



**ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**“PACIFICI E DE MAGISTRIS”**

**INDIRIZZO PROFESSIONALE PER I SERVIZI E L'ENOGASTRONOMIA  
ALBERGHIERA**



**U.D.A. INTERDISCIPLINARE  
CLASSI TERZE  
“ Sala e Vendita ”**

**SECONDO QUADRIMESTRE**

**“ Il Menu ”**

| UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARE FINALIZZATA ALL'ORIENTAMENTO |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>TITOLO DELL'UdA</b>                                                | <b>Il Menu</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>COMPITO-PRODOTTO</b>                                               | Elaborazione di carte o menu “perfette” con traduzione in lingua inglese e francese.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>UTENTI DESTINATARI</b>                                             | Alunni delle classi TERZA SALA E VENDITA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>ASSI CULTURALI</b>                                                 | <input checked="" type="checkbox"/> UMANISTICO<br><input checked="" type="checkbox"/> SCIENTIFICO-TECNOLOGICO-PROFESSIONALE<br><input checked="" type="checkbox"/> LINGUISTICO<br><input checked="" type="checkbox"/> GIURIDICO-ECONOMICO<br><input type="checkbox"/> TECNICO-SCIENTIFICO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>INSEGNAMENTI COINVOLTI</b>                                         | Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore Sala e vendita ( 12 ore)<br>Lingua Francese (6 ore)<br>Lingua Inglese (6 ore)<br>Lingua e letteratura italiana (6 ore)<br>Dta (3 ore)<br>Storia (2 ore)<br>Irc (1ora)<br>Scienze motorie (2 Ore)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>COMPETENZE CHIAVE</b>                                              | 1 - Imparare ad imparare<br>2 - Progettare<br>3 - Comunicare e comprendere<br>4 - Collaborare e partecipare<br>5 - Agire in modo autonomo e responsabile<br>6 - Risolvere problemi<br>7 - Individuare collegamenti e relazioni<br>8 - Acquisire ed interpretare l'informazione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>COMPETENZE IN USCITA</b>                                           | <p><b>Predisporre prodotti, servizi e menu 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 ed equilibrati (4).</b></p> <p>Utilizzare, all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di contesto e le esigenze della clientela, in prodotti/servizi/menù coerenti con contesti strutturati.</p> <p><b>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche (6).</b></p> <p>Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato.</p> |

|                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                      | <p><b>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionale per la promozione del Made in Italy (7).</b><br/>Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy, in contesti professionali noti.</p> <p><b>Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing (10).</b><br/>Utilizzare idonee modalità di supporto alle seconde procedure standard, in contesti attività di budgeting-reporting aziendale professionali strutturati.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>COMPETENZE DELL'AREA GENERALE</b> | <p><b>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali (2).</b><br/>Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici. Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali. Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura inter- testuale (sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa), con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti.</p> <p><b>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro (5)</b><br/>Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di 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 e partecipare a brevi conversazioni. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.</p> <p><b>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 (7).</b><br/>Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, valutando in modo critico l'attendibilità delle fonti per produrre in autonomia testi inerenti alla sfera personale e sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.</p> <p><b>Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo (9).</b><br/>Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo responsabile, sulla base della valutazione delle varie situazioni sociali e professionali, nei diversi ambiti di esercizio.</p> |

