

## UNITA' DI APPRENDIMENTO

Denominazione	<b>Erba di casa mia</b>
Compito - prodotto	Glossario fotografico in Lingua Italiana, Inglese e L3 Produzione di alcuni piatti con erbe aromatiche e presentazione in formato digitale Relazione individuale
Competenze mirate • assi culturali • cittadinanza • professionali	<p><b>Competenze degli assi culturali</b></p> <p><b>Area Generale</b></p> <p><b>Asse dei linguaggi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo di base della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali e professionali</li> <li>• Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per comunicare in contesti strutturati.</li> <li>• Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, in un contesto strutturato e con adeguata supervisione.</li> </ul> <p><b>Asse storico sociale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificare gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico sulla base di parametri e con un limitato numero di variabili di contesto.</li> <li>• Identificare le tradizioni culturali del territorio di appartenenza individuando le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</li> <li>• Identificare i beni artistici e ambientali del territorio di appartenenza attribuendogli il riconoscimento di "patrimonio" meritevole di tutela e valorizzazione.</li> <li>• Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.</li> </ul> <p><b>Asse matematico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</li> </ul> <p><b>Area di indirizzo</b></p> <p><b>Asse scientifico –tecnologico e professionale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di ricerca, con adeguata supervisione in un contesto laboratoriale.</li> <li>• Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi in modo guidato e in un contesto noto.</li> <li>• Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</li> <li>• Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</li> </ul>

### Competenze di cittadinanza

- **Imparare ad imparare:** Partecipare attivamente alle attività portando il proprio contributo personale. Reperire, organizzare, utilizzare informazioni da fonti diverse per assolvere un determinato compito; organizzare il proprio apprendimento; acquisire abilità di studio.
- **Competenze sociali e civiche:** Agire in modo autonomo e responsabile, conoscendo e osservando regole e norme, con particolare riferimento alla Costituzione. Collaborare e partecipare comprendendo i diversi punti di vista delle persone.
- **Spirito di iniziativa e imprenditorialità:** Risolvere i problemi che si incontrano nella vita e nel lavoro e proporre soluzioni; valutare rischi e opportunità; scegliere tra opzioni diverse; prendere decisioni; agire con flessibilità; progettare e pianificare; conoscere l'ambiente in cui si opera anche in relazione alle proprie risorse.

Abilità	Conoscenze
<u>Asse dei linguaggi</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• Applicare tecniche di organizzazione di un testo (glossario), finalizzato ad esporre informazioni scegliendo il lessico e il registro adeguati in base al tema trattato e al contesto comunicativo.</li><li>• Documentarsi su un argomento specifico attraverso una selezione delle fonti, partendo dalle modalità operative sperimentate in un contesto noto, rielaborando le informazioni acquisite in forma chiara e personale.</li><li>• Applicare tecniche di redazione di un glossario corretto sul piano morfosintattico e ortografico, anche in formato digitale, selezionando il lessico di settore.</li><li>• Scrivere un testo sulla tematica attinente alla microlingua professionale, utilizzando il lessico specifico, a partire da modelli di riferimento.</li></ul>	Strutture essenziali dei testi funzionali: espositivo-descrittivo, regolativo.  Tecniche di base per l'elaborazione di una traccia per un'intervista  Tecniche di base di comunicazione e relazione interpersonale.  Inglese e L3: Lessico relativo alle erbe aromatiche; lessico relativo ad utensili di cucina e tecniche di cottura; l'imperativo
<u>Asse storico-sociale</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• Utilizzare strumenti di ricerca e sulla base di criteri prestabiliti, acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali e le trasformazioni avvenute nel corso del tempo.</li></ul>	Formazione, evoluzione e percezione dei paesaggi naturali e antropici.  Trarre informazioni di carattere storico e sociale da fonti orali e scritte (interviste, libri di ricette, erbari)
<u>Scienze motorie e sportive</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• Adottare comportamenti funzionali alla salvaguardia e al miglioramento della salute e al benessere individuale e collettivo</li></ul>	Trekking
<u>Asse matematico</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• Riconoscere caratteri qualitativi, quantitativi, discreti e continui.</li><li>• Rappresentazioni grafiche delle distribuzioni di frequenze (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici).</li><li>• Calcolare, utilizzare e interpretare valori medi e misure di variabilità per caratteri quantitativi.</li></ul>	Calcolo percentuale Statistica descrittiva: distribuzione delle frequenze a seconda del tipo di carattere e principali rappresentazioni grafiche. Indicatori di tendenza centrale: media, mediana, moda Unità di misura, percentuali e proporzioni
<u>Asse scientifico-tecnologico e professionale</u> <u>TIC</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ricercare dati e fonti nella rete, in un contesto strutturato.</li><li>• Saper utilizzare i principali strumenti di videoscrittura e di didattica digitale in modalità guidata e in contesto laboratoriale</li></ul>	Utilizzo dello smartphone per acquisire immagini, video, audio: salvataggio, trasmissione ed elaborazione dati.  Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni.

