

CLASSE PRIMA
UNITÀ DI APPRENDIMENTO n°2

Titolo U.d.A.	“Tradizioni e ricordi”
Descrizione U.d.A.	Titolo UdA: Tradizioni e ricordi del mondo tra sacro e profano. Realizzazione di un calendario, brochure, itinerario caratterizzato da una o più ricorrenze, festività e tradizioni enogastronomiche, tra sacro e profano, dei paesi le cui lingue sono materia di studio curricolare. In che modo: lavoro individuale e lavoro di gruppo. Quali prodotti: i ragazzi divisi in gruppi con individuazione di un tutor dovranno produrre un calendario che illustri le varie festività, ricorrenze e tradizione enogastronomiche, sacre e profane, relative ai paesi le cui lingue sono materia di studio. Con questo lavoro cercheremo di: 1) Conoscere gli usi, i costumi e le tradizioni dei paesi le cui lingue sono materia di studio; 2) Allargare i propri orizzonti culturali; 3) educare a cogliere le diversità tra le varie culture come valore aggiunto
Nuclei tematici	Nucleo tematico n. 7: Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali
Competenze di cittadinanza	Competenza alfabetica funzionale Indica la capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale sia scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti. Il suo sviluppo costituisce la base per l'apprendimento successivo e l'ulteriore interazione linguistica. Competenza multilinguistica Capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare. Essa comprende una dimensione storica e competenze interculturali e si basa sulla capacità di mediare tra diverse lingue e mezzi di comunicazione, come indicato nel quadro comune europeo di riferimento. Sono comprese anche le lingue classiche come il latino e il greco antico considerate facilitatori dell'apprendimento delle lingue moderne. Competenza digitale Presuppone l'interesse per le tecnologie digitali e il loro utilizzo con dimestichezza e spirito critico e responsabile per apprendere, lavorare e partecipare alla società. Essa comprende l'alfabetizzazione informatica e digitale, la comunicazione e la collaborazione, l'alfabetizzazione mediatica, la creazione di contenuti digitali (inclusa la programmazione), la sicurezza (compreso l'essere a proprio agio nel mondo digitale e possedere competenze relative alla cibersecurity), le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico. Competenza personale, sociale e di imparare a imparare È la capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti

	e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera. Comprende la capacità di far fronte all'incertezza e alla complessità, di imparare a imparare, di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo, di mantenere la salute fisica e mentale, nonché di essere in grado di condurre una vita attenta alla salute e orientata al futuro, di empatizzare e di gestire il conflitto in un contesto favorevole e inclusivo. Competenza imprenditoriale Capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali Comprensione e rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali. Presuppone l'impegno di capire, sviluppare ed esprimere le proprie idee e il senso della propria funzione o del proprio ruolo nella società in una serie di modi e contesti.
Competenze generali	Competenza N. 2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana e delle lingue oggetto di studio secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, tecnologici e professionali. Competenza N. 5: 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 N. 7: Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. Competenza N. 12: Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.
Competenze d'indirizzo	Competenza N. 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Competenza intermedia (BIENNIO) Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione. 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 (BIENNIO) Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti
Compito – prodotto	Realizzazione di un calendario, brochure, itinerario caratterizzato da una o più ricorrenze, festività e tradizioni enogastronomiche, tra sacro e profano, dei paesi le cui lingue sono materia di studio curricolare.
Obiettivi formativi	Favorire l'apprendimento sociale, rendere gli allievi consapevoli di appartenere da protagonisti a una comunità formativa. Educare gli allievi alla collaborazione per la realizzazione di un progetto comune assumendo responsabilità e ruoli.

