Forme giuridiche d'impresa. Soggetto giuridico e soggetto economico. Operazioni di gestione. Equilibrio economico e monetario. Patrimonio e situazione patrimoniale.	Storia Diritto e tecniche amministrative
Competenza n. 11: Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio Competenza intermedia Utilizzare in modo avanzato gli strumenti tecnologici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, rispettando le normative in autonomia.			
Assi culturali	Abilità	Conoscenze	Discipline
Asse scientifico-tecnologico e professionale	Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza	Norme di sicurezza igienico sanitarie HACCP dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento : norme specifiche (D:Lgs. 81/2008) fattori di rischio professionale ambientale. Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente.	Scienza e cultura dell'alimentazione LSE Cucina LSE Sala LSE Pasticceria LSA Ricevimento

Competenza n. 12: Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

Competenza intermedia

Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.

Assi culturali	Abilità	Conoscenze	Discipline
Asse storico-sociale	Individuare gli elementi procedurali delle imprese turistico-ristorative. Applicare la normativa nei contesti di riferimento. Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa.	Gestione amministrativa dell'impresa turistico-ristorativa.	Diritto e tecniche amministrative
Asse Matematico	Rappresentare (anche utilizzando strumenti informatici) in un Piano Cartesiano funzioni lineari. Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di sistemi di equazioni anche per via grafica.	Sistemi di equazioni lineari. Il metodo delle coordinate: la funzione lineare nel Piano Cartesiano.	Matematica

COMPETENZE PROFESSIONALI E DI INDIRIZZO

INDIRIZZO "ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA" (D.M. 92/2018- ALL. 2G)

Competenza 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

Competenza intermedia

Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.

<i>Assi culturali</i>	<i>Abilità</i>	<i>Conoscenze</i>	<i>Discipline</i>
Asse scientifico-tecnologico -professionale	Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze -Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti. Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali	Terminologia tecnica specifica di settore. Software applicativi di settore. -Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Tecniche di comunicazione verbale e digitale finalizzata al marketing dei prodotti e servizi.	Scienza e cultura dell'alimentazione LSE Cucina LSE Sala LSE Pasticceria LSA Ricevimento

Competenza n° 2: 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

Competenza intermedia

Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.

<i>Assi culturali</i>	<i>Abilità</i>	<i>Conoscenze</i>	<i>Discipline</i>
Asse scientifico-tecnologico -professionale	Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime tenendo conto delle principali tendenze e delle esigenze del mercato	Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro: attrezzature e strumenti, risorse umane e tecnologiche. Controllo della produzione/lavorazione/commercializzazione di prodotti/servizi della filiera di riferimento. Caratteristiche e standard di qualità dei prodotti e servizi della filiera di riferimento.	Scienza e cultura dell'alimentazione LSE Cucina LSE Sala LSE Pasticceria LSA Ricevimento

Competenza in uscita n° 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Competenza intermedia

Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.

<i>Assi culturali</i>	<i>Abilità</i>	<i>Conoscenze</i>	<i>Discipline</i>
Asse scientifico-tecnologico -professionale	Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio	Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti.	Scienza e cultura dell'alimentazione

	Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza Leggere e interpretare le etichette alimentari.	Norme di sicurezza igienico sanitarie HACCP -Qualità ed etichettature dei prodotti enogastronomici. -Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali di riferimento : norme specifiche (D:Lgs. 81/2008) fattori di rischio professionale ambientale. Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente.	LSE Cucina LSE Sala LSE Pasticceria LSA Ricevimento
--	---	--	--

Competenza n° 5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

Competenza intermedia Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.

