

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER LA LOMBARDIA
I.P.S.S.E.C. " A. OLIVETTI"

VIA LECCO 12 - 20900 MONZA (MB)

Tel. 039324627 - Fax. 039323397 - sito web: www.olivettimonza.edu.it - C.F.: 85007010151

mail: mbrc060002@istruzione.it pec:

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 1

Comprendente:

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

UNITA' DI APPRENDIMENTO 1	
<i>Denominazione</i>	ARTISTICAMENTE PASTICCIONI "Dalla fine dell'Ottocento ai giorni nostri in una torta contemporanea"
<i>Prodotti</i>	Realizzazione di torte artistiche raffiguranti il periodo storico di riferimento

Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali	<u>Competenze di cittadinanza:</u>		
	Individuare collegamenti e relazioni; agire in modo autonomo e responsabile		
	<u>Competenze chiave:</u>		
	competenza multilinguistica; competenza digitale; competenza in materia di cittadinanza;		
	<u>Competenze mirate:</u>		
	storia: stabilire quadri di civiltà, individuando analogie e differenze tra epoche storiche, anche in relazione con il presente italiano: riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura e della letteratura e orientarsi agevolmente tra generi, autori e testi fondamentali Enogastronomia settore produzioni dolciarie: - Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa • saper controllare e utilizzare gli ingredienti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico • Principi di fidelizzazione del cliente • Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico • Strategie di comunicazione del prodotto • Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio • Strumenti di pubblicità e comunicazione		
	<u>Competenze asse dei linguaggi:</u>		
	- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento - Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi		
	<u>Competenze asse matematico:</u>		
	Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative		
	<u>Competenze professionali:</u>		
	- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. - Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche - Predisporre prodotti coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati - Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici definendo e pianificando le fasi da compiere sulla base delle istruzioni ricevute; - Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; - Controllare e utilizzare gli ingredienti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, economici, tecnologici;		
Disciplina	Abilità	Conoscenze	

Diritto e tecniche amministrative	-individuare e comprendere l'insieme delle attività da porre in essere per raggiungere gli obiettivi prefissati attraverso il soddisfacimento dei bisogni dei consumatori	- Il marketing. - La leva del prodotto, del prezzo, i canali di distribuzione, la comunicazione.
Inglese	- Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi e operativi	- Artcake
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore produzioni dolciarie	- Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia nel rispetto delle norme igieniche - Utilizzare strumenti e attrezzature necessarie alle diverse fasi dell'attività laboratoriale - Le produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio - Classificazione di alimenti e bevande analcoliche, alcoliche e distillati - Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo cultura dell'innovazione. - Diversificare il prodotto/ servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato - Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento	- Istruzioni operative e per la sicurezza - Le tecniche avanzate nelle produzioni dolciarie - Le tecniche di gestione di una pasticceria - I prodotti biologici territoriali - La tutela della tipicità (DOP, IGP, DOCG, DOC) - Strategie di comunicazione del prodotto - Principi di fidelizzazione del cliente - Strumenti di pubblicità e comunicazione - Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio - Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa -- Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali ed operativi - Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione - Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita
Utenti destinatari	Classe 5^ I PD	

Prerequisiti	Asse storico-sociale: - comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica e sincronica; collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione. Asse dei linguaggi: - leggere comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo; produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi Asse tecnico-scientifico: - Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti • Classificare e configurare i sostenibilità economica del prodotto/servizio • Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti. • Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale
Fase di applicazione	primo e secondo quadrimestre, a seconda del programma dei singoli insegnamenti
Tempi	primo e secondo quadrimestre, a seconda del programma dei singoli insegnamenti
Esperienze attivate	Uso degli strumenti digitali per la pianificazione delle informazioni specifiche in relazione al lavoro assegnato. Proposta di lavoro sia in modalità individuale che in gruppo Laboratorio di sala
Metodologia	Cooperative learning Lezione frontale Problem solving Attività laboratoriali Team working Flipped classroom
Risorse umane interne esterne	Docenti interni per le discipline coinvolte Assistenti tecnici dei laboratori di enogastronomia
Strumenti	Libri di testo Slide Internet Classroom Strumenti e attrezzature presenti nel laboratorio di sala e vendita

