



SCHEDA DIDATTICA RELATIVA ALL'UDA 2 CLASSI SECONDE ENO	
Titolo UDA	LA COLAZIONE PERFETTA
Obiettivo	Sfruttare le competenze professionali laboratoriali per elaborare piatto e servizio per la colazione nella/e diverse tipologie previste (continentale, italiana, anglosassone, ...) utilizzando il metodo della ricerca delle informazioni necessarie. Comunicare efficacemente al cliente le informazioni utili alla presentazione dei prodotti.
Requisiti e descrizione del prodotto finale	<p>Realizzazione di una colazione aperta al consiglio di classe. La colazione deve proporre una o più tipologie che gli studenti dovranno presentare ai docenti. La presentazione sarà articolata come segue:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prima del servizio verranno presentate le diverse tipologie di colazione (continentale, italiana ecc..) anche con riferimenti storici, culturali e geografici (eventualmente anche in lingua); - Durante il servizio verranno presentate le portate da servire al cliente. La presentazione potrà essere arricchita da approfondimenti nutrizionali e l'alunno dovrà essere preparato a rispondere ad eventuali domande del cliente <p>La classe, divisa in 3 gruppi si occuperà di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - preparare i piatti - effettuare il servizio - preparare il menu e una modalità per la valutazione della soddisfazione del cliente
Requisiti del dossier/relazione delle attività necessarie alla realizzazione del prodotto	<ul style="list-style-type: none"> - Dossier contenente le valutazioni nutrizionali delle diverse tipologie di colazione. - Proposte per il riutilizzo creativo (alimentare, cosmetico...) di scarti alimentari della colazione (ed.civica) presentate con supporti digitali (video, presentazione) o cartacei. - Produzione creativa legata alla colazione e supportata da foto o opere d'arte (visione un

SISTEMICA	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	Le tipologie testuali: testo espositivo informativo (lettura https://ros	Riconoscere il significato del lessico relativo alle azioni di routine	Riconoscere il significato del lessico relativo alle azioni di	Linee guida per una sana alimentazione	Le tipologie di colazione e	Tecniche di base, conoscenza e manipolazione degli alimenti	Concetti di base dell'accoglienza e della comunicazione	Il riciclo e riutilizzo. La riduzione degli sprechi Agenda	La colazione e dello sportivo		

	marinone ws.it/la-colazione-degli-italiani-come-cambiata-dagli-anni-70-ad-oggi/); Produzione e scrittura creativa Comprensione del testo; Intervista	e usarlo in modo appropriato	routine e usarlo in modo appropriato				verbale e non verbale nelle diverse situazioni	2030: ob.2 zero hunger		
parte di prodotto in cui i saperi sono utilizzati/verificati	Produzione e scrittura creativa e descrizione del biscotto. Comprensione del testo espositivo	Produzione e scrittura descrittiva della colazione inglese	Produzione scritta descrittiva della colazione francese	Dossier con i contenuti nutrizionali	Servizio durante la colazione	Produzione e durante la colazione	Menu della colazione e strumento per la valutazione e della soddisfazione del cliente	Proposte per un riutilizzo creativo dei sottoprodotti	Prodotto di valutazione e a scelta del docente	