

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:

FORMAT

DELL' UNITÀ DI APPRENDIMENTO 2

Comprendente:

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

UNITA' DI APPRENDIMENTO 2	
Denominazione	Comfort food e comfort book: questi "limoni" sono una...delizia!
Prodotti	Elaborazione della ricetta e realizzazione della torta " Delizia al limone "

Discipline/assi culturali coinvolti	Italiano, inglese, francese, laboratorio di pasticceria, scienze motorie	
Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali	Competenze trasversali Competenza 1 – Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. Competenza 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali. Competenza n. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro. Competenza n. 7 - Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. Competenza n.12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi. Competenze disciplinari: Laboratorio di pasticceria - Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera - Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali - Capacità di trasferire le conoscenze acquisite, ricerca e gestione delle informazioni, uso del linguaggio settoriale-tecnico- professionale Italiano - Ricavare da fonti diverse (scritte, Internet), informazioni utili per i propri scopi (per la preparazione di un'esposizione o per sostenere il proprio punto di vista) - Confrontare le informazioni provenienti da fonti diverse; selezionarle criticamente in base all'attendibilità, alla funzione, al proprio scopo - Leggere, interpretare, rielaborare e trasformare testi di varie tipologie partendo da materiale noto, sintetizzandoli anche in scalette, riassunti, mappe - Metodologie e strumenti di ricerca dell'informazione: bibliografie, schedari, dizionari, indici, motori di ricerca, testimonianze, reperti - Metodologie e strumenti di organizzazione delle informazioni: sintesi, scalette, mappe concettuali Francese: - Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi e operativi Inglese - Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi e operativi	
Disciplina	Abilità	Conoscenze

Italiano	• Contestualizzare autori ed opere • Orientarsi nel contesto storico e culturale • Stabilire collegamenti e confronti • Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie dell'Ermetismo • Comprendere ed interpretare un testo • Saper cogliere la novità e la centralità di Montale nel panorama letterario del suo tempo • Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore • Saper riconoscere nei testi i caratteri fondanti • Argomentare il proprio punto di vista • Produrre varie tipologie di testi • Saper riconoscere ed analizzare i principali sistemi metrici italiani	• Il contesto storico : dal 1918 al secondo dopoguerra • L'Ermetismo • La vita di Montale nel suo tempo • La poetica • Lo stile • I temi principali delle poesie di Montale • "Ossi di seppia" e "Le Occasioni" di E. Montale • Analisi delle strutture metriche, foniche, filologiche e commento della poesia " I LIMONI" • Riconoscere il "correlativo oggettivo"
scienze motorie	Proporre il giusto apporto giornaliero di agrumi in una dieta per uno sportivo, indicando quantità e frequenza di assunzione giornaliera	conoscere le proprietà organolettiche degli agrumi e sfruttandone le caratteristiche nella dieta dello sportivo
Laboratorio di Pasticceria	Apportare alle ricette originali di un prodotto dolciario delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto o delle esigenze della clientela.	Il Made in Italy, la territorialità e la stagionalità dei prodotti
Inglese	Individuare e descrivere i vari nutrienti e il loro utilizzo da parte del corpo umano	The nutrients

Francese	- Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale e professionale. - Comprendere globalmente brevi tematiche professionali - Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi utilizzando i linguaggi settoriali relativi al proprio percorso di studi per interagire in diversi ambiti e contesti professionali	-Le chef pâtissier Pierre Hermé -La tarte au citron meringuée de Pierre Hermé -La Fête du Citron à Menton
Utenti destinatari	CLASSE 5° I settore pasticceria IPSSEC "A.Olivetti"	
Prerequisiti	Comprensione del testo Contesto storico - culturale Gli alimenti : micronutrienti	
Fase di applicazione	Si veda piano di lavoro	
Tempi	Intero anno scolastico	
Esperienze attivate	Analisi del testo letterario e comprensione del suo significato allegorico, letterale e figurato Ascolto canzoni Visione video	
Metodologia	Lezioni frontali Attività di ricerca di gruppo e individuale Attività di laboratorio Lezione partecipata	
Risorse umane interne esterne	Docente di italiano e storia Docente di laboratorio di pasticceria Docente di lingue straniere Docente di scienze motorie	

Strumenti	Libro di testo, Laboratorio dei servizi enogastronomici-pasticceria PowerPoint Computer / tablet Internet Digital board Video di approfondimento
Valutazione	La valutazione degli allievi sarà effettuata tramite la preparazione del dolce delizia al limone e l'esposizione della sua preparazione e del suo rapporto nel contesto storico, culturale e letterario affrontato.

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.

Titolo UDA: "Comfort food e comfort book: questi limoni sono una delizia!"

