

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA

| UDA ORIENTATIVA | | |
|---|---|---|
| 01. Titolo UdA | <i>L'ARCIPELAGO DEL MIELE</i> | |
| 02. Contestualizzazione/finalità | In questa unità di apprendimento orientativa, il miele funge da filo conduttore di una colazione nella quale gli alunni presenteranno ai genitori/docenti le specificità delle tre declinazioni dell'Indirizzo Enogastronomico per orientarsi nella scelta | |
| 03. Destinatari | Classi seconde dell'Indirizzo di Enogastronomia (24 alunni ipotizzati per classe) | |
| 04. Monte ore complessivo | ORE CURRICOLARI | ORE EXTRA - CURRICOLARI |
| | 51 | 0 |
| 05. Situazione-problema / compiti di realtà dell'UdA | <p>Realizzazione di un percorso tematico proposto come evento "leggero" (colazione con miele / merenda / aperitivo) rivolto ai genitori / docenti. La colazione è organizzata "a isole". Ogni isola presenta un miele diverso e intervengono i rappresentanti di ogni indirizzo (ipoteticamente 6 alunni in 4 isole):</p> <p>1) prima isola miele millefiori abbinamento con estratti (LSES), 2) seconda isola miele di castagno abbinamento con caffè (LSES), 3) terza isola miele di acacia abbinamento con latte (LSES), 4) quarta isola miele di zagara abbinamento con tè (LSES);</p> <p>Gli studenti realizzeranno una preparazione dolce e una preparazione salata adatte ad una colazione da abbinare ad ogni isola/miele (da mettere nella rubric "guidati"). In base al miele scelto (eventuale prodotto premiato e azienda) e alle preparazioni di cucina, elaborano poi delle novelle sul tema del miele, una carta d'identità del prodotto con logo commerciale, una rielaborazione in lingua inglese dei contenuti da inserire in una brochure con QR code che contenga immagini significative e funzionale all'esposizione orale in occasione dell'evento. Gli studenti svilupperanno anche, in base ai principi del food desing, una geometria nel piatto, cambiando le forme delle pietanze presentate dalla cucina e l'impiattamento.</p> | |
| 06. Prodotti da realizzare Tipologie di prove | <p>Gli studenti realizzeranno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - una brochure promozionale con i prodotti tipici e una ricetta del territorio contenente come ingrediente principale il miele, presentazione delle aziende individuate e dei loro prodotti e almeno due attrattori culturali. - un elaborato dell'ordine di servizio e la prova pratica del servizio; - l'elaborazione scritta delle ricette e la preparazione delle ricette in laboratorio; - un breve racconto sul miele da utilizzare nella brochure; - una proposta di colazione corretta, con scelta di una tipologia di miele sulla base del metodo produttivo - la predisposizione di un'etichetta del miele (carta d'identità) e produzione di un logo commerciale - un glossario con terminologia in inglese sull'argomento e dei testi prodotti dagli studenti sull'argomento prendendo spunto dai testi prodotti in italiano. | |
| 07. Competenze obiettivo | 07.2 Competenze Chiave UE (Raccomandazione del Consiglio UE del 22/05/2018) | |
| | 07.1.1 Competenze Istruzione Professionale di Area Generale | a valenza orientativa: CCEUS - competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare |
| | Gen2 BIENNIO: Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali. Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi | CCEU1 - competenza alfabetica funzionale |
| | Gen7 BIENNIO: Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti. | CCEU4 - competenza digitale |
| | Gen12 BIENNIO: Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche. | CCEU3 - competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria |
| | Gen10.2 BIENNIO: Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia | CCEU7 - competenza imprenditoriale |
| | Gen5 BIENNIO: 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. | CCEU2 - competenza multilinguistica |
| | 07.2.1 Competenze Istruzione Professionale di Area di Indirizzo | |
| | Ind1 BIENNIO: Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. | CCEU7 - competenza imprenditoriale |
| | Ind5 BIENNIO: Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti. | CCEU5 - competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare |
| Ind6 BIENNIO: Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione. | CCEU1 - competenza alfabetica funzionale | |
| Ind7 BIENNIO: Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti. | CCEU5 - competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | |
| Ind11 BIENNIO: Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza. | CCEU8 - competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali | |
| 08. Prerequisiti | <p>AREA GENERALE: Fonti dell'informazione e della documentazione (L.ITA); Caratteri comunicativi di un testo multimediale (L.ITA); AREA DI INDIRIZZO: Tecniche di comunicazione e presentazione (TIC); Concetto di norma e sanzione e le forme giuridiche delle imprese (DIRITTO) (L.ING) Enogastronomia: Il settore enogastronomico, le figure professionali, attrezzature ed utensili di laboratorio, gli stili di servizio, elementi di cottura e di conservazione. Scienze degli alimenti: Principi nutritivi, alimentazione equilibrata. Accoglienza Turistica: Varie forme di turismo, le figure professionali, enogastronomia e Made in Italy, il Wine&Food tourism, eccellenze del Made in Italy, La comunicare verbale e non verbale. Sala e vendita: Il settore enogastronomico, le figure professionali, attrezzature ed utensili di laboratorio, gli stili di servizio.</p> | |
| | Conoscenze | Abilità |
| | riferta alla competenza | Gen2 BIENNIO: Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali. Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi |
| | GEN2 ASSE LINGUAGGI: Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi, valutativo-interpretativi, argomentativi, regolativi. | GEN2 ASSE LINGUAGGI: Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione. |
| | GEN2 ASSE LINGUAGGI: Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali. | GEN2 ASSE LINGUAGGI: Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosi in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione. |
| GEN2 ASSE LINGUAGGI: Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale | GEN2 ASSE LINGUAGGI: Cogliere in una conversazione o in una discussione i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni per poter intervenire con pertinenza e coerenza. | |

