

SCHEDA DIDATTICA RELATIVA ALL'UDA 1 CLASSI TERZE ENO	
Titolo UDA	SCHEDE TECNICHE
Obiettivo	CUC/SALA/PAS: Imparare ad elaborare schede tecniche digitali che riportino la ricetta e valutazione nutrizionale delle preparazioni (esempi allegati) ACC: Imparare ad elaborare materiale divulgativo/informativo
Requisiti e descrizione del prodotto finale	CUC/PAST/SALA: Ricettario (ingredienti, procedura) con calcolo nutrizionale. ACC: Schede di elaborazione di tour enogastronomici sul territorio
Requisiti del dossier/relazione delle attività necessarie alla realizzazione del prodotto	Esposizione orale in lingua italiana e straniera di circa un minuto sulla descrizione del piatto che evidenzia il legame con i prodotti territoriali. Vocabolario della microlingua per alimenti/attrezzature/risorse usate per la preparazione o scheda descrittiva?
Alunni coinvolti	Tutti gli alunni delle classi terze
Eventuali destinatari del prodotto	Tecnici di settore che necessitano di seguire una procedura
Tempi	Primo o secondo quadrimestre, in accordo con la UdA "A tavola con..." Si può effettuare durante l'intero anno.
Strategie didattiche utilizzate	Didattica laboratoriale, didattica digitale, comunicazione efficace, problem solving

OBIETTIVI DI COMPETENZA

	e includendo gli altri								
	16.Affrontare successi ed insuccessi,								
saperi/nuclei fondanti dell'insegnamento coinvolti	Menu' e presentazioni dell'offerta ricettiva	Microlingua, descrivere prodotti/servizi e procedure	Microlingua, descrivere prodotti/servizi e procedure	Il calcolo calorico					
parte di prodotto in cui i saperi sono utilizzati/verificati	Scheda tecnica	Vocabolario /testo descrittivo critto	Vocabolario /testo descrittivo scritto	Scheda tecnica					

