**Uda 1: BENVENUTI IN LABORATORIO**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Fasi**  | **Attività**  | **Strumenti**  | **Esiti**  | **Tempi**  | **Valutazione**  |
| **1**  | Presentazione dell’UdA | Scheda“*Consegna agli studenti”* | Motivare il gruppo classe | 1 ora Coordinatore UdA  |  Interesse dimostrato  |
| **2**  | Presentazione delle divise e del ruolo rivestito in base ad esse; Lingua Inglese | Le divise dei tre laboratori:Lezione frontale Libri di testoMateriale multimediale  | Indossare correttamente le divise. Consapevolezza del proprio ruolo | 4 ore Docente Inglese | OsservazioneVerifica intermedia  |
| **3** | Presentazione delle divise e del ruolo rivestito in base ad esse; Lingua Francese | Le divise dei tre laboratori:Lezione frontale Libri di testoMateriale multimediale | Indossare correttamente le divise. Consapevolezza del proprio ruolo | 4 ore Docente Francese | OsservazioneVerifica intermedia |
| **4** | Interazione tra l’attività sportiva e la sana alimentazione | Libro di testo, Aula, Materiale multimediale, palestra | Implementare la conoscenza della sana alimentazione attraverso l’attività sportiva | 2 ore Docente di Scienze motorie | OsservazioneValutazione intermedia |
| **5** | Rischi connessi alla manipolazione degli alimenti (tossinfezioni alimentari, igiene e salubrità degli alimenti) e **alimentazione sostenibile** | Libro di testo, internet, materiale multimediale, tablet, Aula | Consolidamento della conoscenza riguardo gli aspetti igienico-sanitari di conservazione, pulizia e manipolazione degli alimenti | 4 ore Docente di Scienze degli alimentiCompresenza sala e cucina | OsservazioneValutazione intermedia |
| **6** | Ingresso nei laboratori Presentazione attrezzature Terminologia in lingua straniera | Lezione frontale Laboratori Attrezzature Filmati  | Individuare correttamente le attrezzature e la logistica dei tre laboratori Utilizzare correttamente la terminologia anche in lingua straniera | 3 ore Docenti tecnico-pratici SALA, CUCINA, ACCOGLIENZA | Osservazione nei laboratori Verifica intermedia  |
| **7** | Igiene e sicurezza nei laboratori  | Libri di testo Lezione frontale LaboratorioTabletSlide | Consapevolezza dell’importanza dell’igiene personale nei laboratori  | 3 ore Docenti tecnico-pratici SALA, CUCINA, ACCOGLIENZA | Osservazione nei laboratori Verifica intermedia |
| **8** | Tutela del lavoratore  | Libri di testo Lezione frontale LaboratorioTabletSlide | Consapevolezza della tutela operata dalle leggi nei confronti del lavoratore  | 2 ore Docente di Diritto | Osservazione nei laboratori Valutazione intermediaColloquio |
| **9** | Storia, cultura e tradizioni sull’alimentazione delle diverse religioni con particolare riguardo allo **sviluppo sostenibile** | Libro di testoLezione frontale e dialogataMateriale multimediale e internet | Implementare negli allievi la conoscenza in linea generale dell’alimentazione nelle diverse culture religiose  | 2 ore Docente di Religione | Valutazione intermedia |
| **10** | Unità di misura in cucina: tabelle di conversione e sistemi di misurazione alternativi | Libro di testo, dispense, internet, tablet, calcolatrice | Comprendere lo studio e il procedimento di una ricetta, consolidandola attraverso l’utilizzo delle apposite unità di misura | 4 ore matematica | Valutazione intermedia |
| **11** | Realizzazionedei cartelloni/lavoro in PPTVademecum in lingua | Attività in aula Lavori di gruppo Aula informaticaTabletSlide | Bozza cartelloni /lavori in PPTStesura definitiva  | 4 oreDocente Italiano e TIC | Correttezza formale, terminologica e comunicativa   |
| **12** | Presentazione cartelloni  | Aula LIM Biblioteca PC con proiettore  | Illustrazione ed esposizione corretta del contenuto dei cartelloni  | 2 oraTutti i docenti coinvolti/solo il coordinatore (da definire) | Valutazione globale dell’UdA con “*Griglia**di valutazione dell’UdA*” |
| **13** | Prova esperta | Laboratorio di sala, cucina e accoglienza | Acquisire consapevolezza dell’esperienza vissuta, con particolare riguardo al processo della marcia in avanti e “zero sprechi” | 3 ore Tutti i docenti coinvolti | Vedi rubrica valutativa delle competenze |
| **14** | Relazione individuale | Aula | Acquisire consapevolezza dell’esperienza vissuta | 2 oreDocente di Italiano | Composizione scritta su traccia |

|  |  |
| --- | --- |
|  | TEMPI |
| ***Fasi*** | **Novembre** | **Dicembre**  | **Gennaio** |  |
| **1** | 1 ora |  |  |  |
| **2** | 4 ore |  |  |  |
| **3** | 4 ore |  |  |  |
| **4** | 2 ore |  |  |  |
| **5** | 4 ore |  |  |  |
| **6** |  | 3 ore |  |  |
| **7** |  | 3 ore |  |  |
| **8** |  | 2 ore |  |  |
| **9** |  | 2 ore |  |  |
| **10** |  |  | 4 ore |  |
| **11** |  |  | 4 ore |  |
| **12** |  |  | 2 ore |  |
| **13** |  |  | 3 ore |  |
| **14** |  |  | 2 ore |  |

 **DIAGRAMMA DI GANTT**