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA

| | | |
|-----------------------------------|--|--|
| | riferita alla competenza | Gen7 BIENNIO: Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti. |
| | GEN7 ASSE LINGUAGGI: Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale | GEN7 ASSE LINGUAGGI: Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi. |
| | GEN7 ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO: Forme di comunicazione commerciale e pubblicità | GEN7 ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO: Utilizzare il linguaggio e gli strumenti adeguati alla situazione comunicativa |
| | riferita alla competenza | Gen12 BIENNIO: Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche. |
| | GEN12 ASSE MATEMATICO: Nozioni fondamentali di geometria del piano e dello spazio. | GEN12 ASSE MATEMATICO: Conoscere e usare misure di grandezze geometriche perimetro, area e volume delle principali figure geometriche del piano e dello spazio. |
| | riferita alla competenza | Gen10.2 BIENNIO: Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia |
| | GEN10.2 ASSE STORICO SOCIALE: Le regole che governano l'economia ed i principali soggetti del sistema economico del proprio territorio. Il tessuto produttivo e dei servizi del proprio territorio | GEN10.2 ASSE STORICO SOCIALE: Riconoscere le caratteristiche essenziali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative in linea con la propria formazione |
| | riferita alla competenza | Gen5 BIENNIO: 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. |
| | GEN5 ASSE LINGUAGGI: Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza | GEN5 ASSE LINGUAGGI: Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza |
| 09. Saperi | riferita alla competenza | Ind1 BIENNIO: Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. |
| | IND1 BIENNIO: L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori | IND1 BIENNIO: Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici |
| | IND1 BIENNIO: Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore. | |
| | IND1 BIENNIO: Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse | IND1 BIENNIO: Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento |
| | IND1 BIENNIO: Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione. | IND1 BIENNIO: Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi |
| | riferita alla competenza | Ind5 BIENNIO: Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti. |
| | IND5 BIENNIO: Caratteristiche merceologiche e nutrizionali dei prodotti e delle materie prime in riferimento all'arte bianca. | IND5 BIENNIO: Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria |
| | IND5 BIENNIO: Elementi di chimica organica, correlati alle preparazioni connesse | |
| | riferita alla competenza | Ind6 BIENNIO: Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione. |
| | IND6 BIENNIO: Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. | IND6 BIENNIO: Presentarsi in modo professionale |
| | IND6 BIENNIO: Tecniche di base per la comunicazione professionale applicata alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti. | IND6 BIENNIO: Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti |
| | riferita alla competenza | Ind7 BIENNIO: Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti. |
| | IND7 BIENNIO: Elementi di enogastronomia locale, regionale e nazionale. | IND7 BIENNIO: Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità. |
| | IND7 BIENNIO: Elementi di geografia turistica con particolare riferimento al territorio. | IND7 BIENNIO: Fornire informazioni al cliente in relazione alle opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche del territorio. |
| | IND7 BIENNIO: Servizi internet per la promozione enogastronomica e culturale del territorio. | |
| | IND7 BIENNIO: Classificazione merceologica di base delle principali categorie dei prodotti agroalimentari del territorio in funzione della loro origine. | |
| | riferita alla competenza | Ind11 BIENNIO: Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza. |
| | IND11 BIENNIO: Il concetto di bene culturale e ambientale. | IND11 BIENNIO: Individuare i prodotti enogastronomici regionali e valorizzare i piatti della tradizione. |
| | IND11 BIENNIO: Legislazione riguardante il patrimonio culturale e ambientale e i marchi di tutela dei prodotti tipici. | IND11 BIENNIO: Adottare tecniche di base per la presentazione di prodotti enogastronomici, servizi di accoglienza e beni culturali tipici del territorio di appartenenza |
| | IND11 BIENNIO: Marchio Biologico. | |
| 10. Insegnamenti coinvolti | Insegnamento | ore curricolari |
| | Asse dei Linguaggi: Italiano | 7 |
| | Asse dei Linguaggi: Inglese | 6 |
| | Asse matematico: Matematica | 4 |
| | Asse storico sociale: Diritto e Economia | 5 |
| | Asse scientifico tecnologico prof.le: Scienze degli alimenti | 5 |
| | Asse scientifico tecnologico prof.le: Laboratori dei servizi Enogastronomici - cucina | 6 |
| | Asse scientifico tecnologico prof.le: Laboratori dei servizi Enogastronomici - bar- sala e vendita | 6 |
| | Asse scientifico tecnologico prof.le: Laboratori dei servizi di Accoglienza turistica | 6 |
| Tutti gli insegnamenti | 6 | |

FASI DELL'UDA

| NR E TITOLO | CONTENUTI | INSEGNAMENTI | STRATEGIE DIDATTICHE | TIPO DI ATTIVITA' | STRUMENTI | ESITI/PRODOTTI INTERMEDI | CRITERI | | | | RIFERIMENTI TEMPORALI | | | | | |
|----------------------------|---------------------|---|----------------------|---|---------------------|--|-----------------------------|---|-------------------------------------|---|--|--|------------------------|------------------------------|------------------------------|---|
| | | | | | | | EVIDENZE PER LA VALUTAZIONE | | | | | | | | | |
| FASE 5. | | Asse scientifico tecnologico prof.Le: Laboratori dei servizi Enogastronomici - bar-sala e vendita | BRAINSTORMING | Definizione nominativi alunni per gruppi di lavoro (isole); Compilazione dell'ordine di servizio per l'evento Prova pratica in laboratorio dei servizi a isola. | MATERIALI DIDATTICI | Elaborato dell'ordine di servizio Prova pratica del servizio | COMP 1 | Ind1 BIENNIO: Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. | CCEU7 - competenza imprenditoriale | Modalità di verifica e valutazione dell'evidenza | ORE TOTALI FASE | | | 6 | 0 | |
| | | | | | | | | | | | SCANSIONE SETTIMANE | | | ORE SETTLI CURRICOLARI | ORE SETTLI EXTRA-CURRICOLARI | |
| | | | | | | | | | | | EVID 1.1 | Rubrica di prodotto | 1° SETTIMANA | | | - |
| | | | | | | | | | | | | | 2° SETTIMANA | | | |
| | | | | | | | | | | | EVID 2.1 | Rubrica di processo | 5° SETTIMANA | SI | 2 | |
| | | | | | | | | | | | | | 6° SETTIMANA | SI | 3 | |
| | | | | | | | | | | | EVID 2.1 | Rubrica di processo | 7° SETTIMANA | | | |
| 10° SETTIMANA | | | | | | | | | | | | | | | | |
| EVID ATTIVITA' COOPERATIVA | Rubrica di processo | PORTFOLIO | SI | 1 | 0 | | | | | | | | | | | |
| | | FASE 6. | | Asse scientifico tecnologico prof.Le: Laboratori dei servizi di Accoglienza turistica | BRAINSTORMING | Mettere insieme le varie idee e proposte individuando le aziende che si vuole analizzare | DIGITAL BOARD | Brochure con presentazione multimediale promozionale del territorio di appartenenza da un punto di vista culturale ed enogastronomico. La presentazione dovrà proporre: informazioni geografiche sul territorio, i prodotti tipici e una ricetta del territorio contenente come ingrediente principale il miele, presentazione delle aziende individuate e dei loro prodotti e almeno due attrattori culturali | COMP 1 | Gen2 BIENNIO: Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali. Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi | CCEU1 - competenza alfabetica funzionale | Modalità di verifica e valutazione dell'evidenza | ORE TOTALI FASE | | | 6 |
| SCANSIONE SETTIMANE | | | | | | | | | | | | | ORE SETTLI CURRICOLARI | ORE SETTLI EXTRA-CURRICOLARI | | |
| EVID 1.1 | Rubrica di processo | | | | | | | | | | | | 1° SETTIMANA | - | | - |
| | | | | | | | | | | | | | 2° SETTIMANA | - | | - |
| EVID 1.2 | Rubrica di prodotto | | | | | | | | | | | | 3° SETTIMANA | SI | 2 | |
| | | | | | | | | | | | | | 4° SETTIMANA | | | |
| EVID 2.1 | Rubrica di prodotto | | | | | | | | | | | | 5° SETTIMANA | SI | 2 | |
| | | 6° SETTIMANA | SI | 1 | | | | | | | | | | | | |
| EVID ATTIVITA' COOPERATIVA | Rubrica di processo | 10° SETTIMANA | | | | | | | | | | | | | | |
| | | PORTFOLIO | SI | 1 | 0 | | | | | | | | | | | |
| FASE 7. | | Asse dei Linguaggi: Inglese | COOPERATIVE LEARNING | Suddivisi in gruppi gli studenti cercano articoli in inglese sull'argomento dell'uda per stilare una sorta di dizionario. Gli studenti utilizzeranno il loro glossario e gli articoli per creare testi attinenti ai testi prodotti in italiano da inserire nella brochure. Attività di peer tutoring per revisione degli articoli. I gruppi si preparano ad esporre in inglese i testi prodotti. | DOCUMENTI DI TESTO | LABORATORIO | COMP 1 | Gen5 BIENNIO: 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. | CCEU2 - competenza multilinguistica | Modalità di verifica e valutazione dell'evidenza | ORE TOTALI FASE | | | 6 | 0 | |
| | | | | | | | | | | | SCANSIONE SETTIMANE | | | ORE SETTLI CURRICOLARI | ORE SETTLI EXTRA-CURRICOLARI | |
| | | | | | | | | | | | EVID 1.1 | Rubrica di processo | 1° SETTIMANA | | | - |
| | | | | | | | | | | | | | 2° SETTIMANA | | | |
| | | | | | | | | | | | EVID 1.2 | Rubrica di prodotto | 3° SETTIMANA | | | |
| | | | | | | | | | | | | | 4° SETTIMANA | | | |
| | | | | | | | | | | | EVID 2.1 | Rubrica di prodotto | 5° SETTIMANA | | | |
| 6° SETTIMANA | SI | 2 | | | | | | | | | | | | | | |
| EVID 2.2 | Rubrica di prodotto | 7° SETTIMANA | SI | 2 | | | | | | | | | | | | |
| | | 8° SETTIMANA | SI | 2 | | | | | | | | | | | | |
| EVID 2.2 | Rubrica di prodotto | 9° SETTIMANA | SI | 1 | | | | | | | | | | | | |
| | | 10° SETTIMANA | | | | | | | | | | | | | | |
| EVID ATTIVITA' COOPERATIVA | Rubrica di processo | PORTFOLIO | SI | 1 | 0 | | | | | | | | | | | |
| | | FASE 8. | | Asse matematico: Matematica | LEARNING BY DOING | La classe è suddivisa in tre gruppi di studenti ognuno dei quali è incaricato di fornire informazioni geometriche relative ad ogni tipologia di piatto (di forma quadrata, rettangolare e circolare). Ogni gruppo il lavoro è svolto da coppie di studenti che utilizzeranno Geogebra per rappresentare la figura del piatto, individuarne il baricentro e sezionarlo graficamente in aree di impiattamento. | SOFTWARE DIDATTICI | geogebra | COMP 1 | Gen12 BIENNIO: Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche. | CCEU3 - competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria | Modalità di verifica e valutazione dell'evidenza | ORE TOTALI FASE | | | 4 |
| SCANSIONE SETTIMANE | | | | | | | | | | | | | ORE SETTLI CURRICOLARI | ORE SETTLI EXTRA-CURRICOLARI | | |
| EVID 1.1 | Rubrica di processo | | | | | | | | | | | | 1° SETTIMANA | | | - |
| | | | | | | | | | | | | | 2° SETTIMANA | | | |
| EVID 1.2 | Rubrica di prodotto | | | | | | | | | | | | 3° SETTIMANA | | | |
| | | | | | | | | | | | | | 4° SETTIMANA | | | |
| EVID 2.1 | Rubrica di prodotto | | | | | | | | | | | | 10° SETTIMANA | SI | 3 | |
| | | PORTFOLIO | SI | 1 | 0 | | | | | | | | | | | |

