

UDA
“Russa...come l’insalata!”
Prof.ssa Gioia Emanuela

Comprendente:

UDA
CONSEGNA AGLI STUDENTI
PIANO DI LAVORO
SCHEMA RELAZIONE INDIVIDUALE
GRIGLIA DI VALUTAZIONE

UDA

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	RUSSA...COME L'INSALATA!
Prodotti	Realizzazione dell'insalata russa e servizio al tavolo Presentazione ed esposizione orale ai docenti coinvolti nell'UDA della ricetta "Insalata russa" passo a passo, anche attraverso l'uso di supporti multimediali, utilizzando anche la comunicazione in lingua tedesca.
Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali	Competenze di cittadinanza: Imparare ad imparare e comunicare Competenze comuni: <u>Asse dei linguaggi</u> ● Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti ● Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo ● Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi ● Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi operativi e comunicativi ● Utilizzare e produrre testi multimediali <u>Asse scientifico-tecnologico e professionale</u> ● Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di ricerca, con adeguata supervisione in un contesto laboratoriale ● 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 ● Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti ● 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 ● Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorative e di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione ● Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione ● Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione Competenze professionali: Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.

Disciplina	Abilità	Conoscenze
Sala e vendita	Relaziona e descrive tutte le fasi relative al servizio al tavolo utilizzando termini tecnici.	Mise en Place; stili di servizio; Manipolazione e servizio degli alimenti
Tedesco	Relazionare in lingua straniera sulla preparazione dell'insalata russa	Lessico - articolo determinativo e indeterminativo al nominativo e all'accusativo - Il presente - La costruzione della frase
Alimentazione	Relazionare sulle modalità di preparazione, rischi e valore nutrizionale.	Rischi microbiologici nella preparazione: salmonellosi.
Lab. cucina	Relaziona e descrive tutte le fasi di preparazione utilizzando termini tecnici.	Classifica gli ortaggi e ne apprende le tecniche di pulizia, preparazione e cottura. Riconosce gli ingredienti per realizzare la maionese.
Scienze integrate	Saper descrivere correttamente misure e proporzioni per l'esecuzione del prodotto	Conoscere grandezze e unità di misura
Matematica	Saper calcolare le dosi per la realizzazione di una ricetta in base al numero di ospiti.	Calcolo numerico, proporzioni, percentuali ed equivalenze.
Utenti destinatari	Alunni classe 1^A IPSSEC "A.Olivetti"	
Prerequisiti	Sala e vendita: conoscenza delle attrezzature di sala e tecniche di comunicazione al cliente. Tedesco: conoscenza degli elementi base della grammatica italiana Alimentazione: norme di corretta prassi igienica da utilizzare nella preparazione dell'insalata russa. Lab. enogastronomia: tecnica di taglio e mondatura delle verdure. Scienze: conoscenza degli stati fisici della materia e dei relativi passaggi di stato. Matematica: calcolo numerico.	
Fase di applicazione	Primo quadrimestre e parte del secondo	
Tempi	Sala e vendita: 4 ore Tedesco: 2 ore Alimentazione: 4 ore (in compresenza con Lab. enogastronomia) Lab. enogastronomia: 8 ore (2 teoria in compresenza con alimentazione + 6 pratica) Scienze: 2 ore (in compresenza con Lab. di Sala) Matematica: 4 ore	
Esperienze attivate	Attività di gruppo ed esperienze di laboratorio	
Metodologia	Didattica digitale integrata Lezione partecipata con breve introduzione frontale; lavoro autonomo, studio individuale e cooperative learning	
Risorse umane interne esterne	Docenti delle classi: Sala e vendita, Tedesco, Alimentazione, Lab. enogastronomia, Scienze, matematica	
Strumenti	Programmi di videoscrittura, presentazioni multimediali, foglio di calcolo elettronico, siti web, libri di testo, schede, video e altre risorse multimediali	

Valutazione	Indicatori di valutazione: Contenuti, informazioni e dati corretti Rispetto delle consegne Esposizione chiara, logica e coerente Creatività
--------------------	---

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

Per “consegna” si intende *il documento che l'équipe dei docenti/formatori presenta agli studenti, sulla base del quale essi si attivano realizzando il prodotto nei tempi e nei modi definiti, tenendo presente anche i criteri di valutazione.*