<p><u>Scienze degli Alimenti</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare le tabelle di composizione chimica degli alimenti e calcolare il valore nutrizione delle piante spontanee, stagionali e/o aromatiche</li> <li>• Riconoscere e distinguere le principali piante spontanee, stagionali e aromatiche del territorio</li> </ul> <p><u>Laboratorio di enogastronomia</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare i prodotti enogastronomici regionali e i piatti della tradizione che utilizzano erbe spontanee.</li> <li>• Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie prime e dei semilavorati</li> <li>• Utilizzare in cucina alcune erbe "spontanee e/o aromatiche"</li> <li>• Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza</li> <li>• Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base</li> <li>• Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici</li> <li>• Realizzare semplici preparazioni di prodotti enogastronomici a base di erbe "spontanee e/o aromatiche"</li> </ul>	<p>Strumenti di lavoro in campo alimentare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le tabelle di composizione chimica degli alimenti (categorie di prodotti, percentuali e proporzioni)</li> <li>- Le app di riconoscimento delle piante commestibili</li> </ul> <p>Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia.</p> <p>Terminologia tecnica di base di settore</p> <p>Caratteristiche delle principali erbe aromatiche.</p> <p>Elementi di enogastronomia regionale</p> <p>Tecniche di base di cottura degli alimenti</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare procedure e istruzioni operative attinenti al sistema della sicurezza nell'uso degli strumenti tecnologici</li> </ul>	<p>Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008). Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente.</p>
<p><b>Utenti destinatari</b></p> <p><b>Prerequisiti</b></p> <p><b>Fase di applicazione</b></p> <p><b>Tempi</b></p>	<p><b>Classi prime</b></p> <p>/</p> <p>2° quadrimestre</p> <p>T.1- Presentazione UDA alla classe. Brainstorming con gli alunni; suddivisione del lavoro dei singoli e dei gruppi.</p> <p>T.2- Presentazione degli argomenti con riferimento alle tradizioni enogastronomiche popolari e ai prodotti locali.</p> <p>T3- Uscita didattica nel territorio alla scoperta delle erbe spontanee: raccolta e catalogazione con app</p> <p>T4 - Visita guidata ad un'azienda di produzione di erbe aromatiche, mercato ortofrutticolo o all'orto botanico della scuola/cittadino, vivai e realizzazione della documentazione fotografica</p> <p>T5 - Ricerca delle informazioni riguardanti le erbe spontanee e aromatiche e dei piatti della tradizione regionale in cui sono presenti</p> <p>T6 - Tecniche di utilizzo delle principali erbe spontanee aromatiche in cucina e realizzazione della documentazione fotografica</p> <p>T7 - Organizzazione della documentazione acquisita in funzione del prodotto da realizzare</p> <p>T8 - Analisi dei termini e glossario in Inglese (stesura di due ricette della tradizione che utilizzino erbe aromatiche (Frittata con le erbe, cjarsons).</p> <p>T9 - Analisi dei termini e Glossario in L3 (stesura di due ricette della tradizione che utilizzino erbe aromatiche (Frittata con le erbe, cjarsons).</p> <p>T10 - Indagine statistica sull'uso familiare delle erbe aromatiche</p> <p>T11 - Produzione del glossario</p> <p>T11 - Relazione individuale dell'UdA</p>

<b>Esperienze attivate</b>	Ricercare erbe spontanee e aromatiche negli orti, giardini domestici o mercati
<b>Metodologia</b>	Lezione frontale, Cooperative learning, learning by doing
<b>Risorse umane</b> • interne • esterne	<b>Risorse interne</b> Docenti consiglio di classe Esperti del settore Assistenti di Laboratorio <b>Risorse esterne</b> Guida esperta sulle piante spontanee, officinali/erbe aromatiche
<b>Strumenti</b>	Attrezzature del laboratorio di cucina Laboratorio d'informatica Smartphone Libri di testo Sussidi digitali e multimediali
<b>Valutazione</b>	Schede d'osservazione Test e colloqui per le valutazioni intermedie Relazione individuale Griglia di valutazione dell'UdA

## CONSEGNA AGLI STUDENTI

### **Titolo UDA** **Erba di casa mia**

#### **Cosa si chiede di fare**

Il compito di questa Uda è far conoscere agli allievi le principali piante stagionali spontanee, aromatiche ed il loro utilizzo all'interno del mondo della ristorazione.