FASI DELL'UDA

| NR E TITOLO | CONTENUTI | INSEGNAMENTI | STRATEGIE DIDATTICHE | TIPO DI ATTIVITA' | STRUMENTI | ESITI/PRODOTTI INTERMEDI | CRITERI | | | RIFERIMENTI TEMPORALI | | | | | | | | |
|---|---|------------------------|--|---|---------------------|---|-----------------------------|---|------------------------------------|--|---------------------|--|--|--|--------------|---|--|--|
| | | | | | | | EVIDENZE PER LA VALUTAZIONE | | | ORE TOTALI FASE | | 6 | 0 | | | | | |
| FASE 9. EVENTO FINALE | LSEC Tecniche di preparazione di ricette salate e dolci per servizio a buffet | Tutti gli insegnamenti | LABORATORIO | LSEC Preparazione e servizio delle ricette prestabilite; spiegazione tecnico-pratica ai commensali; | MATERIALI DIDATTICI | LSEC Esecuzione delle ricette e del servizio con illustrazione ai clienti | COMP 1 | Ind1 BIENNIO: Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. | CCEU7 - competenza imprenditoriale | Modalità di verifica e valutazione dell'evidenza | ORE TOTALI FASE | | 6 | 0 | | | | |
| | | | | | | | | | | | SCANSIONE SETTIMANE | | ORE SETTLI CURRICOLARI | ORE SETTLI EXTRA-CURRICOLARI | | | | |
| | | | | | | | | | | | EVID 1.1 | Esegui le ricette, utilizzando le tecniche di lavorazione previste in modo ordinato, corretto e funzionale | Rubrica di prodotto | 1° SETTIMANA | | - | | |
| | | | | | | | | | | | | | | 2° SETTIMANA | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | 3° SETTIMANA | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | 4° SETTIMANA | | | | |
| | | | | | | | | | | | EVID 1.2 | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | COMP 2 | Ind7 BIENNIO: Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti. | CCEU5 - competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | Modalità di verifica e valutazione dell'evidenza | 5° SETTIMANA | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | 6° SETTIMANA | | | |
| EVID 2.1 | Predisporre e curare il servizio del buffet di degustazione, svolgendo le mansioni previste in modo ordinato e corretto | | Rubrica di processo | 7° SETTIMANA | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 8° SETTIMANA | | | | | | | | | | | | | | |
| EVID 2.2 | Illustrare le pietanze ai clienti in modo chiaro, efficace e preciso, utilizzando un lessico appropriato | | Rubrica di processo | 9° SETTIMANA | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 10° SETTIMANA | | Si | 5 | | | | | | | | | | | |
| COMP ATTIVITA' COOPERATIVA | - | | Modalità di verifica e valutazione dell'evidenza | 10° SETTIMANA | Si | 5 | | | | | | | | | | | | |
| EVID ATTIVITA' COOPERATIVA | - | | - | PORTFOLIO | Si | 1 | 0 | | | | | | | | | | | |

RUBRICA DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

| | |
|--|--|
| COMPITO DI REALTA': | PRODOTTI: |
| <p>Realizzazione di un percorso tematico proposto come evento "leggero" (colazione con miele / merenda / aperitivo) rivolto ai genitori / docenti. La colazione è organizzata "a isole". Ogni isola presenta un miele diverso e intervengono i rappresentanti di ogni indirizzo (ipoteticamente 6 alunni in 4 isole):</p> <p>1) prima isola miele millefiori abbinamento con estratti (LSES), 2) seconda isola miele di castagno abbinamento con caffè (LSES), 3) terza isola miele di acacia abbinamento con latte (LSES), 4) quarta isola miele di zagara abbinamento con tè (LSES);</p> <p>Gli studenti realizzeranno una preparazione dolce e una preparazione salata adatte ad una colazione da abbinare ad ogni isola/miele (da mettere nella rubric "guidati"). In base al miele scelto (eventuale prodotto premiato e azienda) e alle preparazioni di cucina, elaborano poi delle novelle sul tema del miele, una carta d'identità del prodotto con logo commerciale, una rielaborazione in lingua inglese dei contenuti da inserire in una brochure con QR code che contenga immagini significative e funzionale all'esposizione orale in occasione dell'evento. Gli studenti svilupperanno anche, in base ai principi del food desing, una geometria nel piatto, cambiando le forme delle pietanze presentate dalla cucina e l'impiattamento.</p> | <p>Gli studenti realizzeranno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - una brochure promozionale con i prodotti tipici e una ricetta del territorio contenente come ingrediente principale il miele, presentazione delle aziende individuate e dei loro prodotti e almeno due attrattori culturali. - un elaborato dell'ordine di servizio e la prova pratica del servizio; - l'elaborazione scritta delle ricette e la preparazione delle ricette in laboratorio; - un breve racconto sul miele da utilizzare nella brochure; - una proposta di colazione corretta, con scelta di una tipologia di miele sulla base del metodo produttivo - la predisposizione di un'etichetta del miele (carta d'identità) e produzione di un logo commerciale - un glossario con terminologia in inglese sull'argomento e dei testi prodotti dagli studenti sull'argomento prendendo spunto dai testi prodotti in italiano. |