Valutazione	- valutazione per competenze del prodotto finito sulla base della griglia allegata con particolare riferimento a ● comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze ● ricerca e gestione delle informazioni ● completezza, correttezza, pertinenza e organizzazione Le competenze avranno una ricaduta sulle competenze di settore attribuite alla fine dell'anno scolastico - valutazione intermedia delle conoscenze per le singole materie - valutazione del prodotto finale da parte del cdc
--------------------	--

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 e il consolidamento di quanto appreso.

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UDA: ARTISTICAMENTE PASTICCIONI “Dalla fine dell'Ottocento ai giorni nostri in una torta contemporanea”

Cosa si chiede di fare: si chiede di realizzare delle torte artistiche contemporanee tenendo conto della tipicità e territorialità dei prodotti

In che modo: gli studenti lavoreranno in gruppo ed impareranno il valore del team per la buona riuscita delle preparazioni

Quali prodotti

Preparazione di torte artistiche contemporanee

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti) Imparare a cogliere i collegamenti interdisciplinari (partendo da alcuni autori della letteratura italiana/straniera che hanno ideato delle ricette)

Imparare a raccogliere informazioni significative su un'esperienza svolta, a comunicarla in modo efficace con strumenti multimediali, come si usa in quasi tutte le situazioni lavorative, stimolare la motivazione intrinseca, sviluppare le competenze sociali e interdisciplinari acquisendo fiducia in sé stessi e nel gruppo dei pari.

Tempi intero anno scolastico

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...) laboratorio di pasticceria, aula, fonti, testi, programmi digitali

Criteri di valutazione: -per competenze il prodotto finale; le competenze avranno una ricaduta sull'attribuzione delle competenze di settore alla fine dell'anno scolastico.

-per conoscenze le valutazioni intermedie di materia

Valore della UdA in termini di valutazione della competenza mirata (da indicare):

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

Tutte le discipline coinvolte avranno un peso uguale nella valutazione finale dell'UDA.

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: ARTISTICAMENTE PASTICCIONI “Dalla fine dell'Ottocento ai giorni nostri in una torta contemporanea”
Coordinatore: Laura Cotugno
Collaboratori: Daniele Cardamone, Francesco Lodi, Matteo Manzo

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione dell’Uda alla classe			1 ora	Interesse, partecipazione
2	Presentazione del lavoro delle singole discipline			1 ora	Interesse, partecipazione
	Pasticceria La tutela della tipicità (DOP, IGP, DOCG, DOC)	libro di testo, dispense, esercitazioni pratiche	Acquisizione delle conoscenze di classificazione e territorialità delle produzioni italiane - Produzione, classificazione e vendita delle torte	10 ore non consecutive	controllare e utilizzare gli ingredienti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
	Diritto e tecniche amministrative	libro di testo	analisi di competenze	10 ore non consecutive	valutazione di apprendimento individuale
4	Feedback sul lavoro svolto e questionario di autovalutazione	Scheda di relazione individuale	Riflessione sul percorso	1 ora	Autovalutazione
5	Presentazione del prodotto finito e valutazione	Materiale di laboratorio di sala	Analisi di competenze pratiche degli studenti		Valutazione di apprendimento individuale

Piano di lavoro UDA

DIAGRAMMA DI GANTT

FASI	TEMPI
------	-------

	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile
progettazione del percorso a cura del CdC	X	X					
presentazione del progetto agli studenti		X	X				
realizzazione delle attività programmate			X	X	X		
verifica intermedia			X	X	X		
progettazione e realizzazione del compito di realtà					X	X	
presentazione del prodotto finale							X
autovalutazione e bilancio delle competenze in uscita							X

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
		Avanzato	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità.	

Sociale	Rispetto dei tempi	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	
		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-tecnico-professionale	
		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 le 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	