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                  | <p><b>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi (10)</b></p> <p>Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi, per l'analisi di semplici casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>CONOSCENZE</b>                | <p><b>Scienza e cultura dell'alimentazione:</b> conoscere le informazioni obbligatorie e facoltative di un'etichetta.</p> <p><b>DTA:</b> Conoscere le tecniche di gestione a supporto dell'impresa ristorativa.</p> <p><b>Inglese:</b> Knowing how to address customers and specific vocabulary</p> <p><b>Scienze motorie:</b> conoscere i principi della prossemica e del linguaggio non verbale</p> <p><b>Francese:</b> connaître les différents types de menus. Connaître les structures linguistiques pour pouvoir expliquer un menu au client.</p> <p><b>Sala e vendita:</b> conoscere il menu e le diverse carte come strumento di vendita</p> <p><b>IRC:</b> Il menù del pellegrino, turismo religioso</p> <p><b>Italiano:</b> la nascita dell'italiano e primi documenti in volgare</p> <p><b>Storia:</b> la comunicazione medievale dagli amanuensi alla stampa</p> |
| <b>ABILITÀ</b>                   | <p><b>Scienza e cultura dell'alimentazione:</b> leggere e interpretare le etichette alimentari.</p> <p><b>DTA: riconoscere gli strumenti della struttura organizzativa dell'impresa turistico/ristorativa</b></p> <p><b>Inglese:</b> be able to address to customers using a specific vocabulary</p> <p><b>Scienze motorie</b> utilizzi della gestualità nello sport</p> <p><b>Francese:</b> savoir expliquer un menu au clients. Savoir rédiger un menu.</p> <p><b>Sala e vendita:</b> saper illustrare al cliente la carta di vendita</p> <p><b>IRC:</b> Il menù del pellegrino, turismo religioso</p> <p><b>Italiano:</b> saper distinguere le caratteristiche morfologico/sintattico/lessicale dell'Italiano medievale rispetto a quello moderno</p> <p><b>Storia:</b> distinguere i mezzi di comunicazione medievali rispetto a quelli moderni</p>                      |
| <b>PREREQUISITI</b>              | Conoscenze e competenze linguistiche, relazionali e metodologiche precedentemente acquisite.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>FASE DI APPLICAZIONE</b>      | <b>Secondo</b> quadrimestre – 56 Ore                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>TEMPI</b>                     | <p>T1- Presentazione dell'UdA – 2 ore</p> <p>T2- Esplicitazione dei contenuti – 40 ore</p> <p>T3- Realizzazione del compito di realtà – 10 ore</p> <p>T4- Presentazione del compito – 2 ore</p> <p>T5- Valutazione e autovalutazione – 2 ore</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>ESPERIENZE</b>                | Ulteriori proposte a cura del Consiglio di Classe.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>METODOLOGIE</b>               | P.A.M.O.R., lezione frontale dialogata, cooperative learning, debate, didattica metacognitiva, peer tutoring, attività laboratoriali e simulate, problem solving.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>RISORSE ESTERNE COINVOLTE</b> | Ulteriori proposte a cura del Consiglio di Classe.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>STRUMENTI</b>   | Libri di testo, internet, monitor touch, attrezzature di laboratorio, mappe concettuali, smartphone, dizionari, materiale del docente, questionari di valutazione.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>VALUTAZIONE</b> | <p><b>Valutazione del processo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Autovalutazione dello studente (somministrazione di un questionario in ingresso per valutare le aspettative e di un questionario in uscita per valutare il livello di soddisfazione e consapevolezza raggiunto)</li> <li>✓ Valutazione del docente: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ organizzazione e funzionamento del lavoro di gruppo;</li> <li>➤ capacità di porre domande pertinenti al tema trattato.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Valutazione del prodotto</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Funzionalità e rispondenza del prodotto alle consegne e allo scopo</li> <li>✓ Completezza e pertinenza della documentazione relativa al prodotto</li> </ul> <p><b>Valutazione disciplinare/interdisciplinare/per assi culturali</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ La valutazione degli studenti avverrà sia in itinere che alla fine dell'UdA tenendo conto del grado di responsabilità e autonomia dimostrate. Gli studenti potranno essere valutati anche nelle singole discipline coinvolte. Saranno certificate le competenze previste dall'UdA utilizzando la rubrica di valutazione.</li> </ul> <p><b>Strumenti per la valutazione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Griglia di valutazione delle competenze</li> <li>✓ Questionario di autovalutazione in ingresso</li> <li>✓ Questionario di autovalutazione in uscita</li> <li>✓ Schema di riepilogo per i coordinatori di classe</li> </ul> |

| PIANO DELL'UdA |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                               |        |                                                                                                    |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FASE           | ATTIVITÀ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | DOCENTI COINVOLTI                      | STRUMENTI/LUOGHI METODOLOGIE                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | ESITI                                                                                                                                                                                         | TEMPI  | VERIFICA/ VALUTAZIONE                                                                              |
| 1.             | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Comunicazione della consegna agli studenti</li> <li>✓ Organizzazione del lavoro</li> <li>✓ Distribuzione dei compiti</li> <li>✓ Definizione dei tempi</li> <li>✓ Suddivisione degli studenti in gruppi</li> <li>✓ Compilazione del questionario di autovalutazione in ingresso</li> </ul> | Docente di Laboratorio Sala e Vendita. | <b>Strumenti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Foglio delle consegne</li> <li>✓ Questionario di autovalutazione in ingresso</li> </ul> <b>Metodologie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ P.A.M.O.R.</li> </ul>                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Comprensione delle consegne e condivisione dell' UdA</li> <li>✓ Capacità di confronto e collaborazione</li> </ul>                                    | 12 ORE | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Questionario di autovalutazione in ingresso...</li> </ul> |
| 2A             | Les différents types de menus                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Docente di Lingua Straniera Francese   | <b>Strumenti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Libro di testo</li> <li>✓ Internet</li> <li>✓ Monitor Touch</li> </ul><br><b>Luoghi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Aula</li> </ul><br><b>Metodologie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Lezione Dialogata</li> <li>✓ Cooperative Learning</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Capacità di confronto e collaborazione</li> <li>✓ Comprensione e produzione di brevi messaggi orali e scritti Relative all'argomento dato</li> </ul> | 12 ORE | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Rubrica di valutazione</li> </ul>                         |

