**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 testo  Materiale multimediale | Indossare correttamente le divise.  Consapevolezza del proprio ruolo | 4 ore  Docente Inglese | Osservazione  Verifica intermedia |
| **3** | Presentazione delle divise e del ruolo rivestito in base ad esse; Lingua Francese | Le divise dei tre laboratori:  Lezione frontale  Libri di testo  Materiale multimediale | Indossare correttamente le divise.  Consapevolezza del proprio ruolo | 4 ore  Docente Francese | Osservazione  Verifica 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 | Osservazione  Valutazione 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 alimenti  Compresenza sala e cucina | Osservazione  Valutazione 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  Laboratorio  Tablet  Slide | 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  Laboratorio  Tablet  Slide | Consapevolezza della tutela operata dalle leggi nei confronti del lavoratore | 2 ore  Docente di Diritto | Osservazione nei laboratori  Valutazione intermedia  Colloquio |
| **9** | Storia, cultura e tradizioni sull’alimentazione delle diverse religioni con particolare riguardo allo **sviluppo sostenibile** | Libro di testo  Lezione frontale e dialogata  Materiale 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** | Realizzazione  dei cartelloni/lavoro in PPT  Vademecum in lingua | Attività in aula  Lavori di gruppo  Aula informatica  Tablet  Slide | Bozza cartelloni /lavori in PPT  Stesura definitiva | 4 ore  Docente 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 ora  Tutti 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 ore  Docente 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**