	Comprendere il significato del rispetto delle regole per la convivenza sociale. Favorire un clima positivo che consenta di costruire dinamiche di gruppo collaborative equilibrate. Imparare ad attuare riflessioni metacognitive. Accrescere la consapevolezza delle proprie potenzialità e implementare le strategie di studio individuando il proprio stile di apprendimento. Conoscere la struttura e gli elementi di Google presentazioni per creare presentazioni multimediali. Usare modelli matematici di pensiero e di presentazione. Saper applicare i principi e i processi matematici di base nel contesto quotidiano.
Utenti destinatari	Alunni delle classi prime del biennio "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"
Fase di applicazione	1. Presentazione del progetto e del prodotto da presentare 2. Riflessione sul valore civico, storico e culturale del compito da realizzare 3. Tutte le materie coinvolte analizzeranno delle tradizioni, ricorrenze, usi e abitudini, date significative o festività legate ai diversi mesi dell'anno 4. Preparazione del dossier in laboratorio di informatica (non necessariamente) 5. Presentazione cartacea o multimediale del prodotto finale
Tempi	Pentamestre (gennaio-marzo)
Assi coinvolti	● Asse dei linguaggi ● Asse matematico ● Asse storico-sociale ● Asse Scientifico-Tecnologico
Esperienze attivate	Lo studente immagina di essere un ragazzo straniero partecipante a un progetto interculturale; ognuno sceglie un'identità (nome, cognome, età, nazionalità...). Cerca in internet un modello di tessera d'identità da compilare con i dati che avete scelto. Ognuno realizza la propria scheda di presentazione. Scrive il copione di una situazione simulata in cui fate conoscenza. Due di loro si scambiano informazioni personali e presentano poi i rispettivi amici. Memorizzano il copione e realizzano un power point da presentare alla classe (prodotto finale).
Metodologia	● Circle time, ● Cooperative learning, ● Brainstorming, ● Lezione partecipata, ● Problem solving ● Discussioni guidate ● Simulazione di attività
Risorse umane	Interne: coordinatore di classe, docenti degli insegnamenti degli assi coinvolti, assistenti tecnico (informatico).
Strumenti	Lim, pc di classe, lavagna, libri di testo, materiali di facile consumo, piattaforma didattica Gsuite youtube, materiale didattico.
Valutazione	Formativa (riguarda il processo) In itinere (riguarda il processo) Sommativa (riguarda sia quella del processo che del prodotto)

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

BIENNIO

Numero 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana e delle lingue oggetto di studio secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, tecnologici e professionali.	
COMPETENZA INTERMEDIA	Insegnamenti coinvolti
Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali.	Le discipline coinvolte sono indicate nel piano delle attività
Numero 5 – 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	Insegnamenti coinvolti
Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali dei testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti, per descrivere e raccontare esperienze ed eventi, per interagire in situazioni semplici e di routine a partecipare a brevi conversazioni.	Le discipline coinvolte sono indicate nel piano delle attività
Numero 7 – Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete	
COMPETENZA INTERMEDIA	Insegnamenti coinvolti
Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.	Le discipline coinvolte sono indicate nel piano delle attività
Numero 12 – Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi	
COMPETENZA INTERMEDIA	Insegnamenti coinvolti
Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.	Le discipline coinvolte sono indicate nel piano delle attività

COMPETENZE PROFESSIONALI E DI INDIRIZZO INDIRIZZO “ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA” (D.M. 92/2018- ALL. 2G)

Competenza n. 4			
Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.			
Biennio			
Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione			
Asse culturale	Abilità minime	Conoscenze	Insegnamenti
Asse scientifico tecnologico e	Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie e dei semilavorati	Tecniche e procedure di settore in relazione al compito da svolgere.	Le discipline coinvolte sono indicate nel piano

professionale	Identificare gli aspetti di base che riguardano la tutela dell'ambiente in relazione alla pratica professionale Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza	Elementi di organizzazione, gestione aziendale e budgetaria. Elementi di enogastronomia regionale e nazionale. Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.	delle attività
---------------	--	--	----------------

Competenza n. 5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative Biennio Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti			
<i>Asse culturale</i>	<i>Abilità minime</i>	<i>Conoscenze</i>	<i>Insegnamenti</i>
Asse scientifico tecnologico e professionale	Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria. Riconoscere le componenti culturali dell'arte bianca anche in relazione al proprio territorio	Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all'arte bianca Elementi di chimica organica, correlati alle preparazioni connesse all'arte bianca. Principi di base di scienze e tecnologie alimentari	Le discipline coinvolte sono indicate nel piano delle attività