- 1^ nota:** il linguaggio deve essere accessibile, comprensibile, semplice e concreto.
- 2^ nota:** l'Uda prevede dei compiti/problema che per certi versi sono “oltre misura” ovvero richiedono agli studenti competenze e loro articolazioni (conoscenze, abilità, capacità) che ancora non possiedono, ma che possono acquisire autonomamente. Ciò in forza della potenzialità del metodo laboratoriale che porta alla scoperta ed alla conquista personale del sapere.
- 3^ nota:** l'Uda mette in moto processi di apprendimento che non debbono solo rifluire nel “prodotto”, ma fornire spunti ed agganci per una ripresa dei contenuti attraverso la riflessione, l'esposizione, il consolidamento di quanto appreso.

CONSEGNA AGLI STUDENTI
Titolo UdA: RUSSA...COME L'INSALATA! Cosa si chiede di fare Realizzazione dell'insalata russa. Inoltre, ognuno realizzerà la ricetta utilizzando gli strumenti multimediali che verrà esposta anche in lingua straniera. Imparerete ad esporre i passaggi della ricetta usando il lessico di settore, le sue origini, le tecniche di preparazione degli alimenti anche dal punto di vista igienico e nutrizionale e le varie proprietà chimico-fisiche dei componenti. Per alimentazione preparare un elaborato (Word/PowerPoint) con l'indicazione della corretta procedura di gestione delle uova impiegate nella preparazione dell'insalata russa, per evitare il rischio di Salmonellosi. Verrà inoltre commentato il valore nutrizionale del piatto. Per lab. enogastronomia realizzare la ricetta dell'insalata russa. Relazionare sulle origini e sulla preparazione della ricetta. Per lab.Sala e vendita eseguire la mise en place ed attuare le diverse forme di servizio al cliente. Per la lingua straniera studiare il lessico e preparare un elaborato (Word/PowerPoint) per relazionare sulla preparazione dell'insalata russa. Per matematica:Saper adattare le quantità di prodotti necessari a seconda del numero di clienti previsto. Saper calcolare di conseguenza la quantità di ingredienti necessaria a seconda della quantità di prodotto. Per Scienze e Sala (compresenza) preparare un elaborato PowerPoint in correlazione alle proprietà chimico-fisiche dei componenti. In che modo (singoli, gruppi..) Singoli, gruppi Quali prodotti Realizzazione dell'insalata russa e presentazione multimediale dell'esperienza. Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti) Imparerete a riordinare le informazioni significative su un'esperienza svolta, a pianificare la stesura di un testo che la documenti in modo chiaro e a comunicarle in modo efficace con strumenti multimediali anche in lingua, come si usa in quasi tutte le situazioni lavorative, stimolerete la motivazione intrinseca, svilupperete competenze sociali e interdisciplinari acquistando così fiducia in voi stessi e nel gruppo dei pari.

Tempi

Primo quadrimestre e parte del secondo

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Il lavoro verrà svolto dai docenti coinvolti:

Docente di Sala e vendita

Docente di Tedesco

Docente di Alimentazione

Docente di Lab. cucina

Docente di matematica

Docente di Scienze

Criteri di valutazione

Contenuti, rispetto delle consegne, esposizione chiara, creatività

Valore della Uda in termini di valutazione della competenza mirata (da indicare): è una componente oppure un "capolavoro"?

L'UDA rappresenta una componente importante della competenza più ampia di ricostruire e comunicare le proprie esperienze di studio e professionali, sia per se stessi (consolidamento e tesaurizzazione dell'esperienza svolta) sia per gli altri (documentazione utile in altre situazioni).

Peso della Uda in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline

Le discipline coinvolte nello sviluppo dell'Uda, le cui conoscenze verranno valutate sono:

Lab. Sala e vendita, Tedesco, Alimentazione, Lab. cucina, Scienze.