<i>Assi culturali</i>	<i>Abilità</i>	<i>Conoscenze</i>	<i>Discipline</i>
Asse scientifico-tecnologico -professionale	<p>Applicare tecniche e tecnologie idonee alla preparazione, conservazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione</p> <p>Predisporre la linea di lavoro per le diverse procedure previste dal piano di produzione/conservazione/ presentazione</p> <p>Applicare procedure di analisi dei rischi e controllo delle materie prime e degli alimenti.</p> <p>Applicare procedure di ordinaria manutenzione di attrezzi e macchinari di settore e rilevazione di eventuali malfunzionamenti.</p>	<p>-Tecniche di base e tecnologie per la preparazione di prodotti dolciari e di panificazione.</p> <p>-Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti.</p> <p>-Le materie prime sotto l'aspetto merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico</p> <p>Merceologia, standard di qualità e sicurezza delle materie prime alimentari.</p> <p>Processi di stoccaggio degli alimenti e di lavorazione dei prodotti da forno.</p> <p>Cenni di programmazione e organizzazione della produzione.</p> <p>Preparazioni di base di pasticceria, panificazione e pizzeria riferite alle tradizioni regionali, nazionali e internazionali.</p>	<p>Scienza e cultura dell'alimentazione</p> <p>LSE Cucina LSE Sala LSE Pasticceria LSA Ricevimento</p>

Competenza in uscita n° 7: 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.

Competenza intermedia

Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti.

<i>Assi culturali</i>	<i>Abilità</i>	<i>Conoscenze</i>	<i>Discipline</i>
Asse scientifico-tecnologico -professionale	Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto,	Tecniche di ascolto attivo del cliente.	Scienza e cultura dell'alimentazione

	disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari.		LSE Sala LSA Ricevimento
Asse dei linguaggi	Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali	Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale, anche in lingua straniera.	Italiano Inglese Francese
<p>Competenza in uscita n° 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>Competenza intermedia Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio.</p>			
Assi culturali	Abilità	Conoscenze	Discipline
Asse storico-sociale	Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento di diritti e doveri. Riconoscere le caratteristiche essenziali del tema ambiente,	Punti fondamentali dell'Agenda 2030.	Storia Diritto e tecniche amministrative Educazione civica
Asse scientifico-tecnologico-professionale	<p>Identificare i principi dell'eco sostenibilità ambientale in relazione all'offerta turistica</p> <p>Effettuare l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web</p> <p>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</p>	<p>L'offerta turistica integrata ed eco-sostenibile nel territorio di riferimento.</p> <p>Metodologie e tecniche di diffusione e promozione di iniziative, progetti e attività turistiche coerenti con il contesto territoriale e con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.</p>	<p>Scienza e cultura dell'alimentazione</p> <p>LSE Sala LSA Ricevimento</p>
<p>Competenza in uscita n° 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>Competenza intermedia Utilizzare all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, idonee modalità di supporto alle attività di Destination marketing secondo procedure standard, in contesti professionali strutturati.</p>			
Assi culturali	Abilità	Conoscenze	Discipline
Asse scientifico-tecnologico-professionale	<p>Individuare i prodotti enogastronomici regionali e valorizzare i piatti della tradizione. Adottare tecniche di base per la presentazione di prodotti enogastronomici, servizi di accoglienza e beni culturali tipici del territorio di appartenenza</p> <p>Utilizzare i principali strumenti di ricerca per reperire informazioni su prodotti e servizi rispondenti alle richieste della clientela, analizzandone le caratteristiche e costi</p> <p>-Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche</p>	<p>La pubblicità alimentare nei mezzi di comunicazione.</p> <p>Il concetto di bene culturale e ambientale.</p> <p>Legislazione riguardante il patrimonio culturale e ambientale e i marchi di tutela dei prodotti tipici.</p> <p>Marchio Biologico.</p> <p>Tecniche di marketing dei servizi turistici</p> <p>-Prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG.</p>	<p>Scienza e cultura dell'alimentazione</p> <p>-LSE Cucina</p>

	e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza.	-Normativa vigente in materia di denominazione di origine (d.o).	LSE Sala LSE Pasticceria LSA Ricevimento	
--	---	--	--	--