COMPETENZE DI CITTADINANZA

Competenza n. 1 Competenza alfabetica funzionale <i>Indica la capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale sia scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti.</i> <i>Il suo sviluppo costituisce la base per l'apprendimento successivo e l'ulteriore interazione linguistica</i>		
<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>	<i>Atteggiamenti</i>
Presuppone la conoscenza del vocabolario, della grammatica funzionale e delle funzioni del linguaggio. Comporta la conoscenza dei principali tipi di interazione verbale, di una serie di testi letterari e non letterari, delle caratteristiche principali di diversi stili e registri della lingua.	Comunicare in forma orale e scritta in tutta una serie di situazioni e di sorvegliare e adattare la propria comunicazione in funzione della situazione. Capacità di distinguere e utilizzare fonti di diverso tipo, di cercare, raccogliere ed elaborare informazioni, di usare ausili, di formulare ed esprimere argomentazioni in modo	Disponibilità al dialogo critico e costruttivo, apprezzamento delle qualità estetiche e interesse a interagire con gli altri. Consapevolezza dell'impatto della lingua sugli altri e la necessità di capire e usare la lingua in modo positive e socialmente responsabile.

	convincente e appropriato al contesto, sia oralmente sia per iscritto. Comprende il pensiero critico e la capacità di valutare informazioni e di servirsene.	
--	--	--

Competenza n. 2 Competenza multilinguistica <i>Capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare. Essa comprende una dimensione storica e competenze interculturali e si basa sulla capacità di mediare tra diverse lingue e mezzi di comunicazione, come indicato nel quadro comune europeo di riferimento.</i>		
Conoscenze	Abilità	Atteggiamenti
Conoscenza del vocabolario e della grammatica funzionale di lingue diverse e la consapevolezza dei principali tipi di interazione verbale e di registri linguistici. Conoscenza delle convenzioni sociali, dell'aspetto culturale e della variabilità dei linguaggi.	Capacità di comprendere messaggi orali, di iniziare, sostenere e concludere conversazioni e di leggere, comprendere e redigere testi, a livelli diversi di padronanza in diverse lingue, a seconda delle esigenze individuali. Le persone dovrebbero saper usare gli strumenti in modo opportuno e imparare le lingue in modo formale, non formale e informale tutta la vita.	Apprezzamento della diversità culturale, interesse e curiosità per lingue diverse e per la comunicazione interculturale. Presuppone rispetto per il profilo linguistico individuale di ogni persona, compresi minoranze e migranti, che la valorizzazione della lingua ufficiale o delle lingue ufficiali di un paese come quadro comune di interazione.

Competenza n. 4 <i>Presuppone l'interesse per le tecnologie digitali e il loro utilizzo con dimestichezza e spirito critico e responsabile per apprendere, lavorare e partecipare alla società. Essa comprende l'alfabetizzazione informatica e digitale, la comunicazione e la collaborazione, l'alfabetizzazione mediatica, la creazione di contenuti digitali (inclusa la programmazione), la sicurezza (comprese l'essere a proprio agio nel mondo digitale e possedere competenze relative alla cibersecurity), le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico.</i>		
Conoscenze	Abilità	Atteggiamenti
Conoscere il funzionamento e l'utilizzo di base di diversi dispositivi, software e reti; comprendere i principi generali, i meccanismi e la logica che sottendono alle tecnologie digitali in evoluzione; comprendere in che modo le tecnologie digitali possono essere di aiuto alla comunicazione, alla creatività e all'innovazione, pur nella consapevolezza di quanto ne consegue in termini di opportunità, limiti, effetti e rischi.	Utilizzare, accedere a, filtrare, valutare, creare, programmare e condividere contenuti digitali; utilizzare le tecnologie digitali come ausilio per la cittadinanza attiva e l'inclusione sociale, la collaborazione con gli altri e la creatività nel raggiungimento di obiettivi personali, sociali o commerciali; essere in grado di gestire e proteggere informazioni, contenuti, dati e identità digitali, oltre a riconoscere software, dispositivi, intelligenza artificiale o robot e interagire efficacemente con essi.	Atteggiamento riflessivo e critico, improntato alla curiosità, aperto e interessato al futuro della loro evoluzione, improntato ad approccio etico, sicuro e responsabile all'utilizzo di tali strumenti.