Attraverso l'utilizzo di uno smartphone potrai fotografare tutte le piante stagionali spontanee aromatiche che avrai modo di vedere a scuola, a casa tua e nei mercati; e dovrai catalogarle in base alla tassonomia botanica, al nome commerciale italiano, a quello tradizionale del territorio e al corrispondente in lingua straniera; dovrai individuare le loro caratteristiche sensoriali e nutrizionali.

Intervisterai alcuni tuoi conoscenti sull'uso nelle loro cucine delle erbe aromatiche che avrai catalogato.

Inoltre preparerai un piatto della tradizione regionale in cui le erbe sono protagoniste.

L'attività si concluderà con una relazione individuale.

#### **In che modo (singoli, gruppi..)**

Lavorerai individualmente ma anche in gruppo. Verranno creati quattro team che collaboreranno alla costruzione del dossier e alla preparazione del piatto.

Ad ogni squadra sarà assegnato il compito di ricerca.

#### **Quali prodotti**

Il glossario sarà prodotto in formato digitale, scritto in lingua italiana e straniera, così potrai portarlo con te e consultarlo quando ne avrai bisogno.

#### **Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)**

Questa unità di apprendimento è un'opportunità per applicare un metodo di lavoro in team corretto ed efficace. Imparerai qualcosa di più sul territorio in cui vivi con l'obiettivo di contribuire alla promozione e valorizzazione del territorio e delle risorse stagionali. Le attività previste svilupperanno sia tecniche professionali che abilità in altre discipline: italiano, storia, matematica, nelle lingue straniere, Scienze degli alimenti.

Questa unità di apprendimento rappresenterà un punto di partenza per la tua formazione professionale di base attraverso la conoscenza e l'utilizzo delle principali erbe aromatiche, dei piatti della tradizione regionale e delle loro caratteristiche dal punto di vista nutritivo. Migliorerai le tue conoscenze sull'utilizzo degli strumenti multimediali per la comunicazione.

#### **Tempi**

L'Uda ci occuperà per 50 ore circa, tra marzo, aprile e maggio

#### **Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)**

Le squadre avranno disposizione alcune postazioni informatiche con il collegamento a Internet, la consulenza dei docenti di disciplina e/o esperti invitati dalla scuola. Ci sarà l'opportunità di conoscere alcuni aspetti del territorio attraverso visite didattiche.

Ci sarà un evento conclusivo a scuola per presentare il frutto del vostro lavoro di ricerca

#### **Criteri di valutazione**

Ogni compito/prodotto sarà oggetto di valutazione. La valutazione si baserà principalmente sui seguenti criteri:

- Capacità di ricerca e gestione delle informazioni
- Completezza e funzionalità della produzione
- Uso del linguaggio tecnico professionale
- Comunicazione e socializzazione delle conoscenze
- Rispetto dei tempi

## PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: ERBE DI CASA MIA
Coordinatore: docente di laboratorio enogastronomico
Collaboratori : docenti di Italiano, Lab. Serv. eno, Lab. Sala e vendita, Lab. Accoglienza turistica, Lingue straniere, Diritto, Scienza dell'alimentazione, Scienze motorie e sportive, TIC

### PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
<b>1</b>	Presentazione UDA alla classe. Brainstorming con gli alunni; suddivisione del lavoro dei singoli e dei gruppi.	Brainstorming Lezione frontale Griglia di osservazione	Sviluppo della curiosità	1 h Coordinatore	Interesse dimostrato
<b>2</b>	Presentazione degli argomenti con riferimento alle tradizioni enogastronomiche popolari e ai prodotti locali.	PC Fotocopie Interviste Tabelle di composizione chimica degli alimenti	Utilizzo delle tabelle di composizione chimica degli alimenti Conoscenza elementi di base (tassonomia, composizione chimica) relativi alle erbe aromatiche  Tradizioni enogastronomiche del territorio  Cenni riguardanti il format da utilizzare (glossario, erbario, relazione, ricetta)	2 h Scienza degli Alimenti/Matematica  2 h Lab eno/Acc. turistica  4 h Italiano/Storia 1h TIC	Osservazione del grado di interesse e partecipazione
<b>3</b>	Uscita didattica nel territorio alla scoperta delle erbe spontanee	Smartphone Macchina fotografica digitale Appunti Esperto del territorio Guida turistica	Acquisizione della documentazione a supporto del dossier  Migliorare la conoscenza del territorio Fare pratica di trekking	Intera giornata (insegnamenti coinvolti: Scienza degli alimenti, Scienze Motorie e Sportive, Italiano)	Osservazione del grado di interesse e partecipazione
<b>4</b>	Visita guidata ad un'azienda di produzione di erbe aromatiche, mercato ortofrutticolo o all'orto botanico della scuola/cittadino, vivai e realizzazione della documentazione fotografica	Smartphone Macchina fotografica digitale Esperto	Acquisizione della documentazione a supporto del dossier Conoscenza dei luoghi di approvvigionamento e commercializzazione delle piante aromatiche	5 h (insegnamenti coinvolti: Scienza degli alimenti, Lab. eno)	Osservazione del grado di interesse e partecipazione
<b>5</b>	Ricerca delle informazioni riguardanti le erbe aromatiche e i piatti della tradizione regionale in cui sono presenti	Lab. TIC Libri di ricette Interviste Erbari	Perfezionamento del dossier  Trascrizione interviste	2 h inglese 2 h L3 3 h TIC 1 h Italiano 1h Scienze degli alimenti	Verifica intermedia (TIC)  Valutazione intermedia
<b>6</b>	Tecniche di utilizzo delle principali erbe aromatiche in cucina e	Laboratori Smartphone	Realizzazioni dei piatti Fotografia dei piatti Videoricetta	4 h Lab eno  2 h TIC	Valutazione intermedia insegnamenti