| FASE UDA | INSEGNAMENTO | COMPETENZA IP | COMPETENZA CHIAVE UE | DIMENSIONE DI VALUTAZIONE | EVIDENZA | LIVELLI DI PADRONANZA DELLE EVIDENZE | | | |
|--------------------------|--|---|--|---------------------------|---|---|--|--|--|
| | | | | | | INIZIALE (D) | BASE (C) | INTERMEDIO (B) | AVANZATO (A) |
| FASE 0. PORTFOLIO | TUTTI GLI INSEGNAMENTI COINVOLTI NELL'UDA | a valenza orientativa: CCEU5 - competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | | Rubrica metacognitiva | Riflettere sul percorso svolto, autovalutare i metodi ed i risultati ottenuti ipotizzando strategie di miglioramento. | Lo studente ricostruisce in modo frammentario le attività svolte presentando riflessioni sintetiche e poco significative sul proprio operato e sugli esiti conseguiti. | Lo studente ricostruisce sinteticamente ed in modo sufficientemente ordinato le attività svolte presentando semplici riflessioni sul proprio operato e sugli esiti conseguiti. | Lo studente ricostruisce in modo ordinato e abbastanza completo le attività svolte presentando ampie riflessioni sul proprio operato e sugli esiti conseguiti. | Lo studente ricostruisce in modo completo e organico le attività svolte presentando riflessioni consapevoli e significative sul proprio operato, sugli esiti conseguiti e avanzando proposte di miglioramento |
| FASE 1. Com'è fatto? | Asse scientifico tecnologico prof.le: Scienze degli alimenti | Ind7 BIENNIO: Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti. | CCEU5 - competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | Rubrica di processo | Collaborare in piccoli gruppi nel rispetto del ruolo e dei tempi. | L'alunno/a collabora solo se supportato e coadiuvato dai compagni apportando un contributo minimo. | L'alunno/a collabora apportando un contributo semplice ed essenziale | L'alunno/a collabora apportando un contributo importante e significativo | L'alunno/a partecipa con motivazione e coordina le attività del gruppo risultando un elemento trainante e apporta un contributo originale e creativo. |
| | | | | Rubrica di prodotto | Proporre una colazione equilibrata e sostenibile che includa il miele. | L'alunno/a propone una colazione poco equilibrata anche se supportato dai compagni | L'alunno/a propone una semplice colazione equilibrata | L'alunno/a propone una colazione equilibrata e sostenibile | L'alunno/a propone una colazione equilibrata e sostenibile con originalità |
| FASE 2. Da quanto tempo? | Asse dei Linguaggi: Italiano | Gen2 BIENNIO: Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali. Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi | CCEU1 - competenza alfabetica funzionale | Rubrica di prodotto | Scrivere una novella, rispettosa delle caratteristiche del genere testuale, originale e corretta dal punto di vista grammaticale, sul tema del miele | Il gruppo scrive una novella che tiene poco in considerazione le caratteristiche del genere, solo in parte corretta e scorrevole, che risulta un po' scontata e banale | Il gruppo scrive una novella che rispetta le caratteristiche essenziali del genere, sostanzialmente corretta e abbastanza scorrevole, originale in alcune scelte narrative | Il gruppo scrive una novella che rispetta tutte le caratteristiche principali del genere, corretta e generalmente scorrevole, originale in varie scelte narrative e contenutistiche | Il gruppo scrive una novella che rispetta in modo accurato le caratteristiche del genere, corretta e scorrevole, molto originale nelle scelte narrative e contenutistiche e di gradevole lettura |
| FASE 3. Dura lex sed lex | Asse storico sociale: Diritto e Economia | Gen10.2 BIENNIO: Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia | CCEU4 - competenza digitale | Rubrica di processo | Trascrivere correttamente la novella in un padlet, rispettando la lunghezza massima prevista e utilizzando una formattazione gradevole e originale, comprensiva della scelta di immagini pertinenti | Il gruppo trascrive la novella in un padlet compiendo vari errori e refusi, rispettando solo in parte la lunghezza massima prevista e limitandosi ad una basilare formattazione del testo, con immagini poco pertinenti | Il gruppo trascrive la novella in un padlet compiendo pochi errori e refusi, rispettando quasi la lunghezza massima prevista e curando una formattazione essenziale del testo, accompagnata da immagini pertinenti | Il gruppo trascrive la novella in un padlet compiendo pochissimi errori e refusi, rispettando la lunghezza massima prevista e curando la formattazione del testo, accompagnato da immagini pertinenti e abbastanza significative | Il gruppo trascrive la novella in un padlet senza errori o refusi, rispettando la lunghezza massima prevista e curando la formattazione del testo fin nei minimi dettagli e accompagnandolo da varie immagini pertinenti e significative |
| | | | | Rubrica di processo | Collaborare in gruppo per la realizzazione del prodotto/servizio, nel rispetto del ruolo dei compiti e dei tempi assegnati, comunicando in modo corretto. | Lo studente collabora solo se sollecitato/aiutato da un compagno o dal docente rispettando solo in parte il ruolo e i tempi assegnati, svolgendo alcune parti del compito e non sempre comunicando in modo corretto. | Lo studente collabora fornendo semplici contributi, rispetta sostanzialmente il ruolo e i tempi assegnati, svolgendo le parti elementari del compito e comunicando in modo quasi sempre corretto. | Lo studente collabora attivamente fornendo validi contributi, rispetta in modo diligente il ruolo e i tempi assegnati, svolgendo parti importanti del compito e comunicando in modo corretto. | Lo studente coordina il lavoro di gruppo, fornisce contributi originali, gestisce i tempi e organizza lo svolgimento del compito tra i membri comunicando in modo costruttivo e aperto al dialogo. |
| | | CCEU5 - competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | | Rubrica di processo | Collaborare in gruppo per la realizzazione del prodotto/servizio, nel rispetto del ruolo dei compiti e dei tempi assegnati, comunicando in modo corretto. | Lo studente collabora solo se sollecitato/aiutato da un compagno o dal docente rispettando solo in parte il ruolo e i tempi assegnati, svolgendo alcune parti del compito e non sempre comunicando in modo corretto. | Lo studente collabora fornendo semplici contributi, rispetta sostanzialmente il ruolo e i tempi assegnati, svolgendo le parti elementari del compito e comunicando in modo quasi sempre corretto. | Lo studente collabora attivamente fornendo validi contributi, rispetta in modo diligente il ruolo e i tempi assegnati, svolgendo parti importanti del compito e comunicando in modo corretto. | Lo studente coordina il lavoro di gruppo, fornisce contributi originali, gestisce i tempi e organizza lo svolgimento del compito tra i membri comunicando in modo costruttivo e aperto al dialogo. |

RUBRICA DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

| | |
|--|--|
| COMPITO DI REALTA': | PRODOTTI: |
| <p>Realizzazione di un percorso tematico proposto come evento "leggero" (colazione con miele / merenda / aperitivo) rivolto ai genitori / docenti. La colazione è organizzata "a isole". Ogni isola presenta un miele diverso e intervengono i rappresentanti di ogni indirizzo (ipoteticamente 6 alunni in 4 isole):</p> <p>1) prima isola miele millefiori abbinamento con estratti (LSES), 2) seconda isola miele di castagno abbinamento con caffè (LSES), 3) terza isola miele di acacia abbinamento con latte (LSES), 4) quarta isola miele di zagara abbinamento con tè (LSES);</p> <p>Gli studenti realizzeranno una preparazione dolce e una preparazione salata adatte ad una colazione da abbinare ad ogni isola/miele (da mettere nella rubric "guidati"). In base al miele scelto (eventuale prodotto premiato e azienda) e alle preparazioni di cucina, elaborano poi delle novelle sul tema del miele, una carta d'identità del prodotto con logo commerciale, una rielaborazione in lingua inglese dei contenuti da inserire in una brochure con QR code che contenga immagini significative e funzionale all'esposizione orale in occasione dell'evento. Gli studenti svilupperanno anche, in base ai principi del food desing, una geometria nel piatto, cambiando le forme delle pietanze presentate dalla cucina e l'impiattamento.</p> | <p>Gli studenti realizzeranno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - una brochure promozionale con i prodotti tipici e una ricetta del territorio contenente come ingrediente principale il miele, presentazione delle aziende individuate e dei loro prodotti e almeno due attrattori culturali. - un elaborato dell'ordine di servizio e la prova pratica del servizio; - l'elaborazione scritta delle ricette e la preparazione delle ricette in laboratorio; - un breve racconto sul miele da utilizzare nella brochure; - una proposta di colazione corretta, con scelta di una tipologia di miele sulla base del metodo produttivo - la predisposizione di un'etichetta del miele (carta d'identità) e produzione di un logo commerciale - un glossario con terminologia in inglese sull'argomento e dei testi prodotti dagli studenti sull'argomento prendendo spunto dai testi prodotti in italiano. |