Competenza n. 7 Competenza imprenditoriale <i>Capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri.</i>		
Conoscenze	Abilità	Atteggiamenti
Le persone dovrebbero conoscere e capire gli approcci di programmazione e gestione dei progetti, in relazione sia ai processi sia alle risorse. Dovrebbero comprendere l'economia, nonché le opportunità e le sfide sociali ed economiche cui vanno incontro i datori di lavoro, le organizzazioni o la società. Dovrebbero inoltre conoscere i principi etici e le sfide dello sviluppo sostenibile ed essere consapevoli delle proprie forze e debolezze.	Immaginazione, pensiero strategico e risoluzione dei problemi, riflessione critica e costruttiva in un contesto di innovazione e di processi creative in evoluzione. Capacità di lavorare sia individualmente sia in modalità collaborativa in gruppo, di mobilitare risorse (umane e materiali) e di mantenere il ritmo dell'attività. Capacità di assumere decisioni finanziarie relative a costi e valori. È essenziale la capacità di comunicare e negoziare efficacemente con gli altri e di saper gestire l'incertezza, l'ambiguità e il rischio in quanto fattori rientranti nell'assunzione di decisioni informate.	Spirito d'iniziativa e autoconsapevolezza, proattività, lungimiranza, coraggio e perseveranza nel raggiungimento degli obiettivi. Desiderio di motivare gli altri e la capacità di valorizzare le loro idee, di provare empatia e di prendersi cura delle persone e del mondo, e di saper accettare la responsabilità applicando approcci etici in ogni momento.

Competenza n. 8 Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali <i>Comprensione e rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali. Presuppone l'impegno di capire, sviluppare ed esprimere le proprie idee e il senso della propria funzione o del proprio ruolo nella società in una serie di modi e contesti.</i>		
Conoscenze	Abilità	Atteggiamenti
Conoscenza delle culture e delle espressioni locali, nazionali, regionali, europee e mondiali, comprese le loro lingue, il loro patrimonio espressivo e le loro tradizioni, e dei prodotti culturali, oltre alla comprensione di come tali espressioni possono influenzarsi a vicenda e avere effetti sulle idee dei singoli individui. Comprensione dei diversi modi della comunicazione di idee tra l'autore, il partecipante e il pubblico nei testi scritti, stampati e digitali, nel teatro, nel cinema, nella danza, nei giochi,	Capacità di esprimere e interpretare idee figurative e astratte, esperienze ed emozioni con empatia, e la capacità di farlo in diverse arti e in altre forme culturali, riconoscere e realizzare le opportunità di valorizzazione personale, sociale o commerciale mediante le arti e altre forme culturali e impegnarsi in processi creativi, sia individualmente sia collettivamente.	Aperto e rispettoso nei confronti delle diverse manifestazioni dell'espressione culturale, unitamente a un approccio etico e responsabile alla titolarità intellettuale e culturale, curiosità nei confronti del mondo, apertura per immaginare nuove possibilità e disponibilità a partecipare a esperienze culturali

nell'arte e nel design, nella musica, nei riti, nell'architettura oltre che nelle forme ibride. Presuppone la consapevolezza dell'identità personale e del patrimonio culturale all'interno di un mondo caratterizzato da diversità culturale e la comprensione del fatto che le arti e le altre forme culturali possono essere strumenti per interpretare e plasmare il mondo.		
---	--	--

Piano delle attività didattiche

Fase	Descrizione attività	Saperi essenziali	Durata	Risultati attesi	Valutazioni	Discipline
Presentazione attività	Presentazione dell'UdA		1	Coinvolgimento del gruppo classe		TUTTE
Lezioni	Riti e Racconti: Il cuore della tradizione	Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche di genere. Lessico / morfologia e sintassi di base	gennaio - marzo	-Feedback interesse dimostrato -Conoscenze e abilità relative all'argomento trattato	Capacità di ascolto Partecipazione al dialogo con interventi adeguati all'argomento proposto Collaborazione con il gruppo	ITALIANO
Lezioni	Le tradizioni del mio territorio	Le civiltà fluviali Il Regno d'Egitto	gennaio - marzo	-Feedback interesse dimostrato -Conoscenze e abilità relative all'argomento	Capacità di ascolto Partecipazione al dialogo con interventi	STORIA