|           |                                           |                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                             |        |                        |
|-----------|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------------------|
| <b>2B</b> | L'etichettatura                           | Docente di Scienza e Cultura dell'Alimentazione                           | <b>Strumenti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Libro di testo</li> <li>✓ Internet</li> <li>✓ Monitor Touch</li> </ul><br><b>Luoghi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Aula</li> </ul> <b>Metodologie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Lezione Dialogata</li> <li>✓ Cooperative Learning</li> </ul>                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Conoscere le informazioni obbligatorie e facoltative di un'etichetta.</li> </ul>                                   | 2 ORE  | ✓ Osservazione diretta |
| <b>2C</b> | La carta di vendita                       | Docente di Laboratori di servizi enogastronomici. Settore sala e vendita. | <b>Strumenti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Libro di testo</li> <li>✓ Internet</li> <li>✓ Materiale didattico</li> </ul><br><b>Luoghi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Aula</li> <li>✓ Laboratorio di sala</li> </ul><br><b>Metodologie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Lezione dialogata</li> <li>✓ Attività individuale</li> <li>✓ Cooperative learning</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Capacità di confronto e collaborazione</li> <li>✓ Riuscire a riconoscere un menu efficiente ed efficace</li> </ul> | 2.0RE  | ✓ Osservazione diretta |
| <b>2D</b> | Suggesting beverages to guests (speaking) | Docente di Lingua straniera Inglese                                       | <b>Strumenti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Libro di testo</li> <li>✓ Internet</li> <li>✓ LIM</li> </ul> <b>Luoghi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Aula</li> </ul>                                                                                                                                                                                                               | Capacità di confronto e collaborazione<br><br>Comprensione e produzione di brevi messaggi orali e scritti relativi all'argomento dato.                      | 12 ORE | ✓ Osservazione diretta |

|    |                                                                 |                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                      |       |                        |
|----|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------------|
|    |                                                                 |                                          | <b>Metodologie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Lezione frontale</li> <li>✓ Lezione dialogata</li> <li>✓ Attività individuale</li> <li>✓ Cooperative learning</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                      |       |                        |
| 2E | La gestione dell'impresa ristorativa.                           | Docente di DTA                           | <b>Strumenti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Libro di testo</li> <li>✓ Internet</li> <li>✓ Monitor Touch</li> </ul><br><b>Luoghi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Aula</li> <li>✓ Laboratorio di cucina</li> <li>✓ Laboratorio di sala</li> </ul> <b>Metodologie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Lezione dialogata</li> <li>✓ Cooperative learning</li> </ul>                     | Conoscere le tecniche di gestione a supporto dell'impresa ristorativa.               | 3 ORE | Osservazione diretta.  |
| 2F | Lettura e comprensione dei testi dei primi documenti in volgare | Docente di Lingua e Letteratura Italiana | <b>Strumenti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Libro di testo</li> <li>✓ Internet</li> <li>✓ Monitor Touch</li> </ul><br><b>Luoghi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Aula</li> <li>✓ Laboratorio di cucina</li> <li>✓ Laboratorio di sala</li> <li>✓ Campi</li> </ul><br><b>Metodologie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Cooperative learning</li> <li>✓ Lezione dialogata</li> </ul> | Interesse, e curiosità riguardo l'evoluzione delle strutture comunicative nel tempo. | 6 ORE | ✓ Osservazione diretta |