Piano delle attività didattiche

Fase	Attività	Strumenti	Metodologie	Esiti	Tempi	Valutazione
Presentazione attività	Consegna dell'UDA agli studenti.	LIM.	Brainstorming.	Condivisione degli obiettivi, definizione del prodotto finale, organizzazione dei gruppi di lavoro.	2 ore	
Lezioni	Acquisizione e sviluppo delle conoscenze di ogni disciplina coinvolta nell'UDA. Attività laboratoriali per sviluppare le abilità relative ad ogni disciplina coinvolta nell'UDA.	LIM, piattaforme e digitali (Gsuite), libro di testo, materiale fornito dai docenti.	Flipped classroom, cooperative learning, circle time, game based learning. lezione partecipata.	Sviluppo delle conoscenze e delle abilità.	3,5 settimane	Osservazione sistematica durante lo svolgimento delle attività proposte mediante da checklist.
Attività di riflessione	Valutazione in itinere delle conoscenze e delle abilità acquisite dagli alunni. Somministrazione di un questionario per riflessione metacognitiva sull'attività svolta. Apprendimento personalizzato: attività per orientare il personale sviluppo delle abilità richieste.	LIM, piattaforme e digitali, libro di testo, materiale fornito dai docenti.	Peer tutoring, lezione interattiva, cooperative learning, game based learning, flipped classroom.	Sviluppo delle conoscenze e delle abilità Riflessione metacognitiva sui processi attuati per il raggiungimento delle conoscenze.	2 settimane	Conoscenze e Abilità: Il test per la valutazione in itinere, relativo ad ogni disciplina, è formato da 8 quesiti di cui 4 della tipologia a risposta multipla, 4 della tipologia Vero/Falso e 3 della tipologia a risposta aperta (come da relativa griglia).
Realizzazione del compito di realtà	Elaborazione e presentazione del prodotto finale. Valutazione delle competenze acquisite.	PC con software per presentazioni.	Cooperative learning.	Rielaborazione delle informazioni. Realizzazione prodotto multimediale. Analisi raggiungimento obiettivi prefissati.	1-2 settimane	Competenze socio relazionali e qualità del prodotto realizzato mediante rubriche allegate. Autovalutazione metacognitiva mediante modello allegato. Test finale per valutazione delle conoscenze, delle abilità e delle competenze acquisite.

DIAGRAMMA DI GANTT

Mese										
Fasi	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	
1		Consegna UDA agli studenti								
2			Acquisizione e sviluppo conoscenze e abilità. Attività laboratoriali.							
3					Valutazione conoscenze e abilità. Somministrazione del questionario per riflessione metacognitiva sull'attività svolta. Apprendimento personalizzato: attività per orientare il personale sviluppo delle abilità richieste.					
4						Elaborazione e presentazione del prodotto finale. Valutazione delle competenze acquisite.				

Il presente diagramma di Gantt potrebbe subire variazioni in base alle attività scolastiche in essere, ciò' sarà debitamente comunicato agli alunni

Consegna agli studenti

Storia, territorio e innovazione

Che cosa vi viene chiesto di fare

Il compito di questa UdA è:

1. Ideazione e realizzazione di un itinerario culturale-turistico ed enogastronomico relativo ad alcune province del territorio siciliano.
2. Creazione di una brochure o di un prodotto digitale finalizzato alla promozione dell'itinerario.
3. Presentazione di un power point che illustri sia un menù d'epoca che un banchetto nell'era moderna
4. Problema di scelta: individuazione tra le proposte elaborate quella più conveniente nei diversi profili

In che modo

Lavorerete singolarmente e in gruppo, con modalità diverse: attività di studio e approfondimento, esercitazioni e ricerche in laboratorio

Quali prodotti

Attraverso l'attività proposta realizzerete i seguenti materiali:

- elaborare un dossier/relazione delle ricerche in merito all'epoca storica e i segni nel territorio, le ricette e i prodotti tipici locali
- scrivere in maniera efficace la proposta di menù, la procedura di preparazione dei prodotti da te proposti e di collaborare nella scelta e realizzazione dei piatti da realizzare.

A cosa serve questa esperienza

Se studierai e ti impegnerai, questa UDA ti servirà per:

- sfruttare le tue conoscenze sugli argomenti indicati – l'epoca storica, le ricette e i prodotti tipici, la preparazione dei piatti, i materiali necessari, la celiachia – per migliorare le competenze in ambito professionale
- avrai occasione di apprendere anche importanti conoscenze e abilità del settore enogastronomico

Risorse

Per la realizzazione del percorso avrete a disposizione i libri di testo, materiali forniti dai docenti, il laboratorio di sala e cucina, un laboratorio multimediale.

Criteri di valutazione

Utilizzando le griglie e le rubriche allegate verranno valutate conoscenze, abilità e competenze conseguite, oltre all'autovalutazione metacognitiva attraverso una scheda predisposta.