| FASE UDA | INSEGNAMENTO | COMPETENZA IP | COMPETENZA CHIAVE UE | DIMENSIONE DI VALUTAZIONE | EVIDENZA | LIVELLI DI PADRONANZA DELLE EVIDENZE | | | |
|---------------------------------------|--|---|--|---------------------------|---|--|---|---|---|
| | | | | | | INIZIALE (D) | BASE (C) | INTERMEDIO (B) | AVANZATO (A) |
| FASE 0. PORTFOLIO | TUTTI GLI INSEGNAMENTI COINVOLTI NELL'UDA | a valenza orientativa: CCEU5 - competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | | Rubrica metacognitiva | Riflettere sul percorso svolto, autovalutare i metodi ed i risultati ottenuti ipotizzando strategie di miglioramento. | Lo studente ricostruisce in modo frammentario le attività svolte presentando riflessioni sintetiche e poco significative sul proprio operato e sugli esiti conseguiti. | Lo studente ricostruisce sinteticamente ed in modo sufficientemente ordinato le attività svolte presentando semplici riflessioni sul proprio operato e sugli esiti conseguiti. | Lo studente ricostruisce in modo ordinato e abbastanza completo le attività svolte presentando ampie riflessioni sul proprio operato e sugli esiti conseguiti. | Lo studente ricostruisce in modo completo e organico le attività svolte presentando riflessioni consapevoli e significative sul proprio operato, sugli esiti conseguiti e avanzando proposte di miglioramento |
| FASE 4. Il mattino ha l'oro in bocca! | Asse scientifico tecnologico prof.le: Laboratori dei servizi Enogastronomici - cucina | Ind1 BIENNIO: Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. | CCEU7 - competenza imprenditoriale | Rubrica di prodotto | Compilare tutti i campi richiesti della scheda ricetta in maniera ordinata, chiara e completa di tutte le informazioni necessarie. | Lo studente compila la scheda solo nelle parti principali in maniera sommaria ed incompleta: nome ricetta, ingredienti e procedimento di massima. | Lo studente compila la scheda in tutte le parti principali in maniera corretta: nome ricetta, ingredienti e procedimento di massima. | Lo studente compila la scheda in tutte le sue parti in maniera corretta e dettagliata: nome ricetta, ingredienti, procedimento specifico (preparazione, cottura, finitura e servizio), attrezzature necessarie. | Lo studente compila la scheda in tutte le sue parti in maniera puntuale e approfondita: nome ricetta, ingredienti, procedimento specifico (preparazione, cottura, finitura e servizio), attrezzature necessarie. |
| | | Ind5 BIENNIO: Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti. | CCEU5 - competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | Rubrica di processo | Seguire il corretto svolgimento della preparazione assegnata, sulla base di quanto previsto nella scheda ricetta | Lo studente esegue la preparazione assegnata solo se stimolato e seguito dai compagni o dal docente. Organizza in maniera superficiale il lavoro, eseguendo le fasi della ricetta singolarmente, senza autonomia e in maniera distaccate le une dalle altre. | Lo studente esegue la preparazione assegnata sostanzialmente in maniera corretta. Organizza in maniera semplice il lavoro, eseguendo le fasi della ricetta in modo ordinato e schematico. | Lo studente esegue la preparazione assegnata correttamente. Organizza in maniera strutturata il proprio lavoro in accordo con gli altri, eseguendo le fasi della ricetta in modo ordinato e autonomo. | Lo studente esegue la preparazione assegnata in maniera precisa aggiungendo il proprio tocco personale e fornendo alternative valide. Organizza in maniera strutturata il proprio lavoro in accordo con gli altri, eseguendo le fasi della ricetta in modo ordinato e autonomo. |
| | | CCEU5 - competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | | Rubrica di processo | Collaborare in gruppo per la realizzazione del prodotto/servizio, nel rispetto del ruolo dei compiti e dei tempi assegnati, comunicando in modo corretto. | Lo studente collabora solo se sollecitato/aiutato da un compagno o dal docente rispettando solo in parte il ruolo e i tempi assegnati, svolgendo alcune parti del compito e non sempre comunicando in modo corretto. | Lo studente collabora fornendo semplici contributi, rispetta sostanzialmente il ruolo e i tempi assegnati, svolgendo le parti elementari del compito e comunicando in modo quasi sempre corretto. | Lo studente collabora attivamente fornendo validi contributi, rispetta in modo diligente il ruolo e i tempi assegnati, svolgendo parti importanti del compito e comunicando in modo corretto. | Lo studente coordina il lavoro di gruppo, fornisce contributi originali, gestisce i tempi e organizza lo svolgimento del compito tra i membri comunicando in modo costruttivo e aperto al dialogo. |
| FASE 5. Buongiorno Maestà | Asse scientifico tecnologico prof.le: Laboratori dei servizi Enogastronomici - bar- sala e vendita | Ind1 BIENNIO: Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. | CCEU7 - competenza imprenditoriale | Rubrica di prodotto | Compilare tutti i campi richiesti dell'ordine di servizio in maniera ordinata, chiara e completa di tutte le informazioni necessarie. | Lo studente compila l'ordine di servizio solo nelle parti principali in maniera sommaria ed incompleta: tovagliato, vasellame, posateria. | Lo studente compila l'ordine di servizio in tutte le parti principali in maniera corretta: tovagliato, vasellame, posateria. | Lo studente compila l'ordine di servizio in tutte le sue parti in maniera corretta e dettagliata: tovagliato, vasellame, posateria, tipologia di servizio, attrezzature elettriche. | Lo studente compila l'ordine di servizio in tutte le sue parti in maniera puntuale ed approfondita: tovagliato, vasellame, posateria, tipologia di servizio, attrezzature elettriche. |
| | | Ind11 BIENNIO: Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza. | CCEU8 - competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali | Rubrica di processo | Organizzare correttamente un punto di distribuzione. | Il gruppo organizza un punto di distribuzione con l'aiuto del docente | Il gruppo organizza un punto di distribuzione in modo abbastanza autonomo e corretto | Il gruppo organizza un punto di distribuzione in modo autonomo e corretto | Il gruppo organizza un punto di distribuzione in modo pienamente autonomo, corretto e funzionale |
| | | CCEU5 - competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | | Rubrica di processo | Collaborare in gruppo per la realizzazione del prodotto/servizio, nel rispetto del ruolo dei compiti e dei tempi assegnati, comunicando in modo corretto. | Lo studente collabora solo se sollecitato/aiutato da un compagno o dal docente rispettando solo in parte il ruolo e i tempi assegnati, svolgendo alcune parti del compito e non sempre comunicando in modo corretto. | Lo studente collabora fornendo semplici contributi, rispetta sostanzialmente il ruolo e i tempi assegnati, svolgendo le parti elementari del compito e comunicando in modo quasi sempre corretto. | Lo studente collabora attivamente fornendo validi contributi, rispetta in modo diligente il ruolo e i tempi assegnati, svolgendo parti importanti del compito e comunicando in modo corretto. | Lo studente coordina il lavoro di gruppo, fornisce contributi originali, gestisce i tempi e organizza lo svolgimento del compito tra i membri comunicando in modo costruttivo e aperto al dialogo. |