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: **RUSSA...COME L'INSALATA!**

Coordinatore: Gioia Emanuela

Collaboratori : Docenti coinvolti

PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione dell'Uda e del progetto	Scheda "Consegna agli studenti"	Coinvolgere il gruppo classe	1 ora Coordinatore	-
2	Analisi dei rischi microbiologici nella preparazione: salmonellosi. Valore nutrizionale del piatto.	DDI Laboratori di sala Libro di testo Appunti	Relazionare sulle modalità di preparazione, rischi e valore nutrizionale.	4 ore Docente di Scienze degli alimenti (in compresenza con Lab. di enogastronomia)	Valutazione in itinere
3	Preparazione del lessico legato alle verdure in tedesco	DDI Schede fornite dal docente Libro di testo	Conoscere il lessico settoriale	2 ore Docente tedesco	Valutazione in itinere
4	Analisi delle trasformazioni chimico e fisiche dei nutrienti	DDI Libro di testo Appunti	Descrivere la variazione di solubilità di un	6 ore Docente di Scienze (in	Valutazione in itinere

	causate dai cambiamenti di temperatura e/o pressione. Manipolazione e servizio degli alimenti.	Laboratorio di Sala	ingrediente al variare del solvente e della temperatura.	compresenza con Lab. di Sala 2 di teoria con scienze 4 di laboratorio Sala).	
5	Classifica gli ortaggi, apprende le tecniche di pulizia, preparazione e cottura, riconosce gli ingredienti per realizzare la maionese.	Laboratorio Attrezzature	Relazionare e descrivere tutte le fasi di preparazione utilizzando termini tecnici.	8 ore Docente di laboratorio di enogastronomia (2 teoria con alimentazione + 6 laboratorio eno)	Valutazione in itinere
6	Presentazione dell'attività	PC	Elaborazione ed esposizione dell'attività anche in lingua tedesco	2 ore docenti coinvolti nell'UDA	Valutazione globale dell'UDA con "Griglia di valutazione dell'UDA"
7	Calcolo delle quantità necessarie per ogni ingrediente in base al numero di ospiti.	Libro di testo LIM PC/ tablet	Consegna di un report con le quantità necessarie da acquistare per ogni ingrediente anche mediante strumenti digitali.	4 ore docente di matematica	Valutazione in itinere

**PIANO DI LAVORO UDA
DIAGRAMMA DI GANTT**

	Tempi			
Fasi	Novembre	Dicembre	Gennaio	
1	1 ora			
2	2 ore	2 ore		
3	1 ora	1 ora		
4	2 ora	2 ora	2 ora	
5	3 ore	2 ore	3 ore	
6			2 ore	
7	1	1	2	

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 (vedi rubrica di autovalutazione)

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELL'UDA

Competenze trasversali

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		LIVELLO DI COMPETENZA
Sociale	Rispetto dei tempi	Avanzato	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità.	
		Intermedio	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione, avvalendosi di una pianificazione.	
		Base	Ha pianificato il lavoro, seppure con qualche discontinuità. Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace – se pur lento - il tempo a disposizione	

	Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine	Non adeguato	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha disperso il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione.	
		Avanzato	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con notevole senso di responsabilità	
		Medio	Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi, e li porta a termine con un certo senso di responsabilità	
		Base	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità	
		Non adeguato	Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato	
Pratica	Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Avanzato	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione	
		Medio	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione	
		Base	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	
		Non adeguato	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato	
	Funzionalità	Avanzato	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità	
		Medio	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena	
		Base	Il prodotto presenta una funzionalità minima	
		Non adeguato	Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità	

Competenze cognitive

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		LIVELLO DI COMPETENZA
Cognitiva	Uso del linguaggio settoriale-tecnico-professionale	Avanzato	Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali - tecnici – professionali in modo pertinente	
		Intermedio	La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali- tecnicoprofessionale da parte dell'allievo è soddisfacente	
		Base	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale-tecnicoprofessionale	
		Non adeguato	Presenta lacune nel linguaggio settoriale-tecnico-professionale	
	Completezza, pertinenza,	Avanzato	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle	

	organizzazione		ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	
		Intermedio	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	
		Base	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	
		Non adeguato	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	
	Capacità di trasferire conoscenze acquisite	Avanzato	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		Intermedio	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		Base	Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza	
		Non adeguato	Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti	
	Ricerca e gestione delle informazioni	Avanzato	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.	
		Intermedio	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all' interpretazione secondo una chiave di lettura	
		Base	L'allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	
		Non adeguato	L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo	