

PIANI DIDATTICI
UDA INTERASSE

CLASSI PRIME

UDA 1	Tipologia	ASSE/I	INSEGNAMENTI COINVOLTI	PERIODO DI SVOLGIMENTO	COMPITO AUTENTICO
IGIENE E SICUREZZA nel vivere quotidiano	interasse	Asse scientifico - tecnologico Asse matematico Asse dei linguaggi	Laboratorio cucina, sala, accoglienza turistica. Lingue straniere. Italiano. Scienze integrate, scienze degli alimenti. TIC	PRIMO QUADRIMESTRE	Strutturazione di un regolamento di classe tenendo conto delle indicazioni relative alla tematica trattata (prodotto digitale multimediale)

UDA 2	Tipologia	ASSE/I	INSEGNAMENTI COINVOLTI	PERIODO DI SVOLGIMENTO	COMPITO AUTENTICO
« Cosa mangi e cosa bevi » L'importanza delle sane abitudini alimentari.	interasse	Asse dei linguaggi Asse scientifico tecnologico	Scienza degli alimenti, Inglese, Francese, Laboratorio cucina, sala, accoglienza turistica. TIC	Secondo quadrimestre.	Realizzazione di una prima colazione da presentare in sala ad altre classi (o al CdC), con assaggi.

CLASSI SECONDE

UDA 1	Tipologia	ASSE/I	INSEGNAMENTI COINVOLTI	PERIODO DI SVOLGIMENTO	COMPITO AUTENTICO
OGGI CUCINO e ACCOLGO I MIEI OSPITI	interasse	Asse scientifico - tecnologico Asse dei linguaggi	Laboratorio cucina, sala, accoglienza turistica. Lingue straniere. Scienze dell'alimentazione. TIC		Realizzazione e presentazione di un semplice piatto con servizio di accoglienza

UDA 2	Tipologia	ASSE/I	INSEGNAMENTI COINVOLTI	PERIODO DI SVOLGIMENTO	COMPITO AUTENTICO
VIVERE BENE...VIVERE SANI	interasse	Asse dei linguaggi Asse tecnico-scientifico	Scienze integrate, Scienze motorie, italiano, religione, scienze degli alimenti, lingue straniere. TIC		Realizzazione di un decalogo individuale con indicazioni delle buone pratiche attuate per Vivere in buona Salute (formato digitale- multimediale)

CLASSI TERZE **ACCOGLIENZA TURISTICA**

FOCUS NUCLEO/I TEMATICO/I	Tipologia	TITOLO UDA	ASSE/I	INSEGNAMENTI COINVOLTI	PERIODO DI SVOLGIMENTO	COMPITO AUTENTICO
NUCLEI : 1,2,3,4,5,6,7,8 competenze: 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11 PROGETTAZIONE E PROMOZIONE DEL SERVIZIO DI ACCOGLIENZA, ATTRAVERSO LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI MADE IN ITALY	INTERASSE	UDA: Accoglienza, territorio e Made in Italy	Asse scientifico - tecnologico Asse dei linguaggi	Laboratorio servizi di accoglienza turistica, italiano, DTA, lingue straniere, tecniche di comunicazione e relazione, scienze motorie, Tic	Ottobre 2023 - Aprile 2024 Presentazione del compito autentico entro Aprile 2024	Progettazione e realizzazione digitale di un prodotto di promozione e vendita dell'offerta turistica del territorio (mini guida turistica cartacea).

CLASSI TERZE CUCINA- SALA- PASTICCERIA

FOCUS NUCLEO/I TEMATICO/I	Tipologia	TITOLO UDA	ASSE/I	INSEGNAMENTI COINVOLTI	PERIODO DI SVOLGIMENTO	COMPITO AUTENTICO
NUCLEI 1/2/3/4/5/6/7/8 competenze: 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11 PROGETTAZIONE DI UN PRODOTTO E/O SERVIZIO PER LA VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY E PROMOZIONE DEL TERRITORIO	INTERASSE	UDA: Un invito a tavola	Asse scientifico - tecnologico Asse dei linguaggi Asse Matematico	Laboratorio servizi enogastronomici cucina, pasticceria, sala, italiano, scienza e cultura dell'alimentazione, DTA, lingue straniere	Ottobre 2023 - Aprile 2024 Presentazione del compito autentico entro Aprile 2024	Creazione, presentazione di un menù e/o buffet dolce/salato con prodotti del territorio

CLASSE QUARTA ACCOGLIENZA TURISTICA

UDA 1

FOCUS NUCLEO/I TEMATICO/I	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	TITOLO UDA	ASSE/I	INSEGNAMENTI COINVOLTI	PERIODO DI SVOLGIMENTO	COMPITO AUTENTICO
NUCLEI 1/6/8 CLIENTE: ESIGENZE E ASPETTATIVE NUCLEI 5/7 VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY E PROMOZIONE DEL TERRITORIO Competenze: 1-2 4- 5- 6- 7- 9 Competenze: 1 – 5 - 7- 8- 9- 11	Interasse	Le principali località turistiche calabresi: tra storia, arte, cultura, ospitalità con lo sguardo all'accessibilità	Asse scientifico - tecnologico, asse umanistico-storico- sociale	DTA, Laboratorio Accoglienza, Arte e territorio, Tecniche di comunicazione e relazione, Storia Inglese, Francese	Ottobre/aprile	Realizzare un pacchetto turistico accessibile in Calabria, ai fini della valorizzazione del patrimonio artistico culturale del nostro territorio.

UDA 2

FOCUS NUCLEO/I TEMATICO/I	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	TITOLO UDA	ASSE/I	INSEGNAMENTI COINVOLTI	PERIODO DI SVOLGIMENTO	COMPITO AUTENTICO
NUCLEO 2 PROGETTAZIONE DI UN PRODOTTO E/O SERVIZIO Competenze: 1 – 2 – 3 – 4 – 6 – 10	Interasse	UDA 2 Promuovere...se stessi	Asse scientifico - tecnologico, asse dei linguaggi	DTA, lingue straniere, laboratorio accoglienza, tecniche della comunicazione, italiano	Aprile/ maggio	Simulazione colloquio di lavoro, in italiano e in lingue straniere

CLASSI QUARTE CUCINA- SALA- ARTE BIANCA E PASTICCERIA

FOCUS NUCLEO/I TEMATICO/I	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	TITOLO UDA	ASSE/I	INSEGNAMENTI COINVOLTI	PERIODO DI SVOLGIMENTO	COMPITO AUTENTICO
NUCLEI 1/6/8 CLIENTE: ESIGENZE E ASPETTATIVE NUCLEI 5/7 VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY E PROMOZIONE DEL TERRITORIO	Interasse	UDA: Predisposizione di prodotti culinari e non solo... con allestimento della sala con prodotti tipici del territorio	Asse dei linguaggi Asse scientifico - tecnologico	DTASR, lingue straniere, laboratorio cucina, pasticceria, laboratorio sala, scienze e cultura dell'alimentazione	Ottobre/ aprile	Curvatura cucina e/o arte bianca e pasticceria: Elaborazione di una fiche-ricetta, con prodotti tipici del territorio, anche in lingue straniere, completa di informazioni nutrizionali e relativi costi. Presentazione della fiche in laboratorio. Curvatura sala: Elaborazione di schede, anche in lingua straniera, per la preparazione dei cocktail più conosciuti con vini del territorio

FOCUS NUCLEO/I TEMATICO/I	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	TITOLO UDA	ASSE/I	INSEGNAMENTI COINVOLTI	PERIODO DI SVOLGIMENTO	COMPITO AUTENTICO
NUCLEO 2 PROGETTAZIONE DI UN PRODOTTO E/O SERVIZIO	Interasse	Promuovere...se stessi	Asse scientifico - tecnologico, asse dei linguaggi	DTA, lingue straniere, laboratorio cucina, laboratorio sala, italiano	Aprile /maggio	Simulazione colloquio di lavoro, in italiano e in lingue straniere