RUBRICA DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

| | |
|--|--|
| COMPITO DI REALTA': | PRODOTTI: |
| <p>Realizzazione di un percorso tematico proposto come evento "leggero" (colazione con miele / merenda / aperitivo) rivolto ai genitori / docenti. La colazione è organizzata "a isole". Ogni isola presenta un miele diverso e intervengono i rappresentanti di ogni indirizzo (ipoteticamente 6 alunni in 4 isole):</p> <p>1) prima isola miele millefiori abbinamento con estratti (LSES), 2) seconda isola miele di castagno abbinamento con caffè (LSES), 3) terza isola miele di acacia abbinamento con latte (LSES), 4) quarta isola miele di zagara abbinamento con tè (LSES);</p> <p>Gli studenti realizzeranno una preparazione dolce e una preparazione salata adatte ad una colazione da abbinare ad ogni isola/miele (da mettere nella rubric "guidati"). In base al miele scelto (eventuale prodotto premiato e azienda) e alle preparazioni di cucina, elaborano poi delle novelle sul tema del miele, una carta d'identità del prodotto con logo commerciale, una rielaborazione in lingua inglese dei contenuti da inserire in una brochure con QR code che contenga immagini significative e funzionale all'esposizione orale in occasione dell'evento. Gli studenti svilupperanno anche, in base ai principi del food desing, una geometria nel piatto, cambiando le forme delle pietanze presentate dalla cucina e l'impiattamento.</p> | <p>Gli studenti realizzeranno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - una brochure promozionale con i prodotti tipici e una ricetta del territorio contenente come ingrediente principale il miele, presentazione delle aziende individuate e dei loro prodotti e almeno due attrattori culturali. - un elaborato dell'ordine di servizio e la prova pratica del servizio; - l'elaborazione scritta delle ricette e la preparazione delle ricette in laboratorio; - un breve racconto sul miele da utilizzare nella brochure; - una proposta di colazione corretta, con scelta di una tipologia di miele sulla base del metodo produttivo - la predisposizione di un'etichetta del miele (carta d'identità) e produzione di un logo commerciale - un glossario con terminologia in inglese sull'argomento e dei testi prodotti dagli studenti sull'argomento prendendo spunto dai testi prodotti in italiano. |

| FASE UDA | INSEGNAMENTO | COMPETENZA IP | COMPETENZA CHIAVE UE | DIMENSIONE DI VALUTAZIONE | EVIDENZA | LIVELLI DI PADRONANZA DELLE EVIDENZE | | | |
|--|---|---|--|---------------------------|--|--|---|---|---|
| | | | | | | INIZIALE (D) | BASE (C) | INTERMEDIO (B) | AVANZATO (A) |
| FASE 0. PORTFOLIO | TUTTI GLI INSEGNAMENTI COINVOLTI NELL'UDA | a valenza orientativa: CCEU5 - competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | | Rubrica metacognitiva | Riflettere sul percorso svolto, autovalutare i metodi ed i risultati ottenuti ipotizzando strategie di miglioramento. | Lo studente ricostruisce in modo frammentario le attività svolte presentando riflessioni sintetiche e poco significative sul proprio operato e sugli esiti conseguiti. | Lo studente ricostruisce sinteticamente ed in modo sufficientemente ordinato le attività svolte presentando semplici riflessioni sul proprio operato e sugli esiti conseguiti. | Lo studente ricostruisce in modo ordinato e abbastanza completo le attività svolte presentando ampie riflessioni sul proprio operato e sugli esiti conseguiti. | Lo studente ricostruisce in modo completo e organico le attività svolte presentando riflessioni consapevoli e significative sul proprio operato, sugli esiti conseguiti e avanzando proposte di miglioramento |
| FASE 6. Dimmi dove vai e ti dirò che miele sei | Asse scientifico tecnologico prof.le: Laboratori dei servizi di Accoglienza turistica | Gen2 BIENNIO: Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali. Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi | CCEU1 - competenza alfabetica funzionale | Rubrica di processo | Proporre idee innovative con attenzione ai bisogni del cliente sfruttando i cinque sensi. | Lo studente non partecipa al brainstorming, rimanendo in disparte e collaborando con i compagni solo se stimolato dagli stessi o dal docente. | Lo studente partecipa al brainstorming in maniera superficiale e poco attenta, collabora con i compagni solo dopo la fase decisionale. | Lo studente partecipa attivamente al brainstorming, collabora con i compagni proponendo le proprie idee e discutendo quelle degli altri. | Lo studente partecipa attivamente al brainstorming coordina anche gli altri, collabora con i compagni proponendo le proprie idee e discutendo quelle degli altri. |
| | | | | Rubrica di prodotto | Eseguire ricerche mirate su siti sicuri e affidabili e individuare le aziende che più rispondono al prodotto finale | Lo studente esegue la ricerca utilizzando gli strumenti di base a disposizione in maniera superficiale e sommaria, senza verificare le informazioni in maniera incrociata. | Lo studente esegue la ricerca utilizzando alcuni strumenti avanzati a disposizione in maniera semplice, ma efficace, verifica solo alcune informazioni in maniera incrociata. | Lo studente esegue la ricerca utilizzando tutti gli strumenti a disposizione in maniera propria, verifica le informazioni in maniera incrociata. | Lo studente esegue la ricerca utilizzando tutti gli strumenti a disposizione in maniera approfondita, verifica tutte le informazioni anche in altre fonti, riportandone la bibliografia. |
| | | Ind7 BIENNIO: Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti. | CCEU5 - competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | Rubrica di prodotto | Usare strumenti di presentazione ottimali per la realizzazione della brochure, con un linguaggio e una grafica formale e professionale, ma che allo stesso tempo sia accattivanti e che attragga il cliente facendo vivere l'esperienza e creando aspettative nello stesso | Il gruppo realizza una brochure con un linguaggio e una grafica non formale e non professionale, poco efficace nel generare aspettative nella stessa | Il gruppo realizza una brochure con un linguaggio e una grafica parzialmente formale e professionale, l'elaborato è abbastanza accattivante nel generare aspettative nel cliente | Il gruppo realizza una brochure con un linguaggio e una grafica formale e professionale, accattivante e che attrae il cliente facendo vivere l'esperienza e creando aspettative nello stesso | Lo studente realizza una brochure in cui usa un linguaggio e una grafica altamente formale e professionale, estremamente accattivante e che attrae il cliente facendo vivere l'esperienza con l'uso dei cinque sensi e generando aspettative nello stesso |
| | | | | Rubrica di processo | Collaborare in gruppo per la realizzazione del prodotto/servizio, nel rispetto del ruolo dei compiti e dei tempi assegnati, comunicando in modo corretto. | Lo studente collabora solo se sollecitato/aiutato da un compagno o dal docente rispettando solo in parte il ruolo e i tempi assegnati, svolgendo alcune parti del compito e non sempre comunicando in modo corretto. | Lo studente collabora fornendo semplici contributi, rispetta sostanzialmente il ruolo e i tempi assegnati, svolgendo le parti elementari del compito e comunicando in modo quasi sempre corretto. | Lo studente collabora attivamente fornendo validi contributi, rispetta in modo diligente il ruolo e i tempi assegnati, svolgendo parti importanti del compito e comunicando in modo corretto. | Lo studente coordina il lavoro di gruppo, fornisce contributi originali, gestisce i tempi e organizza lo svolgimento del compito tra i membri comunicando in modo costruttivo e aperto al dialogo. |
| FASE 7. HONEY, HONEY, HONEY... | Asse dei Linguaggi: Inglese | Gen5 BIENNIO: 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. | CCEU2 - competenza multilinguistica | Rubrica di processo | Saper ricercare, raccogliere e comprendere articoli inerenti all'argomento | Lo studente ricerca e raccoglie articoli non sempre inerenti o utili e ne comprende parzialmente il contenuto | Lo studente ricerca e raccoglie sostanzialmente inerenti o utili e ne comprende il senso globale | Lo studente ricerca e raccoglie inerenti all'argomento e utili e ne comprende bene il significato | Lo studente ricerca e raccoglie pienamente inerenti all'argomento e molto utili, comprendendone pienamente e in modo approfondito i contenuti |
| | | | | Rubrica di prodotto | Estrapolare termini utili del campo semantico inerente all'argomento per costruire un glossario | Il gruppo estrapola pochi termini specifici per il glossario e non sempre operando scelte pertinenti | Il gruppo estrapola i termini specifici essenziali per il glossario, operando scelte abbastanza pertinenti | Il gruppo estrapola vari termini specifici per il glossario, operando scelte pertinenti | Il gruppo estrapola una ricca varietà di termini specifici per il glossario, operando scelte sempre pertinenti e consapevoli |
| | | Gen5 BIENNIO: 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. | CCEU2 - competenza multilinguistica | Rubrica di prodotto | Formulare testi corretti e chiari in lingua inglese per la brochure, utilizzando in modo corretto il lessico settoriale | Il gruppo formula testi poco chiari, con imprecisioni, utilizzando solo in parte il lessico settoriale | Il gruppo formula testi abbastanza chiari e discretamente corretti, utilizzando i termini essenziali del lessico settoriale | Il gruppo formula testi chiari e quasi del tutto corretti, utilizzando i termini principali del lessico settoriale | Il gruppo formula testi chiari e corretti, utilizzando in modo adeguato i termini necessari del lessico settoriale |

