

Denominazione	“Una pizza, mille pizze” (la pizza e l’identità italiana)
Compito - prodotto	Relazione individuale Glossario tecnico in lingua e in italiano Produzione di varie tipologie di pizza. Presentazione del prodotto con supporto informatico. (power point)
Competenze mirate <ul style="list-style-type: none"> • assi culturali • professionali • cittadinanza 	<u>Assi culturali</u> <ul style="list-style-type: none"> - Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate <u>Competenze di cittadinanza</u> <ul style="list-style-type: none"> - Imparare ad imparare <u>Competenze professionali</u> <ul style="list-style-type: none"> - Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
Conoscenze	Abilità/Capacità
Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.	Esporre in modo corretto le ricette/procedure di base.
Elementi di storia economica e sociale, delle tecniche e del lavoro, con al periodo studiato nel primo biennio e che hanno coinvolto il territorio di appartenenza.	Utilizzare semplici strumenti della ricerca storica a partire da fonti e dai documenti
Lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera.	Effettuare semplici comunicazioni professionali in italiano (e in lingua straniera)
Codice deontologico professionale	Relazionarsi positivamente con i colleghi e operare nel rispetto del proprio ruolo
Macro e micronutrienti: classificazioni, proprietà, funzioni, fabbisogno e classificazione degli alimenti. Igiene degli alimenti, nozioni di microbiologia ed igiene professionale.	Descrivere differenze ed analogie tra i diversi principi nutritivi ed indicarne la funzione nutrizionale. Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli.
Elementi di gastronomia tipica del territorio in cui si opera.	Utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica
Utenti destinatari	Classe prima Alberghiero
Prerequisiti	Strutture di base della comunicazione
Fase di applicazione	Secondo quadrimestre, in totale 38 ore
Tempi	T1: presentazione UdA da parte del coordinatore e dell’insegnante di Lettere: brainstorming in classe con gli alunni, nomina dei gruppi di lavoro T2: ricerca e descrizione dei vari modi di produrre la pizza T3: esplorazione storica: Le origini della pizza T4: normative di settore; rintracciabilità e filiera distributiva; profilo calorico-nutrizionale della pizza; T5: Ricette di base della pizza e relativi menù in lingua straniera T6: Elaborazione individuale e/o gruppo di un power point sul lavoro svolto; T7: produzione delle diverse tipologie di pizza a scuola e presentazione del power point;
Esperienze attivate	Esercitazioni pratiche nel laboratorio di Enogastronomia.

Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> - Laboratorio - Lezione frontale - Brainstorming - Cooperative learning
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	Interni: Docenti di Italiano e Storia, Enogastronomia, Scienze dell'alimentazione, Lingua straniera Tedesco.
Strumenti	Laboratorio di informatica, laboratorio linguistico, Postazione mobile, Laboratorio di cucina, computer, libri di testo, materiale informativo autentico.
Valutazione	<ul style="list-style-type: none"> - Una per ogni docente al termine della fase disciplinare. - Una complessiva con tutti i docenti coinvolti

PIANO DI LAVORO UDA

UNITA' DI APPRENDIMENTO: La Pizza
Coordinatore: Prof.
Collaboratori: Proff.

PIANO DI LAVORO UDA

SPECIFICAZIONI DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione del coordinatore UdA: brainstorming in classe con gli alunni, nomina dei gruppi di lavoro (italiano, Enogastronomia)	Computer, manuali scolastici, fotocopie	Definizione e domande, obiettivi;	4 ore	Relazione
2	ricerca e descrizione dei vari modi di produrre la pizza) (Lab. Enogastronomia)	Computer, manuali scolastici, fotocopie	Mappe, modelli, griglia, ricette, cartellina	4 ore	Valutazione grafica e contenutistica
3	esplorazione storica: Le origini della pizza (Italiano/storia)	Computer, manuali scolastici, fotocopie	Documento multimediale	6 ore	Valutazione grafica e contenutistica
4	normative di settore; rintracciabilità e filiera distributiva; profilo calorico-nutrizionale della pizza; (Alimentazione, Enogastronomia)	Lavagna, libro di testo, computer	Griglia di analisi dei prodotti alimentari. Lay out del processo produttivo	6 ore	Valutazione. Test scritto
5	Ricette di base della pizza	Computer,	Traduzione della	6 ore	Valutazione globale

	e relativi menù in lingua straniera	dizionario bilingue	griglia e role playing		sulla padronanza della lingua
6	Elaborazione individuale e/o gruppo di un power point sul lavoro svolto (Italiano/storia, Tedesco, Alimentazione, Enogastronomia)	Computer	Documento in Power Point	6 ore	Valutazione grafica e contenutistica;
7	produzione delle diverse tipologie di pizza a scuola e presentazione del power point (Italiano/storia, Tedesco, Alimentazione, Enogastronomia)	Laboratorio di Enogastronomia; Postazione mobile	Tipi di pizza per la degustazione Presentazione del power point	6 ore	Valutazione sommativa mediante griglia da parte di tutti i docenti coinvolti; relazione individuale sul lavoro svolto a cura dell'insegnante di Italiano

PIANO DI LAVORO UDA
DIAGRAMMA DI GANTT

Fasi	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio
1	4				
2		4			
3		6			
4		6			
5			6		
6			6		
7				6	