	realizzazione della documentazione fotografica				coinvolti
<b>7</b>	Organizzazione della documentazione acquisita in funzione del prodotto da realizzare	Laboratorio TIC	Realizzazione del glossario	2 h Italiano 2 h TIC	Osservazione sulla capacità di lavorare in gruppo
<b>8</b>	Analisi dei termini e glossario in Inglese	Smartphone Laboratorio TIC	Realizzazione del glossario	2 h inglese	Valutazione intermedia
<b>9</b>	Analisi dei termini e Glossario in seconda lingua straniera	Smartphone Laboratorio TIC	Realizzazione del glossario	2 h seconda lingua straniera	Valutazione intermedia
<b>10</b>	Indagine statistica sull'uso familiare delle erbe aromatiche	Pc Google Forms	Ricavare dati significativi circa la conoscenza e l'utilizzo delle erbe spontanee in campo alimentare. Riflettere sul rapporto tra tradizione e nuove tendenze nell'alimentazione	4 h Matematica 1h Lab eno	Osservazione sulla capacità di lavorare in gruppo con un atteggiamento costruttivo e progettuale
<b>11</b>	Produzione del glossario	Laboratorio TIC Aula LIM PC con proiettore	Redazione di una Bozza preliminare  Redazione di un glossario in formato digitale funzionale completo, corretto sul piano morfosintattico e ortografico con lessico registro adeguati al tema trattato e al contesto comunicativo	2 h Italiano 2h TIC	Valutazione del prodotto
<b>12</b>	Relazione individuale dell'UdA E presentazione del glossario	Aula LIM Biblioteca PC con proiettore	Presentazione al C.d.c. del vademecum tramite slides in PP	2 h Consiglio di classe	Valutazione finale

**PIANO DI LAVORO UDA  
DIAGRAMMA DI GANTT**

Tempi						
Fasi	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio		
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						

**Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)**

Lo staff di progettazione e realizzazione è costituito da:

Coordinatore di classe

Docenti del Consiglio di Classe:

Lab cucina, sala-vendita e Accoglienza Turistica

Italiano

Inglese, L3

Matematica

Scienze degli alimenti

TIC

Scienze motorie e sportive

Assistenti di laboratorio

**Criteri di valutazione**

Il glossario sarà valutato in base alla correttezza e alla completezza delle indicazioni ma anche alla chiarezza con cui saranno presentate.

Durante la presentazione sarà apprezzata la capacità espositiva intesa come ricchezza lessicale, correttezza formale e articolazione dei contenuti proposti.

In relazione alle tecniche di utilizzo delle principali erbe aromatiche in cucina e alla realizzazione della documentazione fotografica si terrà conto del grado di partecipazione, del corretto utilizzo delle attrezzature e dei procedimenti.

A tutto questo si aggiungerà la valutazione dell'impegno, in termini di disponibilità e rispetto delle consegne, della partecipazione attiva, in termini di atteggiamento propositivo, e della collaborazione, intesa come interazione produttiva all'interno del gruppo.

**Descrittori della valutazione**

Valutazione UdA concordata in C.d.c dei seguenti indicatori:

Prodotto

Processo

Dimensione metacognitiva

Relazioni

Superamento delle difficoltà

Linguaggio

**SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE**  
**dello studente**

RELAZIONE INDIVIDUALE

Descrivi il percorso generale dell'attività

Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu

Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte

Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento

Cosa devi ancora imparare

Come valuti il lavoro da te svolto