UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	Diamo i numeri? 0= sigarette, 5= porzioni di frutta e verdura, 30= minuti di camminata
Compito - prodotto	Preparazione di un menu con piatti e bevande a base di frutta e verdura con esposizione orale e grafica dei vantaggi dello stile *0-5-30*. Glossario tecnico anche in lingua Relazione individuale
Competenze mirate ***assi culturali*** ***cittadinanza*** ***professionali***	**Saper comunicare in modo corretto nei vari contesti** :padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti, utilizzare le lingue straniere per i principali scopi comunicativi ed operativi ***Competenze di cittadinanza:*** agire in modo autonomo e responsabile. Collaborare e partecipare ***Competenze professionali***: utilizzare strumenti e tecniche di lavorazione nella realizzazione e servizi di menu specifici.

Conoscenze	***Abilità***
Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni	Esporre in modo corretto anche simulando una situazione di relazione con il cliente, gli ingredienti e le procedure di base dei prodotti preparati
Lessico professionale di base in italiano e nella lingua inglese	Effettuare semplici comunicazioni professionali in lingua inglese
Tecniche di preparazione di base relative a frutta e verdura	Realizzare piatti e preparazioni semplici di prodotti eno-gastronomici a base di verdura e frutta
Caratteristiche organolettiche e nutritive di frutta e verdura	Realizzare bevande a base di frutta e verdura (centrifugati)
Attività di tipo motorio di facile esecuzione ogni giorno	Riconoscere il valore di uno stile di vita salutare e l'utilità dell'attività motoria
Concetti di base: effetti del fumo sull'organismo; effetti dell'attività motoria sull'organismo	Relazionare su uno o più slogan contro il fumo
Norme di comportamento idonee all'uso dei laboratori e principali norme di sicurezza	Adottare in ambito operativo comportamenti responsabili e sicuri pur in situazioni di difficoltà minime e in funzioni operative semplici

Utenti destinatari	Classi seconde
Prerequisiti	Conoscere i valori nutrizionali dei principali tipi di alimenti e le principali tecniche di cottura; conoscere i principi di base dell'attività fisico motoria
Fase di applicazione	Secondo quadrimestre

Tempi	T1 Presentazione dell'UDA	T2 Esame delle caratteristiche organolettiche e nutritive di frutta e verdura
	T3 Presentazione dei danni provocati dal fumo	T4 Intervento di un esperto esterno
	T 5 Esecuzione di alcuni esercizi ginnici da praticare ogni giorno, con riferimento alle parti del corpo coinvolte	T6 Predisposizione del glossario specifico anche in lingua straniera e simulazione di dialoghi al ristorante
	T7 Produzione di un dossier	T8 Promozione dell'evento finale e stesura menu
	T9 Produzione di pietanze e bevande a base di frutta e verdura	T10 realizzazione di una degustazione con esposizione orale dei vantaggi dello stile 0-5-30
	T11 Relazione individuale	
Esperienze attivate	Seminario di approfondimento	
Metodologia	Esercitazioni di laboratorio	
	Lezioni tecnico pratiche	
	Lezione partecipata	
	Brainstorming	
	Cooperative Learning	
Risorse umane		
interne	Docenti di Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita, laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, Biologia, Scienze motorie e sportive, Italiano, Scienza degli alimenti, Lingua straniera, accoglienza turistica e docenti specializzati, tecnici di laboratorio.	
esterne	A discrezione del consiglio di classe	
Strumenti	Laboratori di cucina e sala, laboratorio accoglienza turistica, palestra e ambiente naturale, libri di testo, materiale informativo specifico	
Valutazione	Valutazione intermedia per ogni docente al termine della fase disciplinare Valutazione globale con griglia di valutazione dell'UDA	

Piano di lavoro Uda

Unità di apprendimento : Diamo i numeri ? (totale 35 ore)
Coordinatore: docente da nominare all'interno del CdC
Collaboratori : Docenti di Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita, laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, Biologia, Scienze motorie e sportive, Italiano, Scienza degli alimenti, Lingua straniera, accoglienza turistica e docenti specializzati, tecnici di laboratorio.

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi e docenti coinvolti	Valutazione
1	Presentazione dell'UDA	scheda di rilevazione dello stile di vita; filmato https://www.youtube.com/watch?v=cLXtVcfpQyo Scheda di consegna	Motivazione della classe	Coordinatore UdA+2 docenti	
2	Esame delle caratteristiche organolettiche e nutritive di frutta e verdura	Lezione frontale, libro di testo, computer	Riconoscimento dell'importanza di frutta e verdura nella nostra alimentazione	3 ore Docente di scienza degli alimenti	Valutazione intermedia
3	Presentazione dei danni provocati dal fumo sul sistema cardio-respiratorio	Lezioni partecipata, libri di testo, computer	Concetto di salute e consapevolezza dei danni provocati dal fumo	2 ore Docente di scienze	Valutazione intermedia
4	Intervento di esperto esterno	Computer	Concetto di salute e consapevolezza dei danni provocati dal fumo	2 ore Esperto esterno	
5	Esecuzione di alcuni esercizi ginnici da praticare ogni giorno, con riferimento alle parti del corpo coinvolte	Palestra	Riconoscimento degli effetti di alcune attività motorie sul corpo umano	2 +2=4 ore Docente di scienze motorie	Valutazione intermedia

