



SCHEDA DIDATTICA RELATIVA ALL'UDA 2 CLASSI PRIME	
Titolo UDA	TI DESCRIVO IL PRODOTTO
Obiettivo	Imparare a descrivere le fasi di produzione e le caratteristiche di un prodotto (eventualmente anche sensoriali e nutrizionali)
Requisiti e descrizione del prodotto finale	<p>Testo descrittivo scritto con presentazione digitale (di diagramma di flusso) con esposizione orale delle fasi che portano alla realizzazione di un prodotto di sala e uno di cucina o pasticceria per alunno (assegnato dai docenti di sala/cucina).</p> <p>La descrizione delle fasi produttive dovrà guidare un compagno che eseguirà la realizzazione e valuterà la qualità della spiegazione rispondendo ad alcune domande:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la spiegazione è chiara? - la sequenza delle operazioni è corretta? - Mi è stato spiegato quali attrezzature sono necessarie? - Sono riuscito a svolgere le operazioni? - Il prodotto finale era soddisfacente? <p>La descrizione delle caratteristiche nutrizionali e sensoriali sarà esposta oralmente ai docenti di italiano e scienze degli alimenti.</p>
Requisiti del dossier/relazione delle attività necessarie alla realizzazione del prodotto	Costruzione di un diagramma di flusso digitale
Alunni coinvolti	Tutti gli alunni delle classi prime
Eventuali destinatari del prodotto	Un alunno che effettuerà la produzione sotto la guida del compagno
Tempi	Marzo - Maggio

Strategie didattiche utilizzate	Problem solving, Learning by doing, Peer tutoring, Didattica laboratoriale, metodologia della ricerca, comunicazione efficace
--	---

OBIETTIVI DI COMPETENZA

Macroaree di competenza	Competenze specifiche	Discipline coinvolte							
		ITA	SAL	CUC	TIC	ALI			
COMUNICAZIONE EFFICACE	1. Storytelling,								
	2. Competenza alfabetica								
	3. Competenza multilinguistica								
STEAM	4. STEAM								
	5. Competenza digitale								
VISIONE SISTEMICA	6. espressione culturale								
	7. cittadinanza								
	8. Competenza imprenditoriale e impatto sulla società								
	9. Consapevolezza professionale e sociale								
	10. Selezionare le fonti, spirito critico e interpretazione								

	11.Problem solving								
RISORSE PERSONALI	12. imparare ad imparare								
	13.Creatività e pensiero divergente								
	14.Consapevolezza dei propri limiti e punti di forza								
	15.Empatia e capacità di lavorare con e includendo gli altri								
	16.Affrontare successi ed insuccessi,								
saperi/nuclei fondanti dell'insegnamento coinvolti	<p>Le tipologie testuali: Il testo descrittivo e regolativo scritto e orale.. La comunicazione. Comprensione del testo e ascolto.</p>	<p>Preparazioni di base e caratteristiche sensoriali</p>	<p>Preparazioni di base e caratteristiche sensoriali</p>	<p>Introduzioni all'informatica Elaborazioni e diagrammi di flusso</p>	<p>I nutrienti negli alimenti e caratteristiche sensoriali.</p>				
parte di prodotto in cui i saperi sono utilizzati/verificati	Testo descrittivo ed	Modalità di operazione (alunno che	Modalità di operazione (alunno che	Diagramma di flusso digitale	Esposizione orale				

	esposizione orale	produce). Modalità e contenuto della comunicazi one (alunno che guida)	produce). Modalità e contenuto della comunicazi one (alunno che guida)					
--	----------------------	--	--	--	--	--	--	--