CLASSE QUINTA ACCOGLIENZA TURISTICA

UDA 1

FOCUS NUCLEO/I TEMATICO/I	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	TITOLO UDA	ASSE/I	INSEGNAMENTI COINVOLTI	PERIODO DI SVOLGIMENTO	COMPITO AUTENTICO
NUCLEI 1/6/8 CLIENTE: ESIGENZE E ASPETTATIVE 1-2 4- 5- 6- 7- 9	Interasse	Turismo: nuove tendenze e dinamiche di sviluppo .	Asse dei linguaggi Asse scientifico - tecnologico	DTA, Laboratorio Accoglienza, Arte e territorio, Tecniche di comunicazione e relazione		Progettazione e realizzazione di un prodotto multimediale che evidenzi le caratteristiche salienti del Turismo di ritorno

CLASSI QUINTE CUCINA- SALA- ARTE BIANCA E PASTICCERIA

FOCUS NUCLEO/I TEMATICO/I	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	TITOLO UDA	ASSE/I	INSEGNAMENTI COINVOLTI	PERIODO DI SVOLGIMENTO	COMPITO AUTENTICO
NUCLEI 1/6/8 CLIENTE: ESIGENZE E ASPETTATIVE	Interasse	UDA: Stili di vita sani ed equilibrati per prevenire le malattie correlate all'alimentazione.	Asse dei linguaggi Asse scientifico - tecnologico	Francese Inglese Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio servizi enogastronomici - settore cucina, pasticceria, sala, DTASR, Italiano	cdc	<u>CUCINA/ARTE BIANCA E PASTICCERIA</u> Elaborazione e realizzazione, per gruppi di lavoro, di un menù di quattro portate/buffet dolce e salato in base ad una specifica situazione patologica indicata. Presentazione, anche in lingua straniera, dei piatti realizzati evidenziando caratteristiche nutrizionali, SWOT ANALYSIS.... <u>SALA VENDITA</u> Elaborazione e realizzazione, per gruppi di lavoro, di un happy hour in base ad una specifica situazione patologica indicata. Presentazione, anche in lingua straniera, di quanto realizzato, evidenziando caratteristiche nutrizionali, SWOT ANALYSIS....

FOCUS NUCLEO/I TEMATICO/I	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	TITOLO UDA	ASSE/I	INSEGNAMENTI COINVOLTI	PERIODO DI SVOLGIMENTO	COMPITO AUTENTICO
NUCLEO 2 PROGETTAZIONE DI UN PRODOTTO E/O SERVIZIO	asse	UDA: Impresa ristorativa “differente” (CUCINA E ARTE BIANCA E PASTICCERIA) UDA : Progettazione sala- bar con co- working (SALA E VENDITA)	Asse scientifico - tecnologico	Laboratorio servizi enogastronomici cucina - sala, pasticceria DTASR Laboratorio servizi enogastronomici cucina e sala, DTASR	cdc	Marketing plan di un’attività imprenditoriale

FOCUS NUCLEO/I TEMATICO/I	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	TITOLO UDA	ASSE/I	INSEGNAMENTI COINVOLTI	PERIODO DI SVOLGIMENTO	COMPITO AUTENTICO
NUCLEI 3/4 CULTURA DELLA QUALITA’ TOTALE E SICUREZZA	Interasse	UDA: Igiene e sicurezza a tutela del cliente	Asse scientifico - tecnologico Asse dei linguaggi	Laboratorio servizi enogastronomici cucina, pasticceria, sala, scienza e cultura dell’alimentazione, lingue straniere, DTA		Creazione di un reel (max 2 min.) che evidenzi le fasi essenziali per la realizzazione di un prodotto nel rispetto delle norme di sicurezza alimentare. Ogni studente dovrà relazionare e argomentare sul lavoro svolto.

