

FORMAT

DELL' UNITÀ DI APPRENDIMENTO

“IL BUONGIORNO SI VEDE DAL MATTINO”

Comprendente:

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

UDA

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	La prima colazione: "IL BUONGIORNO SI VEDE DAL MATTINO"
Prodotti	Realizzazione di una continental breakfast e servizio di prodotti dolciari Presentazione ed esposizione orale dei prodotti anche attraverso l'uso di supporti multimediali
Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali	Competenze chiave di cittadinanza: comunicare, collaborare e partecipare Competenze comuni: capacità di ricerca e gestione delle informazioni, uso del linguaggio settoriale-tecnico-professionale, trasferimento delle conoscenze acquisite Competenze professionali: Essere in grado di gestire la comunicazione utilizzando il linguaggio appropriato a seconda delle situazioni. -Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione. Asse dei linguaggi • 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 Asse scientifico-tecnologico e professionale • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di ricerca • 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, 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 Asse storico-sociale • Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali • Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente

	Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio	
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Francese	Saper Interagire per acquistare dei prodotti o degli alimenti che servono per la colazione francese	Lessico relativo alla colazione con aspetti tipici del paese di cui si studia la lingua
Laboratorio di cucina	-Conoscere gli ingredienti, le dosi e le fasi di preparazione della pasticceria di base. -Operare nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza.	- Gli ingredienti base di pasticceria; - Il rispetto delle sequenze, delle regole igieniche e la corretta conservazione dei prodotti dolciari. - Le preparazioni base di pasticceria.
Sala	Relazona e descrive tutte le fasi relative al servizio al tavolo utilizzando termini tecnici.	Conoscere gli ingredienti ed il servizio della prima colazione. Saper rispondere ad un eventuale cliente. Conoscere i prodotti offerti.
Alimentazione	Conoscere i principali valori nutrizionali dei prodotti scelti per la prima colazione.	Sana e corretta alimentazione
Matematica	Saper calcolare le dosi per la realizzazione di una ricetta in base al numero di ospiti.	Proporzioni, quantità, frazioni.
Italiano	Scrivere testi di tipo diverso (espositivo, regolativo,) anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, curati nell' impaginazione.	Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di un testo regolativo
Scienze integrate	Descrivere correttamente la struttura dell'uovo sia dal punto di vista morfologico che biologico, analizzandone le diverse componenti e funzioni. Saper correlare la provenienza dell'uovo alla genetica delle diverse specie di gallina	Classificazione delle uova sulla base dei caratteri morfologici, biologici e di provenienza genetica.
Scienze Motorie	Conoscere l'apporto calorico dei cibi scelti per la colazione	Saper consigliare (fare) una corretta colazione in relazione all'evento agonistico (o allenamento) da affrontare
Utenti destinatari	Classe II F I.P.S.S.E.C. "A.Olivetti"	

Prerequisiti	Francese: La costruzione della frase affermativa e negativa; gli articoli partitivi; i verbi modali; tres et beaucoup Cucina: riconosce i vari tipi di farina e i prodotti che se ne ricavano per la prima colazione. Sala: riconosce gli strumenti per il servizio della prima colazione Alimentazione: conosce i principi nutritivi degli alimenti in oggetto di studi Italiano: Stesura di un testo coerente sul piano morfosintattico e ortografico Scienze integrate: conoscere le cellule animali e vegetali: similarità e differenze Sc.motorie: conoscere l'apporto calorico degli alimenti per la colazione Matematica: calcoli numerici e percentuali
Fase di applicazione	Intero anno scolastico
Tempi	Francese: 3 ore Cucina: 8 ore Sala: 8 ore Alimentazione: 4 ore Italiano: 4 ore Scienze integrate: 3 ore Scienze motorie: 4 ore Matematica: 4 ore
Esperienze attivate	Attività di gruppo ed esperienza di laboratorio
Metodologia	Francese: Approccio comunicativo , cooperative learning. Cucina: tecnico-pratico Sala: tecnico-pratico Alimentazione: lezione dialogata. Italiano: lezione frontale, stesura del testo regolativo ed esposizione Scienze integrate: lezione frontale, cooperative learning, problem solving Scienze motorie: lezione frontale, lavoro di ricerca Matematica: lezione partecipata, apprendimento cooperativo,problem solving
Risorse umane interne esterne	Docenti di classe: Cucina, Sala, Alimentazione,Scienze Integrate, Italiano, Francese, Scienze Motorie, Matematica
Strumenti	Francese : Libro di testo e materiale fornito dal docente su classroom Laboratorio di cucina: laboratori e attrezzature Sala: laboratori e attrezzature Alimentazione: libro di testo, tabella degli allergeni. Storia: testo in adozione, schede di lavoro Italiano: libro di testo e materiale fornito dal docente. Sc.Motorie: libro di testo e materiale fornito dal docente Matematica: libro di testo e materiale multimediale
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 “il buongiorno si vede dal mattino”

Cosa si chiede di fare

Realizzazione dolciari realizzazione biscotti da tè e servizio di continental breakfast. Presentazione ed esposizione orale della ricetta anche attraverso l'uso di supporti multimediali.