RUBRICA DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

| | |
|--|--|
| COMPITO DI REALTA': | PRODOTTI: |
| <p>Realizzazione di un percorso tematico proposto come evento "leggero" (colazione con miele / merenda / aperitivo) rivolto ai genitori / docenti. La colazione è organizzata "a isole". Ogni isola presenta un miele diverso e intervengono i rappresentanti di ogni indirizzo (ipoteticamente 6 alunni in 4 isole):</p> <p>1) prima isola miele millefiori abbinamento con estratti (LSES), 2) seconda isola miele di castagno abbinamento con caffè (LSES), 3) terza isola miele di acacia abbinamento con latte (LSES), 4) quarta isola miele di zagara abbinamento con tè (LSES);</p> <p>Gli studenti realizzeranno una preparazione dolce e una preparazione salata adatte ad una colazione da abbinare ad ogni isola/miele (da mettere nella rubric "guidati"). In base al miele scelto (eventuale prodotto premiato e azienda) e alle preparazioni di cucina, elaborano poi delle novelle sul tema del miele, una carta d'identità del prodotto con logo commerciale, una rielaborazione in lingua inglese dei contenuti da inserire in una brochure con QR code che contenga immagini significative e funzionale all'esposizione orale in occasione dell'evento. Gli studenti svilupperanno anche, in base ai principi del food desing, una geometria nel piatto, cambiando le forme delle pietanze presentate dalla cucina e l'impiattamento.</p> | <p>Gli studenti realizzeranno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - una brochure promozionale con i prodotti tipici e una ricetta del territorio contenente come ingrediente principale il miele, presentazione delle aziende individuate e dei loro prodotti e almeno due attrattori culturali. - un elaborato dell'ordine di servizio e la prova pratica del servizio; - l'elaborazione scritta delle ricette e la preparazione delle ricette in laboratorio; - un breve racconto sul miele da utilizzare nella brochure; - una proposta di colazione corretta, con scelta di una tipologia di miele sulla base del metodo produttivo - la predisposizione di un'etichetta del miele (carta d'identità) e produzione di un logo commerciale - un glossario con terminologia in inglese sull'argomento e dei testi prodotti dagli studenti sull'argomento prendendo spunto dai testi prodotti in italiano. |

| FASE UDA | INSEGNAMENTO | COMPETENZA IP | COMPETENZA CHIAVE UE | DIMENSIONE DI VALUTAZIONE | EVIDENZA | LIVELLI DI PADRONANZA DELLE EVIDENZE | | | |
|------------------------|---|---|--|---------------------------|--|---|--|---|--|
| | | | | | | INIZIALE (D) | BASE (C) | INTERMEDIO (B) | AVANZATO (A) |
| FASE 0. PORTFOLIO | TUTTI GLI INSEGNAMENTI COINVOLTI NELL'UDA | a valenza orientativa: CCEU5 - competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | | Rubrica metacognitiva | Riflettere sul percorso svolto, autovalutare i metodi ed i risultati ottenuti ipotizzando strategie di miglioramento. | Lo studente ricostruisce in modo frammentario le attività svolte presentando riflessioni sintetiche e poco significative sul proprio operato e sugli esiti conseguiti. | Lo studente ricostruisce sinteticamente ed in modo sufficientemente ordinato le attività svolte presentando semplici riflessioni sul proprio operato e sugli esiti conseguiti. | Lo studente ricostruisce in modo ordinato e abbastanza completo le attività svolte presentando ampie riflessioni sul proprio operato e sugli esiti conseguiti. | Lo studente ricostruisce in modo completo e organico le attività svolte presentando riflessioni consapevoli e significative sul proprio operato, sugli esiti conseguiti e avanzando proposte di miglioramento |
| | | CCEU5 - competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | | Rubrica di processo | Collaborare in gruppo per la realizzazione del prodotto/servizio, nel rispetto del ruolo dei compiti e dei tempi assegnati, comunicando in modo corretto. | Lo studente collabora solo se sollecitato/aiutato da un compagno o dal docente rispettando solo in parte il ruolo e i tempi assegnati, svolgendo alcune parti del compito e non sempre comunicando in modo corretto. | Lo studente collabora fornendo semplici contributi, rispetta sostanzialmente il ruolo e i tempi assegnati, svolgendo le parti elementari del compito e comunicando in modo quasi sempre corretto. | Lo studente collabora attivamente fornendo validi contributi, rispetta in modo diligente il ruolo e i tempi assegnati, svolgendo parti importanti del compito e comunicando in modo corretto. | Lo studente coordina il lavoro di gruppo, fornisce contributi originali, gestisce i tempi e organizza lo svolgimento del compito tra i membri comunicando in modo costruttivo e aperto al dialogo. |
| FASE 8. IL FOOD DESIGN | Asse matematico: Matematica | Gen12 BIENNIO: Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche. | CCEU3 - competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria | Rubrica di processo | Individuare i criteri del food design da utilizzare per i piatti realizzati in laboratorio nella fase 4, tra quelli elencati per l'impiattamento geometrico. | L'intera classe, con l'aiuto del docente che ha fornito l'elenco dei criteri previsti per un impiattamento di qualità dal Food Design, riconosce in parte i collegamenti ai piatti realizzati nel laboratorio (fase 4) e definisce una scelta degli stessi solo su indicazioni del docente. | L'intera classe, sulla base dell'elenco dei criteri previsti per un impiattamento di qualità dal Food Design fornito dal docente, riconosce, con sporadiche indicazioni del docente, quasi tutti i collegamenti ai piatti realizzati nel laboratorio (fase 4) e definisce una scelta apprezzabile degli stessi. | L'intera classe, sulla base dell'elenco dei criteri previsti per un impiattamento di qualità dal Food Design fornito dal docente, riconosce, con sporadiche indicazioni del docente, tutti i collegamenti ai piatti realizzati nel laboratorio (fase 4) e definisce una scelta discreta degli stessi. | L'intera classe, sulla base dell'elenco dei criteri previsti per un impiattamento di qualità dal Food Design fornito dal docente, riconosce in piena autonomia tutti i collegamenti ai piatti realizzati nel laboratorio (fase 4) e definisce con originalità la scelta degli stessi. |
| | | | | Rubrica di prodotto | Per ogni tipologia di piatto (di forma quadrata, rettangolare, circolare) rappresentare con Geogebra la figura e determinare le coordinate del baricentro. Partendo da quest'ultimo sezionare il piatto in aree di impiattamento | Gli studenti a coppie, necessitano di numerosi interventi del docente per poter rappresentare con Geogebra la figura della forma assegnata del piatto. Gli studenti sono sostenuti dal docente per applicare la procedura utile a ricavare il baricentro della figura e per dividere il piatto nelle sezioni di impiattamento (individuare il numero di sezioni e rappresentarle graficamente). | Le coppie di studenti mostrano sicurezza nell'utilizzo di Geogebra per la rappresentazione della forma assegnata del piatto. Gli studenti applicano con sufficiente autonomia la procedura utile a ricavare il baricentro della figura e per dividere il piatto nelle sezioni di impiattamento (individuare il numero di sezioni e rappresentarle graficamente). | Le coppie di studenti mostrano sicurezza nell'utilizzo di Geogebra per la rappresentazione della forma assegnata del piatto. Gli studenti applicano con piena autonomia la procedura utile a ricavare il baricentro della figura, dimostrando di conoscere formule e i passaggi che portano alla divisione del piatto nelle sezioni di impiattamento (individuazione del numero di sezioni e rappresentazione grafica). | Le coppie di studenti utilizzano Geogebra nel pieno delle funzioni, dimostrando piena conoscenza del software e delle formule necessarie per la rappresentazione della forma assegnata del piatto, ricavare il baricentro della figura ed i passaggi che portano alla divisione del piatto nelle sezioni di impiattamento (individuazione del numero di sezioni e rappresentazione grafica). |
| FASE 9. EVENTO FINALE | Tutti gli insegnamenti | Ind1 BIENNIO: Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. | CCEU7 - competenza imprenditoriale | Rubrica di prodotto | Eseguire le ricette, utilizzando le tecniche di lavorazione previste in modo ordinato, corretto e funzionale | Lo studente esegue le ricette in modo accettabile, solo utilizzando le tecniche di lavorazione solo con l'assistenza di un compagno o del docente, | Lo studente esegue le ricette in modo abbastanza ordinato e corretto, utilizzando in autonomia le tecniche di lavorazione più semplici | Lo studente esegue le ricette in modo ordinato e corretto, utilizzando in autonomia le principali tecniche di lavorazione | Lo studente esegue le ricette in modo ordinato, corretto e funzionale, utilizzando in piena autonomia tutte le tecniche di lavorazione previste |
| | | | | Rubrica di processo | Predisporre e curare il servizio del buffet di degustazione, svolgendo le mansioni previste in modo ordinato e corretto | Lo studente contribuisce alla predisposizione del servizio di buffet con l'aiuto del docente o di un compagno, riuscendo a svolgere solo le mansioni più semplici sotto supervisione | Lo studente contribuisce alla predisposizione del servizio di buffet, riuscendo a svolgere solo le mansioni più semplici in modo abbastanza ordinato e corretto | Lo studente contribuisce in modo autonomo e coordinato alla predisposizione del servizio di buffet, riuscendo a svolgere le principali mansioni in modo ordinato e corretto | Lo studente contribuisce in modo autonomo, coordinato e accurato alla predisposizione del servizio di buffet, riuscendo a svolgere tutte le mansioni in modo ordinato, corretto e puntuale |
| | | | | Rubrica di processo | Illustrare le pietanze ai clienti in modo chiaro, efficace e preciso, utilizzando un lessico appropriato | Lo studente illustra le pietanze in modo poco chiaro, con alcune imprecisioni e utilizzando solo a tratti un lessico adeguato | Lo studente illustra le pietanze in modo abbastanza chiaro, con poche imprecisioni e utilizzando un lessico generalmente adeguato | Lo studente illustra le pietanze in modo chiaro, efficace e corretto, utilizzando un lessico sostanzialmente appropriato | Lo studente illustra le pietanze in modo chiaro e corretto, utilizzando uno stile comunicativo molto efficace ed un lessico appropriato |