				trattato	adeguati all'argomento proposto Collaborazione con il gruppo	
Lezioni	Storia e caratteri della costituzione; I principi fondamentali della costituzione; I rapporti civili; I rapporti etico-sociali Le banche e la moneta		gennaio - marzo	-Conoscenze e abilità relative all'argomento trattato	Capacità di ascolto Partecipazione al dialogo con interventi adeguati e verifiche relative all'argomento;	DIRITTO ECON.
Lezioni	Il sistema muscolare Tipologie di fibre muscolari Il lavoro muscolare La graduazione della forza nell'unità motoria	Conoscere i principali muscoli del corpo umano. Saper distinguere i tipi di fibre muscolari. Reclutamento delle unità motorie e la forza da sviluppare nel movimento.	gennaio - marzo	Conoscenza e abilità relative all'argomento trattato	Ascolto, partecipazione, dialogo e confronto sull'argomento o trattato dal gruppo classe.	SCIENZE MOTORIE
Lezioni	FESTIVALS ABROAD	Descrizione delle festività popolari in UK: -St. Patrick -Notting Hill Carnival -Halloween	gennaio - marzo	Sviluppo della capacità di interagire e cooperare all'interno di lavori di gruppo; Sviluppo delle abilità comunicative di	Capacità di interagire e cooperare all'interno di lavori di gruppo. Interesse e partecipazione Esposizione e interazione	LINGUA INGLESE

				ricezione e di produzione di semplici messaggi.	efficace Utilizzazione sia in forma scritta che orale di strutture grammaticali, funzioni linguistiche e un lessico adeguato.	
Lezione	Gli impasti di base Gli sfarinati	Conoscere le diverse tecniche di impastamento, nonché i diversi tipi di farine e loro utilizzo.	gennaio - marzo	Saper preparare partendo da ingredienti e preparazioni di base semplici minestre della tradizione valorizzando i prodotti del territorio.	-Capacità di ascolto - Partecipazione al dialogo con interventi adeguati all'argomento proposto -Esercitazioni di laboratorio.	CUCINA
Lezione	Struttura e offerta del ristorante e del bar	-La mise en place -Il servizio di sala.	gennaio - marzo	Saper riconoscere le attrezzature, il mobilio, la posateria, la porcellana, la biancheria e il loro impiego nella sala e nel bar. Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici	Capacità di ascolto Partecipazione al dialogo con interventi adeguati all'argomento proposto Esercitazioni di laboratorio.	SALA E VENDITA
Lezione	Le strutture ricettive classificazione	Strutture alberghiere e paralberghiere; la classificazione in stelle	gennaio - marzo	Feedback interesse dimostrato Conoscenze e abilità relative all'argomento trattato	Valutazione di processo e di prodotto	ACCOGLIENZA

Lezione	Traditions: un héritage du passé pour l'identité future. Scelta e condivisione con gli alunni dell' argomento riguardante il loro vissuto. Divisione della classe in gruppi di lavoro (<i>cooperative learning e assegnazione di un ruolo per ciascun alunno</i>); riflessione sulla lingua e cura del lessico relativo alle feste e alle tradizioni popolari dei paesi francofoni sul tema "Tradizioni e ricordi"	Les fêtes et les traditions en France Identifier une personne Décrire les activités quotidiennes Notions de grammaire et lexique liés aux activités	gennaio - marzo	Sviluppo della capacità di interagire e cooperare all'interno di lavori di gruppo; Sviluppo delle abilità comunicative di ricezione e di produzione di semplici messaggi.	Capacità di interagire e cooperare all'interno di lavori di gruppo. Interesse e partecipazione Esposizione e interazione efficace Utilizzazione sia in forma scritta che orale di strutture grammaticali, funzioni linguistiche e un lessico adeguati.	LINGUA FRANCESE
Lezione	Utilizzo di un Software per realizzare presentazioni multimediali professionali (PowerPoint o Canva) in accordo al tema dell'UDA	La rete Internet: concetti base, origine ed evoluzione. Siti web, ipertesto, browser e motori di ricerca. La ricerca di fonti certe e navigare in modo sicuro.	gennaio - marzo	Feedback interesse dimostrato Realizzare presentazioni multimediali per scopi professionali Saper cercare in rete le informazioni in maniera critica, utilizzando fonti certe	Attraverso prove orali e pratiche, si valuterà l'interesse ed il coinvolgimento o degli studenti sia in classe che in laboratorio. In particolare nelle attività laboratoriali si terrà conto non solo del prodotto finale, ma anche del corretto	T.I.C.

