Piano di lavoro uda

|  |
| --- |
| **UNITÀ DI APPRENDIMENTO:** ***Attenti, puliti e ordinati.*** *(totale ore 40)* |
| **Coordinatore:** Docente coordinatore |
| **Collaboratori:**  Docenti di: Diritto ed economia, Lingua Inglese, Lingua Francese, Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, sala e vendita, accoglienza turistica, Scienza degli alimenti, Italiano, TIC e Geografia. |

**Specificazione delle Fasi**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Fasi** | **Attività** | **Strumenti** | **Esiti** | **Tempi e docenti coinvolti** | **Valutazione** |
| **1** | Presentazione dell’UdA | Scheda “*Consegna agli studenti”* | Coinvolgimento del gruppo classe | 1 ore Coordinatore UdA + 2 docenti | - |
| **2** | Analisi dei regolamenti dei laboratori | Aula Laboratori di sala, cucina e accoglienza Testi di regolamenti (cartacei ed elettronici) | Riconoscimento del significato delle norme contenute nei regolamenti e loro applicazioni nei  laboratori | 3 ore Docenti di  Cucina, sala e vendita,accoglienza turistica | Valutazione intermedia |
| **3** | Esame del comportamento richiesto nella professione e della funzione della  Divisa. Come diventare un professionista e i requisiti fondamentali. Il galateo a tavola. | Aula e laboratori | Autogestirsi nell’uso della divisa, collegandola alle sue funzioni e al comportamento che implica. Sapere, saper fare, saper essere. | 3 ore Docenti di  Cucina, sala e vendita, accoglienza turistica | Valutazione intermedia osservativa e scritta |
| **4** | La comunicazione verbale e il savoir faire: come rivolgersi al cliente. L’utilizzo dei titoli di CORTESIA e dei titoli SPECIFICI | **Aula** | Implementare la conoscenza della lingua italiana padroneggiando gli strumenti espressivi | **3 ore**  **Docente di Italiano** | Valutazione intermedia |
| **5** | IGIENE & SALUTE: HACCP e sicurezza alimentare: le normative di riferimento | **Aula** | Consapevolezza della tutela operata dalle leggi nei confronti del lavoratore e dell’igiene degli alimenti | **3 ore**  **Docente di**  **Diritto** | Valutazione intermedia |
| **6** | Stesura glossario tecnico in lingua inglese: divisa, comportamenti corretti e scorretti durante il lavoro, principali figure che compongono il TUSL, fasi del processo di “marcia in avanti” | Aula, Pc e stampante Dizionario italiano-inglese,  libro di testo, tablet, internet | Definizione di un glossario tecnico specifico | 3 ore Docente di inglese  +  3 ore docente di francese | Valutazione intermedia (adeguatezza e correttezza del glossario) |
| **7** | Criteri e modalità di realizzazione di mappe concettuali e/o diagrammi di flusso inerenti all’organigramma della sicurezza e il processo di “marcia in avanti” del prodotto | Aula, Pc e stampante, aula informatica, tablet, libro di testo, dispense sicurezze e igiene alimentare, fotocopie | Implementare negli allievi la conoscenza nell’utilizzo di testi multimediali | **4 ore**  **Docente di TIC** | Valutazione intermedia e osservativa |
| **8** | Riconoscimento delle BPI (Le buone pratiche igieniche) e delle contaminazioni dirette, indirette e crociate (sporco-pulito, le procedure di pulizia, la disinfezione e la disinfestazione) | Aula, laboratorio di cucina, libro di testo, dispense da internet, esempi empirici | Consolidamento della conoscenza riguardo gli aspetti igienico-sanitari di, pulizia e manipolazione degli alimenti | **4 ore**  **Docente di**  **Scienze degli**  **alimenti** | Valutazione Intemedia |
| **9** | La geografia enogastronomica Campana: l’igiene, la sicurezza e la sostenibilità dei prodotti alimentari d’eccellenza nascono dalla conoscenza diretta del territorio Cilentano | Aula, libro di testo,  LIM, internet, tablet, dispense varie | Implementare negli allievi la conoscenza diretta dei territori cilentani per un migliore approccio al mondo della cucina, alla gestione della sala e al coinvolgimento del cliente | 4 ore Docente di Geografia | Valutazione intermedia |
| **10** | Realizzazione dei cartelloni | Aula, cartelloni, pennarelli ecc. materiali raccolti | Organizzare il lavoro con autonomia, individuando  gli elementi salienti e ordinandoli in sequenza | 4 ore Docente di italiano | Valutazione intermedia |
| **11** | Presentazione dell’attività | PC espositori aula magna, aula informatica | Illustrazione ed esposizione corretta del contenuto del cartellone/i | 2 ore Tutti i docenti  coinvolti | Valutazione globale dell’UdA con “*Griglia*  *di valutazione dell’UdA*” |
| **12** | Test semi-strutturato di fine UDA | **Aula** | Valutazione finale e acquisizione delle competenze. | **2 ore**  **Docenti di**  **LSE, LSV e Accoglienza**  **turistica** | Griglia di valutazione del Test semi-strutturato. |
| **13** | Relazione individuale | Aula | Acquisire consapevolezza dell’esperienza vissuta | 1 ora Docente di italiano | Composizione scritta su traccia |

**DIAGRAMMA DI GANTT**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | ***Tempi*** | | | | | |
| ***Fasi*** | **Febbraio** | **Marzo** | **Aprile** | **Maggio** |  |  |
| **1** | 1 ore |  |  |  |  |  |
| **2** | 3 ore |  |  |  |  |  |
| **3** | 3 ore |  |  |  |  |  |
| **4** | 3 ore |  |  |  |  |  |
| **5** |  | 3 ore |  |  |  |  |
| **6** |  | 3+3 ore |  |  |  |  |
| **7** |  | 4 ore |  |  |  |  |
| **8** |  |  | 4 ore |  |  |  |
| **9** |  |  | 4 ore |  |  |  |
| **10** |  |  | 4 ore |  |  |  |
| **11** |  |  |  | 2 ore |  |  |
| **12** |  |  |  | 2 ore |  |  |
| **13** |  |  |  | 1 ora |  |  |