Per laboratorio di cucina tecniche di impasti di base di pasticceria

Per laboratorio di sala preparazione e servizio di prima colazione

Per Alimentazione individuazione principi nutritivi ed eventuali allergeni presenti.

Per Italiano: stesura di un testo regolativo (ricetta) corretto sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario.

Per Francese studiare il lessico relativo ai cibi e stilare un elenco dei prodotti tipici della colazione francese.

Per Sc.Motorie: conoscere le calorie degli alimenti e loro tempi di digestione per proporre una colazione adeguata ad uno sportivo prima dello sforzo fisico

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 integrate conoscere la composizione degli alimenti, conoscere principi di metabolismo

In che modo (singoli, gruppi..)

Singoli, gruppi

Quali prodotti

Realizzazione di biscotti per una buona e sana colazione.. Presentazione ed esposizione orale delle fasi procedurali e dei punti chiave utilizzando anche i supporti multimediali

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

Riconoscere l'evoluzione storica del prodotto. Implementare le conoscenze linguistiche in ambito professionale.

Potenziare le conoscenze nella lingua straniera.

Tempi

Intero anno scolastico

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Libro di testo, dispense, Lim, ricerche su Internet, materiali prodotti dal docente

Criteri di valutazione

Contenuti, informazioni e dati corretti
 Rispetto delle consegne
 Esposizione chiara, logica e coerente
 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

Ogni disciplina valuterà il lavoro in itinere.

PIANO DI LAVORO UDA

UNITA DI APPRENDIMENTO:

Coordinatore: Lo Curcio Salvatore

Collaboratori: I docenti del consiglio di classe coinvolti

PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione dell'Uda	LIM	Coinvolgere il gruppo classe	1 ora	Partecipazione, interesse, curiosità dimostrate
2	caratteristiche e classificazione dei cereali, riconosce gli ingredienti per la realizzazione della prima colazione	Laboratorio e attrezzature	Relaziona e descrive tutte le fasi di preparazione utilizzando termini tecnici. Preparazione pratica di alcune preparazioni base di pasticceria.	8 ore Docente di laboratorio di enogastronomia	in itinere
3	Analisi della ricetta e individuazione degli ingredienti causa di allergie ed intolleranza.	Tabella degli allergeni. Libro di testo Appunti	Relazione scritta della ricetta con proposta di ingredienti alternativi.	4 ore Docente di Scienze degli alimenti in compresenza con Lab. di sala	in itinere
	Servizio della prima colazione con alimenti dolciari e salati	Laboratorio e attrezzature	Descrivere gli alimenti disposti per la prima colazione		in itinere
4	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	in itinere

5	Ricerca e stesura della ricetta con terminologia specifica	Schede fornite dal docente Libro di testo Appunti	Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di un testo regolativo	4 ore Docente di Italiano	in itinere
6	Ricerca e proposta di una colazione ideale per lo sportivo agonista	Schede fornite dal docente Libro di testo Appunti Laboratorio	Proporre una colazione "ideale" a seconda dello sport da praticare	4 ore Scienze Motorie	in itinere
7	Preparazione del lessico relativo alla colazione francese	Libro di testo Appunti	Vocaboli e strutture linguistiche per indicare le quantità e l'uso degli articoli partitivi	3 ore Docente di Francese	in itinere
8	Descrive le caratteristiche biologiche e morfologiche della cellula uovo, ingrediente per la realizzazione della colazione	Libro di testo, appunti	Conoscenza delle caratteristiche biologiche e morfologiche della cellula uovo.	3 ore Scienze Integrate	In itinere
9	Presentazione dell'attività	PC	Elaborazione ed esposizione dell'attività	tutti i docenti coinvolti nell'UDA	Valutazione globale dell'UDA con "Griglia di valutazione dell'UDA"

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	
		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.	
	Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine	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	

Pratica	Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	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	
		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	
	Funzionalità	Base	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	
		Non adeguato	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato	
		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, organizzazione	Avanzato	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle 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	