		Software di Office Automation per creare presentazioni multimediali Salvataggio di file in diversi formati (es PDF). Compressione dei dati.			utilizzo delle risorse, della puntualità nelle consegne, la voglia di collaborare in gruppo in maniera sana e corretta.	
Lezione	Proprietà e funzioni dei macronutrienti di alimenti e bevande dei piatti tipici del territorio legati a tradizioni ed eventi anche di tipo religioso.	Proprietà e Classificazione dei nutrienti e le loro diverse funzioni. Macronutrienti : Proprietà e funzione di GLUCIDI, LIPIDI, PROTEINE. Apporto calorico dei nutrienti energetici. Riflessioni su colesterolo e fibra alimentare. Classificazione degli alimenti.	gennaio - marzo	Descrivere differenze e analogie tra i macronutrienti, glucidi, lipidi e proteine. Conoscere e comprendere proprietà e funzioni Acquisire comportamenti consapevoli attraverso la conoscenza degli alimenti utilizzati. Individuare la loro presenza in alcuni alimenti. Individuare la funzione prevalente di alcuni alimenti. Saper leggere l'etichetta alimentare. Utilizzare il linguaggio specifico Comprendere il	Valutazione di processo e di prodotto	SCIENZA DEGLI ALIMENTI

				territorio e le sue tradizioni attraverso i prodotti rappresentativi degli eventi religiosi e manifestazioni.		
Lezione	In relazione alla preparazione di prodotti tradizionali dell'arte bianca, gli studenti ne indagheranno gli aspetti scientifici sottesi, commisurati alle conoscenze e alle abilità preventivate per il percorso del 1 ^o anno	Gli stati fisici della materia e i passaggi di stato Differenza temperatura e calore Comportamento dei gas al variare di P, V e T I vari tipi di lievitazione Sostanze pure e miscugli I miscugli omogenei ed eterogenei e le tecniche di separazione	gennaio - marzo	Riconoscere, classificare e descrivere le caratteristiche macroscopiche degli ingredienti di preparazioni culinarie tradizionali rappresentative. Comprendere la logica della sequenza di operazioni in una preparazione culinaria e i fenomeni chimico-fisici che ne consentono la realizzazione.	Valutazione di processo e di prodotto	SCIENZE INTEGRATE
Lezione	Uso delle proporzioni in cucina. Ricetta della tradizione: calcolo delle quantità degli ingredienti al variare del numero delle persone. Realizzazione di un foglio Excel.	Calcolo percentuale e proporzioni. Equivalenze. Espressioni algebriche: monomi e polinomi.	gennaio - marzo	Capacità di problem solving. Capacità di lavorare in team, utilizzando tecniche di calcolo.	Feedback interesse mostrato. Osservazione sistematica durante lo svolgimento delle attività proposte. Valutazione finale.	MATEMATICA

Lezione	Il senso religioso, alle origini della religione	Lo stupore e la meraviglia; le domande dell'uomo; le origini del mondo. La religione e i suoi elementi fondamentali (Dio e la fede; la preghiera; richiamo degli elementi essenziali delle religioni del nostro tempo).	gennaio - marzo	Conoscenze e abilità relative all'argomento trattato	Partecipazione al dialogo con interventi adeguati all'argomento esposto.	IRC
----------------	--	--	-----------------	--	--	------------

DIAGRAMMA DI GANTT

Fasi	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	
Fase 1	X			
Fase2		X		
Fase 3			X	
Monte ore complessivo				33% del totale delle ore

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE dello studente

RELAZIONE INDIVIDUALE

Descrivi il percorso generale dell'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
 Cosa devi ancora imparare
 Come valuti il lavoro da te svolto