|           |                                                                               |                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                      |                  |                       |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------|
| <b>2G</b> | Documenti e testi specifici sui metodi di scrittura e comunicazione medievale | Docente di storia                                                                                   | <b>Strumenti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Libro di testo</li> <li>✓ Internet</li> <li>✓ Monitor Touch</li> </ul><br><b>Luoghi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Aula</li> </ul> <b>Metodologie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Lezione dialogata</li> <li>✓ Cooperative learning</li> </ul> | ✓ Interesse, e curiosità riguardo l'evoluzione delle strutture comunicative nel tempo.               | 4 ORE            | Osservazione diretta  |
| <b>2H</b> | Il linguaggio non verbale                                                     | Docente di Scienze Motorie                                                                          | <b>Strumenti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Libro di testo</li> <li>✓ Internet</li> <li>✓ Monitor Touch</li> </ul> <b>Luoghi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Aula</li> </ul> <b>Metodologie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Lezione dialogata</li> <li>✓ Cooperative learning</li> </ul>    | ✓ Conoscere il linguaggio del corpo, il linguaggio gestuale e la prossemica                          | 2 ORE            | Osservazione diretta  |
| <b>2I</b> | Il menu del pellegrino medievale                                              | Docente di IRC                                                                                      | <b>Strumenti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Libro di testo</li> <li>✓ Monitor Touch</li> </ul> <b>Luoghi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Aula</li> </ul> <b>Metodologie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Lezione dialogata</li> </ul>                                                        | ✓ Conoscere il menù dei pellegrini lungo i sentieri del viaggio religioso                            | 1 ORA            | Osservazione Diretta  |
| <b>3.</b> | <b>Realizzazione del compito di realtà.</b>                                   | Docente di Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore sala e vendita.<br><br>Docente di lingua | <b>Strumenti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Materiale del laboratorio</li> <li>✓ Materiale del docente</li> <li>✓ Internet</li> <li>✓ Dizionario</li> </ul>                                                                                                                                                           | Neuromarketing: elaborazione di carte o menu "perfette" con traduzioni in lingua inglese e francese. | <b>10</b><br>ORE | Osservazione diretta. |

|    |                                   |                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                 |       |                                                                                                                                                                      |
|----|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                   | straniera: Francese<br><br>Docente di lingua Inglese                      | <b>Luoghi</b><br>✓ Laboratorio di sala<br>✓ Aula<br><b>Metodologie</b><br>✓ Didattica laboratoriale<br>✓ Cooperative learning                                                                                                                                                                                                                                 |                                                 |       |                                                                                                                                                                      |
| 4. | <b>Presentazione del compito.</b> | Docente di Laboratori di servizi enogastronomici. Settore sala e vendita. | <b>Strumenti</b><br>✓ Eventuali foto e video<br>✓ Monitor touch<br>✓ Appunti dello studente<br><br><b>Luoghi</b><br>✓ Aula/ laboratorio<br><br><b>Metodologie</b><br>✓ Cooperative learning                                                                                                                                                                   | ✓ Consapevolezza del lavoro svolto e confronto. | 2 ORE | Osservazione diretta.                                                                                                                                                |
| 5. | Valutazione e autovalutazione.    | Tutti i docenti coinvolti nell'UdA.                                       | <b>Strumenti</b><br>✓ Griglia di valutazione delle competenze<br>✓ Questionario di autovalutazione in ingresso (già compilato)<br>✓ Questionario di autovalutazione in uscita<br>✓ Schema di riepilogo per i coordinatori di classe.<br><br><b>Luoghi:</b> Aula/laboratorio<br><br><b>Metodologie:</b><br>Cooperative learning<br><br>Didattica metacognitiva | ✓ Sviluppo del pensiero critico.                | 2 ORE | ✓ Valutazione collettiva dei risultati/prodotti realizzati.<br><br>✓ Discussione e comparazione dei test in ingresso e in uscita.<br><br>✓ Scheda di autovalutazione |

| DIAGRAMMA DI GANTT |           |         |          |          |         |          |       |        |        |
|--------------------|-----------|---------|----------|----------|---------|----------|-------|--------|--------|
|                    | SETTEMBRE | OTTOBRE | NOVEMBRE | DICEMBRE | GENNAIO | FEBBRAIO | MARZO | APRILE | MAGGIO |
| 1                  |           |         |          |          |         | X        |       |        |        |
| 2A                 |           |         |          |          |         | X        | X     | X      |        |
| 2B                 |           |         |          |          |         |          | X     | X      |        |
| 2C                 |           |         |          |          |         | X        |       |        |        |
| 2D                 |           |         |          |          |         |          | X     | X      | X      |
| 2E                 |           |         |          |          |         |          |       | X      |        |
| 2F                 |           |         |          |          |         |          | X     | X      |        |
| 2G                 |           |         |          |          |         |          | X     | X      |        |
| 2H                 |           |         |          |          |         |          | X     |        |        |
| 2I                 |           |         |          |          |         |          | X     |        |        |
| 3                  |           |         |          |          |         |          |       |        | X      |
| 4                  |           |         |          |          |         |          |       |        | X      |
| 5                  |           |         |          |          |         | X        |       |        | X      |