CALENDARIO DELL'UDA

| | 1^ SETTIMANA | | | 2^ SETTIMANA | | | 3^ SETTIMANA | | | 4^ SETTIMANA | | | 5^ SETTIMANA | | | 6^ SETTIMANA | | | 7^ SETTIMANA | | | 8^ SETTIMANA | | | 9^ SETTIMANA | | | 10^ SETTIMANA | | |
|--|--|---------------|---------------------|--|---------------|---------------------|---|---------------|---|----------------|---------------|---|----------------|---------------|---|----------------|-----------------------------|---|----------------|-----------------------------|---------------------|----------------|-----------------------------|---------------------|----------------|---------------|-----------------------------|----------------|---------------|---------------------|
| | DAL ___ AL ___ | ORE CURRICOLI | ORE EXTRA CURRICOLI | DAL ___ AL ___ | ORE CURRICOLI | ORE EXTRA CURRICOLI | DAL ___ AL ___ | ORE CURRICOLI | ORE EXTRA CURRICOLI | DAL ___ AL ___ | ORE CURRICOLI | ORE EXTRA CURRICOLI | DAL ___ AL ___ | ORE CURRICOLI | ORE EXTRA CURRICOLI | DAL ___ AL ___ | ORE CURRICOLI | ORE EXTRA CURRICOLI | DAL ___ AL ___ | ORE CURRICOLI | ORE EXTRA CURRICOLI | DAL ___ AL ___ | ORE CURRICOLI | ORE EXTRA CURRICOLI | DAL ___ AL ___ | ORE CURRICOLI | ORE EXTRA CURRICOLI | DAL ___ AL ___ | ORE CURRICOLI | ORE EXTRA CURRICOLI |
| FASE 1. | Asse scientifico tecnologico prof.le: Scienze degli alimenti | 2 | - | - | - | - | Asse scientifico tecnologico prof.le: Scienze degli alimenti | 2 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Con's tutto? | - | - | - | - | - | - | PORTFOLIO | 1 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |
| FASE 2. | Asse dei linguaggi- Lingua e letteratura italiana | 4 | - | Asse dei Linguaggi- Italiano | 2 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | Asse dei Linguaggi- Lingua e letteratura italiana | 2 | 2 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |
| Da quanto tempo? | - | - | - | PORTFOLIO | 1 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |
| FASE 3. | - | - | - | Asse storico sociale: Diritto e Economia | 2 | - | Asse storico sociale: Diritto e Economia | 2 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |
| Dura lex sed lex | - | - | - | - | - | - | PORTFOLIO | 1 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |
| FASE 4. | - | - | - | - | - | - | - | - | Asse scientifico tecnologico prof.le: Laboratori dei servizi Enogastronomici - cucina | 2 | - | Asse scientifico tecnologico prof.le: Laboratori dei servizi Enogastronomici - cucina | 3 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |
| Il mattino ha l'oro in bocca! | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | PORTFOLIO | 1 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |
| FASE 5. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | Asse scientifico tecnologico prof.le: Laboratori dei servizi Enogastronomici - bar-sala e vendita | 2 | - | Asse scientifico tecnologico prof.le: Laboratori dei servizi Enogastronomici - bar-sala e vendita | 3 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | | |
| Buon giorno Maestà | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | PORTFOLIO | 1 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |
| FASE 6. | - | - | - | - | - | - | Asse scientifico tecnologico prof.le: Laboratori dei servizi di Accoglienza turistica | 2 | - | - | - | Asse scientifico tecnologico prof.le: Laboratori dei servizi di Accoglienza turistica | 2 | - | Asse scientifico tecnologico prof.le: Laboratori dei servizi di Accoglienza turistica | 1 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |
| Dinammi dove vai e ti dirò che mi dice sei | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | PORTFOLIO | 1 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |
| FASE 7. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | Asse dei Linguaggi- Inglese | 2 | - | Asse dei Linguaggi- Inglese | 2 | - | Asse dei Linguaggi- Inglese | 1 | - | - | - | - | | |
| HONEY, HONEY, HONEY... | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | PORTFOLIO | 1 | 0 | - | - | | |
| FASE 8. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | Asse matematico: Matematica | 3 | - | |
| IL FOOD DESIGN | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | PORTFOLIO | 1 | 0 | | |
| FASE 9. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | Tutti gli insegnamenti | 5 | - | |
| EVENTO FINALE | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | PORTFOLIO | 1 | 0 | |