

UNITA' DI APPRENDIMENTO

Denominazione	Il Giardino a tavola	
Compito - prodotto	1) Produzione di un Piatto con erbe officinali 2) Glossario Lingua 3) Relazione Finale	
Competenze mirate <ul style="list-style-type: none"> • assi culturali • cittadinanza • professionali 	Assi Culturali : Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni, appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi Cittadinanza : Progettare: Collaborare e partecipare: Professionali Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.	
Abilità	Conoscenze	
Realizzare piatti e preparazioni semplici di prodotti enogastronomici.	Tecniche di cottura degli alimenti.	
Compilare la modulistica di reparto.	La modulistica di reparto.	
Utilizzare software applicativi di settore .	Software applicativi di settore.	
Realizzare in autonomia la modulistica di reparto Realizzare il servizio ai tavoli	Vari tipi di servizio ai tavoli	
Applicare tecniche, strategie e modi di lettura a scopi e contesti diversi Utilizzare metodi e strumenti (appunti, scalette e mappe) per redigere sintesi e relazioni	Tecniche, strategie e modi di lettura a scopi e contesti diversi Metodi e strumenti (appunti, scalette e mappe) per redigere sintesi e relazioni	
Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al viver quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale Identificare gli elementi maggiormente significativi per confrontare aree e periodi diversi Leggere, anche in modalità multimediale, le differenti fonti letterarie, iconografiche, documentarie, cartografiche ricavandone informazioni su eventi storici di diverse epoche e differenti aree geografiche	Il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al viver quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale Gli elementi maggiormente significativi per confrontare aree e periodi diversi Le differenti fonti letterarie, iconografiche, documentarie, cartografiche ricavandone informazioni su eventi storici di diverse epoche e differenti aree geografiche	
Risolvere proporzioni	Le proporzioni	
Comprendere le regole ed applicarle nella vita di gruppo	Le regole nella vita di gruppo	
Riconoscere semplici informazioni Produzione di semplici testi (in lingue straniere)	Testi orali e scritti	
Conoscere i principi per la tutela della salute	La tutela della salute	
Riconoscere e usare le piante officinali	Usare le piante officinali	

UNITA' DI APPRENDIMENTO

Utenti destinatari	Classe seconda
Prerequisiti	Saper osservare una pianta officinale .
Fase di applicazione	Gennaio - Marzo
Tempi	<p>39 ore : presentazione dell' UdA alla classe da parte di ogni singolo docente 1h Scienze della terra / diritto : visita guidata (orto botanico) 4h Cucina: produzione e presentazione di un piatto 6h Sala: servizio ai tavoli 4h Alimentazione : spezie e aromi 3h Lingue straniere : glossario 2+2 = 4h Italiano/storia : relazione scritta 3h Chimica : analisi del prodotto : 2h Scienze motorie : proprietà benefiche 2h Accoglienza turistica : il menu- percorso grafico figurativo come elemento di vendita; 2h Matematica : classificazione – proporzione 4h</p> <p>Produzione in power point : matematica 4h</p>
Esperienze attivate	Visita ad un orto botanico autonomamente per stimolare lo spirito di osservazione negli allievi
Metodologia	lavoro al computer, brainstorming, role playing, lezione laboratoriale lavori di gruppo
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne 	I docenti di tutte le discipline. Relazione e presentazione del direttore dell'orto botanico
Strumenti	Laboratorio di informatica Laboratorio linguistico Laboratorio di cucina Aula
Valutazione	Produzione scritta e orale in italiano Produzione scritta e orale in inglese Produzione in power point Auto valutazione Griglia di valutazione dell'U d A