| CONSEGNA AGLI STUDENTI                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TITOLO                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Cosa devo fare?                                         | <p>L'UdA ti chiede di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- seguire il percorso di lavoro proposto;</li> <li>- svolgere con attenzione le attività indicate;</li> <li>- riportare con precisione e ordine sul quaderno oppure su un file di foglio elettronico lo svolgimento delle attività proposte;</li> <li>- collaborare al lavoro di gruppo per la realizzazione del prodotto.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Come devo lavorare?                                     | In parte individualmente e in parte in gruppo. Ogni gruppo sarà formato da 2-3 studenti. Ogni gruppo in base alla data di consegna stabilita dal docente, costruirà un calendario delle sue attività, indicando quelle che intende effettuare in classe o a casa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Quale prodotto finale devo presentare?                  | Elaborazione di carte o menu "perfette"                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Quali compiti devo affrontare?                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Progettare Il prodotto finale;</li> <li>- Applicare metodologie di base di lavoro in équipe;</li> <li>- Suddividere le attività in azioni e abbinare a ciascuna una scadenza;</li> <li>- Rispettare I tempi delle consegne;</li> <li>- Giudicare in modo costruttivo il lavoro dei componenti del gruppo di lavoro.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Quali abilità devo raggiungere?                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Progettare;</li> <li>- Ascoltare;</li> <li>- Interagire;</li> <li>- Collaborare;</li> <li>- Produrre;</li> <li>- Rielaborare;</li> <li>- Sintetizzare.</li> </ul> <p><b>Scienza e cultura dell'alimentazione:</b> leggere e interpretare le etichette alimentari.</p> <p><b>DTA: riconoscere gli strumenti della struttura organizzativa dell'impresa turistico/ristorativa</b></p> <p><b>Inglese:</b> be able to address to customers using a specific vocabulary</p> <p><b>Scienze motorie</b> saper inserire i principali integratori prima durante o dopo la performance</p> <p><b>Francese:</b> savoir expliquer un menu au clients. Savoir rédiger un menu.</p> <p><b>Sala e vendita:</b> saper illustrare al cliente la carta di vendita IRC:</p> <p>Il menù del pellegrino, turismo religioso</p> <p><b>Italiano:</b> saper distinguere le caratteristiche morfologico/sintattico/lessicale dell'Italiano medievale rispetto a quello moderno</p> <p><b>Storia:</b> distinguere i mezzi di comunicazione medievali rispetto a quelli moderni</p> |
| Quali ambienti e strumenti di lavoro ho a disposizione? | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aula</li> <li>- Laboratorio di servizi enogastronomici-sala e vendita</li> <li>- Laboratorio di informatica</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Libro di testo</li> <li>- Link a siti Istituzionali e aziendali per la raccolta di informazioni</li> <li>- Schemi e mappe</li> <li>- Materiali proposti dai docenti</li> <li>- Monitor touch</li> </ul>                                                                                                      |
| <b>Con quali criteri sarà valutato il mio lavoro?</b>               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizzazione logica e coerenza del lavoro;</li> <li>- Correttezza del compito;</li> <li>- Chiarezza e sinteticità delle informazioni proposte;</li> <li>- Capacità di lavorare in gruppo;</li> <li>- Capacità di applicare le conoscenze e le abilità acquisite;</li> <li>- L'agire competente.</li> </ul> |
| <b>Con quali strumenti sarà valutato il mio processo di lavoro?</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Questionario di autovalutazione in ingresso;</li> <li>- Questionario di autovalutazione in uscita;</li> <li>- Griglia di valutazione delle competenze.</li> </ul>                                                                                                                                            |
| <b>Come sarà valutato complessivamente il mio lavoro?</b>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- I docenti assegneranno, ove previsto, un voto in relazione alle abilità e conoscenze acquisite.</li> <li>- I docenti compileranno una griglia di valutazione delle competenze raggiunte.</li> </ul>                                                                                                          |