UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	***Ma io lo faccio ?***
Compito – prodotto (a discrezione del CdC)	Cartellone o poster da esporre Glossario tecnico (anche in lingua) Relazione individuale Realizzazione di video e prodotti con materiale di riciclo
Competenze mirate • ***assi culturali*** • ***cittadinanza*** • ***professionali***	- Utilizzare la lingua italiana e una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi - Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti della persona, della collettività e dell'ambiente - Progettare - Collaborare e partecipare - Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

Conoscenze	**Abilità**
Le principali norme igienico-sanitarie e comportamentali settoriali	Applicare le principali norme igienico-sanitarie del quotidiano in ambito lavorativo
La struttura linguistica di base e il linguaggio di settore della lingua italiana e inglese	Tradurre alcuni testi dall'inglese utilizzando il dizionario
Le contaminazioni biologiche	Distinguere le principali contaminazioni biologiche e le loro conseguenze
Le fonti del diritto, il regolamento d'Istituto e le norme per l'utilizzo di laboratori e palestra	Riconoscere e rispettare le norme che regolano le attività in laboratorio e negli ambienti scolastici

Utenti destinatari	Classe prima
Prerequisiti	Primo approccio alle attività tecnico-pratiche Utilizzare un computer per scrivere testi contenenti anche foto e disegni
Fase di applicazione	I quadrimestre
Tempi	Tot. 34 ore T1 Presentazione dell'UdA T2 Analisi dei regolamenti dei laboratori, palestra, aula, e di regolamenti analoghi in lingua inglese T3 Esame del comportamento richiesto nella professione e della funzione della divisa T4 Stesura glossario tecnico, anche in lingua inglese T5 Riconoscimento delle contaminazioni, GMP (Le buone pratiche di lavorazione) T6 Realizzazione dei cartelloni e prodotti con materiale di riciclo T7 Presentazione dell'attività T8 Relazione individuale
Esperienze attivate	Visita ai laboratori ed osservazione delle modalità e delle tecniche di lavoro

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Metodologia	Lezione partecipata Lavoro di gruppo Attività laboratoriale Brainstorming
Risorse umane • ***Interne*** • ***esterne***	Docenti di Laboratorio di Servizi Enogastronomici del settore Sala e vendita, Cucina e Accoglienza turistica, Scienza degli alimenti, Scienze motorie, Diritto ed Economia, Lingua Inglese, Italiano, docenti specializzati A discrezione del CdC
Strumenti	- Laboratori di Cucina, Sala, Accoglienza turistica, strumenti e macchinari annessi Regolamenti d'uso dei laboratori, della palestra e delle aule - Computer - Libri di testo - Schede di autocontrollo e monitoraggio per la pulizia delle aule - Materiali per la realizzazione di cartelloni e oggetti vari
Valutazione	- Valutazione intermedia: i docenti delle materie coinvolte effettuano valutazioni disciplinari sui contenuti funzionali alla realizzazione dell'UDA - Valutazione globale con "Griglia di valutazione dell'UDA" - Autovalutazione degli alunni

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: Ma io lo faccio? (TOT. 34 ORE)
Coordinatore: Docente individuato dal CdC tra i docenti coinvolti
Collaboratori: Docenti di Scienza degli alimenti, Diritto ed economia, Lingua Inglese, Laboratorio di Servizi Enogastronomici settore Cucina, Sala e vendita e Accoglienza turistica, Scienze motorie, Italiano docenti specializzati

PIANO DI LAVORO UDA
SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi e docenti coinvolti	Valutazione
1	Presentazione dell'UDA	Scheda di presentazione e video o slides proposte: - ERRORI IN CUCINA SafeSchool_HACCP_Igiene e sicurezza in cucina https://youtu.be/BRTAKsUuqOU (12 min.) - LA LATTINA PER BEVANDE: INNOVAZIONE E ALTA TECNOLOGIA - Passaggio a NordOvest Rai1 https://youtu.be/ieUHuRIRmbQ (14 min.) - LO SVILUPPO INSOSTENIBILE https://www.youtube.com/watch?v=63_ENrZHUCA (47 min.) - OBSOLESCENZA PROGRAMMATA https://www.youtube.com/watch?v=kjI8ETxThDw (54 min.) - SUPERQUARK - I BATTERI https://youtu.be/567Va0bZf5o (9 min.)	Coinvolgimento del gruppo classe	2 ore Coordinatore + due docenti + due docenti specializzati	-
2	Analisi dei regolamenti dei laboratori, palestra e aula e di regolamenti analoghi in lingua inglese	Aula Laboratori di Sala, Cucina e Ricevimento Palestra Testi di regolamenti (cartacei ed elettronici)	Riconoscimento del significato delle norme contenute nei regolamenti e loro applicazione nei laboratori	10 ore Docenti di Cucina, Sala, Ricevimento, Sc. Motorie, Diritto e Inglese	Valutazione intermedia
3	Esame del comportamento richiesto nella professione e della funzione	Aula Laboratori	Autogestirsi nell'uso della divisa, collegandola alle sue	4 ore Docenti di Cucina, Sala, Ricevime	Valutazione intermedia basata sull'osservazione del