RUBRICA DI AUTOVALUTAZIONE del percorso - per lo studente

ECCELLENTE (9/10)	Ho compreso con chiarezza il compito richiesto		
	Ho impostato il lavoro in modo preciso e razionale		
	Ho potuto valorizzare pienamente le mie conoscenze		
	Ho svolto il compito in modo pienamente autonomo		
	Ho completato il compito introducendo ulteriori elementi rispetto a quelli minimi		
	Ho collaborato intensamente con i compagni		
	Ho raggiunto buoni risultati		
ADEGUATO (6/7/8)	Ho compreso il compito richiesto		
	Ho impostato il lavoro senza difficoltà		
	Ho utilizzato le mie conoscenze		
	Ho svolto il compito in modo autonomo		
	Ho potuto collaborare positivamente con i compagni		
	Ho completato il compito		
	I risultati sono positivi		
PARZIALE (35)	Ho fatto fatica a comprendere il compito		
	Mi sono trovato in difficoltà nell'organizzare il lavoro		
	Ho utilizzato un contenuto di conoscenza scarso		
	Ho chiesto molte volte spiegazioni ed aiuti		
	Ho contribuito poco al lavoro di gruppo con i compagni		
	Ho completato solo parzialmente il compito		
	Ho raggiunto parzialmente i risultati previsti		
<i>Segna l'indicazione che meglio indica la tua preparazione</i>	ECCELLENTE	ADEGUATO	PARZIALE

Link scheda di autovalutazione dello studente <https://forms.gle/ZMGwZbmTLks11bSa8>

Consegna agli studenti

Cosa si chiede di fare: con questo progetto i ragazzi sono invitati a realizzare un calendario cartaceo e/o multimediale su quanto appreso.

In che modo: lavoro individuale e lavoro di gruppo

Quali prodotti: i ragazzi divisi in gruppi con individuazione di un tutor dovranno produrre un calendario che illustri le varie festività e tradizioni eno-gastronomiche, sacre e profane, relative ai paesi le cui lingue sono materia di studio.

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

con questo lavoro cercheremo di:

- ☐ conoscere gli usi, i costumi, le festività, ricorrenze e le tradizioni eno-gastronomiche dei paesi le cui lingue sono materia di studio;
- ☐ allargare i propri orizzonti culturali;
- ☐ educare a cogliere le diversità tra le varie culture come valore aggiunto.

Rubriche di valutazione

TITOLO UDA: “Tradizioni e ricordi”	ALUNNO:
VALUTAZIONE PROCESSO	CLASSI PRIME

EVIDENZE / CRITERI	DESCRITTORI	LIVELLO
Ricerca e seleziona le informazioni	L'alunno ricerca dati e informazioni con accuratezza e perizia , organizzando il lavoro in piena autonomia , originalità e creatività .	A
	L'alunno ricerca dati e informazioni pertinenti, organizzando il lavoro in modo appropriato e corretto .	B
	L'alunno ricerca dati e informazioni essenziali, organizzando il lavoro in modo accettabile .	C
	L'alunno ricerca dati e informazioni in modo frettoloso e superficiale e/o solo se sollecitato .	D
Interpreta e analizza situazioni- problema	L'alunno evidenzia profonda comprensione e interpretazione del compito/ situazione-problema. Il livello di analisi è OTTIMO e originale .	A
	L'alunno evidenzia adeguata comprensione e interpretazione del compito/ situazione-problema. Il livello di analisi è appropriato e corretto .	B
	L'alunno evidenzia sufficiente comprensione e interpretazione del compito/ situazione-problema. Il livello di analisi è SUFFICIENTE .	C
	L'alunno evidenzia semplice comprensione ed interpretazione del compito/ situazione-problema. Il livello di analisi è parziale e raggiungibile solo se guidato .	D
Rispetto dei tempi, organizzazione	L'allievo ha utilizzato in modo efficace e produttivo il tempo a disposizione, dimostrando un' OTTIMA capacità di organizzazione del lavoro.	A
	L'allievo ha utilizzato in modo appropriato e corretto il tempo a disposizione, dimostrando una buona capacità di organizzazione del lavoro.	B
	L'allievo ha utilizzato in modo consono il tempo a disposizione, dimostrando una adeguata capacità organizzativa.	C
	L'allievo ha utilizzato in modo dispersivo il tempo a disposizione dimostrando una carente organizzazione del lavoro.	D
Riflettere E comunicare le attività svolte	L'alunno riflette sulle attività svolte con ottimo senso critico. È in grado in MANIERA autonomo di ripercorrere l'intero processo di lavoro. Dispone di un repertorio lessicale vasto , comunicando in modo esperto e originale .	A
	L'alunno riflette sulle attività svolte con senso critico appropriato . È in grado in modo autonomo di ripercorrere l'intero processo di lavoro. Dispone di un repertorio lessicale adatto al contesto, comunicando in modo corretto .	B
	L'alunno riflette sulle attività svolte con senso critico adeguato . Se sollecitato , è in grado di ripercorrere l'intero processo di lavoro. Dispone di un repertorio lessicale familiare e comunica in modo comprensibile .	C
	L'alunno riflette sulle attività svolte in modo limitato . È in grado di ripercorrere l'intero processo di lavoro, solo se guidato . Dispone di un	D

