

SCHEDA DIDATTICA RELATIVA ALL'UDA 2 CLASSI TERZE ENO	
Titolo UDA	A TAVOLA CON... (Argomento scelto e condiviso da tutte le terze. Possibilità: CARLO MAGNO/LA CHANSON DE ROLAND, FEDERICO II/RE ENZO, MARCO POLO/GENGIS KHAN, DANTE/BOCCACCIO/CHAUCER, CRISTOFORO COLOMBO/GRANDI ESPLORATORI/MONTEZUMA/NATIVI AMERICANI)
Obiettivo	Orientarsi nel tempo per realizzare un evento coerente con un'epoca.
Requisiti e descrizione del prodotto finale	Evento (pranzo) a tema storico con approfondimenti di natura culturale sul menu e sulle bevande, da raccontare ai commensali.
Requisiti del dossier/relazione delle attività necessarie alla realizzazione del prodotto	<p>Prima fase: il docente di Storia/Italiano/Scienze degli alimenti guida la classe (divisa a coppie) in un approfondimento di storia dell'alimentazione legata al personaggio storico scelto, per creare una presentazione condivisa con i docenti di Cucina, Sala, Pasticceria, Accoglienza, Scienze degli alimenti ed eventualmente di IRC e delle lingue straniere.</p> <p>Seconda fase: i docenti di indirizzo guidano le classi terze nella realizzazione dell'evento unico, in cui ogni articolazione si occupa di un aspetto specifico: Accoglienza: editing del menu, inviti, approfondimenti culturali, accoglienza all'ingresso, gform/app per valutare la soddisfazione del cliente, eccetera. Sala: servizio, bevande, con approfondimenti culturali. Cucina: progettazione e realizzazione del menu, con approfondimenti culturali. Pasticceria: progettazione e realizzazione del menu, con approfondimenti storici sui panificati.</p> <p>Restituzione in lingua straniera, con approfondimento della storia dell'alimentazione nel periodo e luogo di riferimento.</p>
Alunni coinvolti	Tutti gli alunni delle classi terze
Eventuali destinatari del prodotto	Tutti i Consigli di classe coinvolti

Tempi	Primo o secondo quadrimestre, in accordo con la UdA "Al vostro servizio"
Strategie didattiche utilizzate	Metodo della ricerca, Storytelling, Public Speaking, Didattica laboratoriale

OBIETTIVI DI COMPETENZA

Macroaree di competenza	Competenze specifiche	Discipline coinvolte						
		STO/ITA/IRC	ING/FRA	SAL	CUC	ACC	PAS	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	12. imparare ad imparare							

PERSONALI	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	La storia dell'alimentazione nel periodo e luogo di riferimento. Produzione guidata di un testo multimediale.	La storia dell'alimentazione nel periodo e luogo di riferimento.	Tecniche laboratoriali	Tecniche laboratoriali	Tecniche laboratoriali	Tecniche laboratoriali	Storia dell'alimentazione nel periodo e luogo di riferimento. Il calcolo calorico.	
parte di prodotto in cui i saperi sono utilizzati/verificati	Presentazione ed esposizione. Approfondimenti durante l'evento.	Restituzione in lingua. Approfondimenti durante l'evento.	Realizzazione dell'evento. Approfondimenti durante l'evento.	Realizzazione dell'evento. Approfondimenti durante l'evento.	Realizzazione dell'evento. Approfondimenti durante l'evento.	Realizzazione dell'evento. Approfondimenti durante l'evento.	Approfondimenti durante l'evento.	