	della divisa		funzioni e al comportamento che implica	nto e Sc. Motorie	processo e verifica scritta relativa alle singole componenti della divisa e alle loro funzioni
4	Stesura glossario tecnico, anche in lingua inglese	PC e stampante Dizionario Italiano-Inglese	Realizzare il glossario bilingue	2 ore Docente di Inglese	Valutazione intermedia (adeguatezza e correttezza del glossario)
5	Riconoscimento delle contaminazioni, GMP (le buone pratiche di lavorazione)	Aula Libri di testo LIM	Consapevolezza delle contaminazioni che si possono verificare lavorando senza adottare una corretta prassi operativa	6 ore Docenti di Scienza degli alimenti, Sala, Cucina	Valutazione intermedia
6	Realizzazione di video, poster, cartelloni e prodotti con materiale di riciclo (a discrezione del CdC)	Aula Cartelloni Materiali raccolti Videocamera PC	Organizzare i gruppi di lavoro definendo tempi, ruoli e consegne	6 ore Tutti i docenti coinvolti	Valutazione intermedia
7	Presentazione dell'attività	Aula magna PC Espositori	Illustrazione ed esposizione corretta del contenuto dei materiali prodotti	2 ore Tutti i docenti coinvolti	Valutazione globale dell'UDA con apposita griglia di valutazione
8	Relazione individuale	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 ore Docente di Italiano	Autovalutazione alunni

PIANO DI LAVORO UDA

DIAGRAMMA DI GANTT

Fasi	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE	GENNAIO	FEBBRAIO
1	2 ore				
2		10 ore			
3		4 ore			
4		2 ore			
5			6 ore		
6			6 ore		
7				2 ore	
8				2 ore	

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UdA

Ma io lo faccio?

Cosa si chiede di fare

Il compito di questa UdA è produrre dei materiali (cartelloni, poster, video), che espongano le regole igienico-sanitarie e di comportamento in uso nei vari ambienti, e realizzare prodotti con materiali di diverso tipo, anche di riciclo. Tutto ciò al fine, da un lato, di potenziare il tuo grado di consapevolezza riguardo all'importanza di rispettare le persone e gli ambienti che ti circondano, dall'altro, di migliorare il tuo livello di autonomia operativa.
L'obiettivo è imparare a operare nei laboratori, e nella scuola in generale, mettendo in atto comportamenti corretti e responsabili nei confronti di se stessi e degli altri. Individuare le regole e comprenderne il senso ti aiuterà a svolgere meglio il tuo lavoro futuro.

In che modo (singoli, gruppi..)

Lavorerai individualmente ma anche in gruppo, perché le regole devono essere conosciute e rispettate dai singoli, ma nascono dalla condivisione.

Quali prodotti

Durante lo svolgimento dell'UdA sarai coinvolto direttamente nella realizzazione di schede per il controllo autogestito del mantenimento di ordine e pulizia della classe, di un glossario tecnico in lingua inglese, di cartelloni, poster, video e oggetti prodotti con materiale di riciclo da esporre in un evento di chiusura delle attività.
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 un metodo di lavoro corretto ed efficace, evitando i pericoli per sé e per gli altri. Imparerai che esiste una specifica normativa da applicare rigorosamente in materia di produzione e somministrazione di alimenti e che in ogni contesto, aula, laboratori, e palestre, occorre rispettare delle regole; 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 34 ore, da novembre a gennaio.

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, Diritto ed Economia, Lingua Inglese, Italiano, docenti specializzati; tecnici di laboratorio.
Strumenti e materiali: laboratori e regolamenti d'uso dei laboratori, della palestra e delle aule; libri di testo; computer; materiali per la realizzazione di cartelloni e oggetti vari.

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.

SCHEMA DELLA 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)