6	Predisposizione del glossario specifico anche in lingua straniera e simulazione di dialoghi al ristorante	Dizionario bilingue libri di test, strumenti informatici	Realizzazione del glossario Interazione con un cliente in lingua straniera	3 ore Docenti di italiano e lingua straniera	Valutazione intermedia
7	Produzione di un dossier	Aula informatica	Consapevolezza del rapporto tra attività motoria, abitudini alimentari e benessere	3 ore Docenti di Italiano Biologie e Scienze degli alimenti	Valutazione intermedia
8	Promozione evento finale e stesura menu	Laboratori di accoglienza turistica	Acquisizione delle competenze specifiche nella promozione	2 ore Docente di accoglienza turistica	Valutazione intermedia
9	Preparazione di pietanze e bevande a base di frutta e verdura	Laboratori di sala e cucina	Acquisizione delle competenze specifiche	4+3+3 ore docenti di sala vendita e cucina	Valutazione intermedia sulla padronanza nel realizzare un servizio
10	Realizzazione di una degustazione con esposizione orale dei vantaggi dello stile *0-5-30*	Laboratori di cucina e sala	Valorizzare le competenze professionali e comunicative degli allievi	1+1 ore Tutti i docenti coinvolti	Valutazione dell'UdA
11	Relazione individuale	Aula	Essere consapevole dell'esperienza vissuta	2 ore Docente di italiano	Composizione scritta su traccia

DIAGRAMMA DI GANTT

Fasi	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile
1	2 ore			
2		3 ore		
3		2 ore		
4		2 ore		
5			2+2 ore	
6			3 ore	
7			3 ore	
8			2 ore	
9				4+3+3 ore
10				1+1 ore
11				2 ore

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UdA:

Cosa si chiede di fare

Il compito di questa UdA è preparare pietanze e bevande a base di frutta e verdure e realizzare una degustazione in cui esporrai oralmente i vantaggi dello stile 0-5-30. Tutto ciò al fine, da un lato, di potenziare il tuo grado di consapevolezza riguardo all'importanza di un corretto stile di vita, dall'altro, di migliorare il tuo livello di autonomia operativa. L'obiettivo è conoscere i danni provocati dal fumo sul sistema respiratorio, le caratteristiche nutritive di frutta e verdura e gli effetti di una corretta attività motoria.

In che modo (singoli, gruppi..)

Lavorerai individualmente ma anche in gruppo, perché la conoscenza e la consapevolezza nascono anche dalla condivisione

Quali prodotti Durante lo svolgimento dell'UdA sarai coinvolto direttamente nella realizzazione di un dossier che metta in risalto la consapevolezza del rapporto tra attività motoria, abitudini elementari e benessere. Nei laboratori di sala e cucina preparerai pietanze e bevande a base di frutta e verdura e realizzerai una degustazione per i docenti della tua classe.Alla fine del percorso è previsto un momento di riflessione che, attraverso la stesura di una relazione individuale, ti consentirà di autovalutare le tue performances

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)

Questa unità di apprendimento è un'opportunità per apprendere uno stile di vita corretto evitando i rischi e pericoli che abitudini sbagliate possono arrecare. Lavorerai a stretto contatto con i compagni e dovrai collaborare, proprio come accade nella cucina di un ristorante o di una mensa o di un laboratorio di produzione industriale di alimenti: scoprirai come entrare in relazione con gli altri in maniera positiva e costruttiva.

Tempi

L'UdA ci occuperà per 35 ore, da gennaio ad aprile

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità…)

Lo staff di progettazione e realizzazione è costituito da: Coordinatore di classe e docenti del Consiglio di Classe: Laboratorio di Servizi Enogastronomici del settore Sala e vendita, Cucina e Accoglienza turistica, Scienza degli alimenti, Scienze motorie, Biologia, Lingua Inglese, Italiano, docenti specializzati;Tecnici di laboratorio.

Strumenti e materiali: Laboratori di cucina e sala, laboratorio di accoglienza turistica, libri di testo, computer, materiale informativo specifico, palestra e ambiente naturale, alimenti per la realizzazione della degustazione

Criteri di valutazione

L'intero percorso e i prodotti realizzati saranno valutati considerando: l'impegno e la partecipazione profusi, la capacità di collaborare con gli altri, l'originalità e l'accuratezza della presentazione, le competenze disciplinari.

RELAZIONE INDIVIDUALE
Descrivi in sintesi l'attività
Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu
Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte
Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento
Quale rapporto c'è tra ciò che hai appreso e le discipline di studio
Cosa devi ancora imparare
Come valuti il lavoro da te svolto (vedi rubrica di autovalutazione)