	repertorio lessicale di base , comunicando in modo elementare .	
--	---	--

A=LIVELLOAVANZATO	PUNTEGGIO
B=LIVELLOINTERMEDIO	PUNTEGGIO
C=LIVELLOBASE	PUNTEGGIO
D=LIVELLO INIZIALE	PUNTEGGIO

TITOLO UDA: <i>“Tradizioni e ricordi”</i>	ALUNNO:
PRODOTTO	CLASSE:

EVIDENZE/C RITERI	DESCRITTO RI	LIVELL O
Rispondenza alla consegna, completezza	Il prodotto è pienamente rispondente ai parametri richiesti dalla consegna, è ricco di informazioni e contiene tutte le parti collegate tra loro in modo strutturato e coerente .	A
	Il prodotto è rispondente alle indicazioni della consegna e contiene informazioni appropriate e corrette . Le parti sono complete e collegate tra loro in modo più che soddisfacente .	B
	Il prodotto è rispondente alle indicazioni della consegna, ma contiene informazioni di base . Le parti sono sufficientemente complete e collegate tra loro.	C
	Il prodotto evidenzia lacune e risponde parzialmente alle indicazioni della consegna. Carenze nella completezza e coesione tra le parti.	D
Correttezza e originalità	Il prodotto è correttamente eseguito . Le scelte adottate rivelano un ottimo grado di originalità e creatività.	A
	Il prodotto è correttamente eseguito . Le scelte adottate mostrano un buon grado di originalità.	B
	Il prodotto è correttamente eseguito . Le scelte adottate sono sufficientemente originali.	C
	Il prodotto evidenzia carenze in merito alla correttezza di esecuzione.	D
Utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	L'alunno utilizza strumenti e tecnologie in modo esperto e originale .	A
	L'alunno utilizza strumenti e tecnologie in modo appropriato e corretto .	B
	L'alunno utilizza strumenti e tecnologie in modo accettabile .	C
	L'alunno utilizza strumenti e tecnologie in modo frettoloso e impreciso .	D
Linguaggio tecnico specifico, illustrazione e comunicazione	Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione, l'alunno utilizza un linguaggio tecnico specifico avanzato . La comunicazione è eccellente .	A
	Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione, l'alunno utilizza un linguaggio tecnico specifico corretto . La comunicazione è buona .	B
	Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione, l'alunno utilizza un linguaggio tecnico specifico semplice ma adeguato . La comunicazione è sufficiente .	C
	Nella realizzazione del prodotto e nella sua illustrazione, l'alunno utilizza un linguaggio tecnico specifico non sempre adeguato e preciso e nella comunicazione necessita del supporto del Docente, si esprime a fatica e non riesce ad esporre se non in modo molto superficiale .	D

A=LIVELLOAVANZATO	PUNTEGGIO
B=LIVELLOINTERMEDIO	PUNTEGGIO
C=LIVELLOBASE	PUNTEGGIO
D=LIVELLO INIZIALE	PUNTEGGIO