FOCUS NUCLEO/I TEMATICO/I	Tipologia (asse, interasse, mono disciplinare)	TITOLO UDA	ASSE/I	INSEGNAMENTI COINVOLTI	PERIODO DI SVOLGIMENTO	COMPITO AUTENTICO
NUCLEI 5/7 VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY E PROMOZIONE DEL TERRITORIO	Interasse	UDA: Promuovere un'impresa turistica/ristorativa	Asse scientifico - tecnologico Asse dei linguaggi	Laboratorio servizi enogastronomici cucina, pasticceria, sala, scienza e cultura dell'alimentazione, lingue straniere, DTASR		Promozione della propria impresa ristorativa (pub, ristorante, pizzeria, bar, pasticceria, panetteria, ecc.) attraverso la valorizzazione dei prodotti del territorio. In particolare ogni studente dovrà promuovere, all'interno dell'attività ristorativa scelta, una specialità ad interesse regionale attraverso la realizzazione di una pagina promozionale che abbia una grafica e uno stile comunicativo corrispondente alla propria idea e che includa almeno un logo che attiri e rispecchi il locale, eventualmente svolgendo una ricerca su internet. Ogni studente dovrà relazionare e argomentare sul lavoro svolto.

PERCORSO COMUNE ITAS:

Il percorso didattico è articolato in percorsi interdisciplinari come progettato in sede dipartimentale e interdipartimentale.

Percorsi multidisciplinari triennio ITAS:

CONOSCENZA DEL TERRITORIO

Discipline coinvolte	Obiettivi	Tempi	Metodologia e strumenti	Verifiche e valutazione
Tutte	OBIETTIVI GENERALI: -formare professionisti capaci di innovare e gestire il settore agricolo-alimentare con una visione integrata del territorio e delle sue risorse -Acquisire abilità pratiche e trasversali OBIETTIVI PRINCIPALI: -Sviluppare competenze pratiche e teoriche sulla realtà agricola e alimentare locale. -Integrare le conoscenze specifiche dell'indirizzo agrario con altre discipline. -Promuovere la sostenibilità e l'innovazione nel settore. -Creare collegamenti tra scuola, territorio e mondo del lavoro (aziende agricole, enti locali) - OBIETTIVI FORMATIVI SPECIFICI: -conoscere le tecniche di analisi del suolo, delle colture locali,	Intero anno scolastico	Lezione frontale -Approccio di tipo comunicativo volto a motivare gli allievi e a promuovere l'autonomia -Lavoro di ricerca e condivisione di informazioni -Problem solving -Utilizzo di fonti autentiche -Cooperative learning con assegnazione di ruoli definiti e lavoro individuale -Pair work -Studio di modelli reali -Attività di laboratorio - Esercitazioni su tecniche di scrittura (sintesi e strutturazione logica dei contenuti) FASI DI APPLICAZIONE 1.Presentazione del compito e brainstorming iniziale 2.Organizzazione di gruppi di lavoro ed assegnazione di ruoli	Verifiche scritte ed orali finalizzate all'analisi del processo di apprendimento dell'alunno e verifica dell'azione didattico-educativo in relazione agli obiettivi da raggiungere I processi ed i prodotti verranno valutati in itinere sulla base di criteri predefiniti: -osservazione dei comportamenti individuali e di gruppo ed esame dei lavori rilevanti individuati nell'UdA -chiarezza, originalità ed efficacia della comunicazione Valutazione finale: - valutazione del prodotto dell'UDA - rispetto dei tempi

	della sostenibilità ambientale e della valorizzazione delle specie autoctone. - Analizzare la composizione chimica dei prodotti -gestire gli scarti -conoscere le norme di sicurezza alimentare -conoscere le strategie di marketing territoriale, le filiere corte -Redigere relazioni, brochure informative sui prodotti locali -creare contenuti multimediali per la promozione -valorizzare i prodotti tipici (es. agriturismi). -saper elaborare e gestire dati, database, strumenti multimediali per la promozione. - comunicare la redazione di progetti e promozione internazionale dei prodotti. -comprendere l'importanza dell'alimentazione sana e il legame tra cibo e salute -conoscere e gestire le razze autoctone, le tecniche economiche aziendali, con sbocchi professionali legati alla consulenza e al management in aziende agricole.		e compiti; raccolta ed analisi di informazioni specifiche da fonti cartacee e multimediali 3.Svolgimento di attività di consolidamento grammaticale 4. Realizzazione di un glossario	
--	---	--	---	--