Cosa si chiede di fare

L'UDA ti chiede di:

- svolgere con attenzione le attività proposte;
- collaborare al lavoro di gruppo per la realizzazione di un prodotto

In che modo (singoli, gruppi..)

Lavorerai in parte singolarmente, in parte in gruppo. Ogni gruppo sarà formato da 5 studenti. Ciascun gruppo, in base alla data di scadenza stabilita dal docente, costruirà un calendario delle sue attività indicando quelle da effettuare a casa e in classe.

Quali prodotti

I gruppi dovranno produrre il dolce "Delizia al limone." Sarà necessario:

- scegliere un titolo per il prodotto finale ;
- elaborare i contenuti acquisiti in classe e gli approfondimenti delle discipline coinvolte nell'UDA;
- Scegliere un verso della poesia "I Limoni" di Eugenio Montale
- Presentare il prodotto finito, accompagnato dalla spiegazione del verso scelto. Il lavoro svolto sarà condiviso e valutato collegialmente dal consiglio di classe

Quali compiti da affrontare

Dovrai:

- progettare il lavoro finale;
- applicare le metodologie di base di lavoro d'équipe;
- suddividere le attività in azioni e abbinare a ciascuna una scadenza
- rispettare i tempi di consegna;
- giudicare in modo costruttivo il lavoro dei componenti del gruppo.

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

Imparerai a:

- raccogliere informazioni significative ;
- pianificare;
- comunicare in modo efficace e creativo con strumenti multimediali;
- ascoltare;
- interagire;
- collaborare ;
- produrre;
- rielaborare;
- sintetizzare.

Tempi

Intero anno scolastico

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

- Aula
- Laboratorio di pasticceria
- Libro di testo
- Internet
- Schemi e mappe
- Digital board

Criteri di valutazione

Organizzazione logica e coerente dei contenuti

Correttezza e efficacia comunicativa

Chiarezza e sinteticità delle informazioni

Coerenza delle immagini

Gradevolezza estetica del prodotto esposto

Valore della UDA in termini di valutazione della competenza mirata

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

La valutazione concorre alla proposta di voto in educazione civica

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:

italiano, laboratorio di pasticceria, inglese e francese.

PIANO DI LAVORO

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: Comfort food e comfort book: questi "limoni" sono una delizia!
Coordinatore: Laura Cotugno
Collaboratori: Loreta Scorza, Daniele Cardamone, Laura Cotugno, Matteo Manzo, Russo Marco

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Inizio attività Fase di lavoro comune a tutta la classe: Presentazione dell'Uda e del progetto. Distribuzione dei compiti Definizione dei tempi Suddivisione degli studenti in gruppi	Lezione frontale. Materiali prodotti dal docente Video di approfondimento o.	Condivisione degli obiettivi, individuazione del prodotto che dovrà essere realizzato.	1 ora	Definizione e distribuzione dei compiti
2	Raccolta informazioni e elaborazione -Visione di video di approfondimento o -Svolgimento dei contenuti previsti dal libro di testo -Attività da svolgere a casa: ricercare, acquisire e selezionare informazioni specifiche funzionali alla produzione dei contenuti inerenti al compito dell'Uda.	Lezione frontale Libro di testo Materiali prodotti dal docente Digital board Lavoro individuale Video di approfondimento o	Condivisione dei criteri per la formazione dei gruppi e distribuzione dei ruoli. Consapevolezza dell'importanza della cooperazione Disponibilità al confronto, assertività.	4 ore in classe 4 ore a casa	Capacità di lavorare in gruppo, disponibilità ad assumersi incarichi individuali e di gruppo, capacità di valutare, selezionare e organizzare in modo critico e funzionale il materiale disponibile e quello da ricercare.

3	Fase progettuale: condivisione con il gruppo dei pari dei saperi appresi Selezione delle informazioni apprese e ideazione de progetto.		Cooperative learning; peer tutoring.	2 ore	Report di gruppo Rilevazione delle evidenze dei comportamenti individuali nel gruppo di lavoro
4	Fase esecutiva			1 ore	Rilevazione delle evidenze dei comportamenti individuali nel gruppo di lavoro
5	Presentazione del prodotto Tutto il gruppo classe		Presentazione di gruppo	1 ora	Efficacia comunicativa Correttezza grammaticale e lessicale. Efficacia argomentativa, coerenza e coesione. Utilizzo del mezzo multimediale
6	Pubblicazione dei risultati		Diffusione del prodotto	1 ore	Inserimento dei risultati
7	Fase di autovalutazione e valutazione Compilazione delle schede di autovalutazione		Risultati del test di autovalutazione	1h	Valutazione collettiva dei risultati/ prodotti realizzati Discussione conclusiva

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		
verifica intermedia					X		
progettazione e realizzazione del compito di realtà					X	X	
presentazione del prodotto finale							X
autovalutazione e bilancio delle competenze in uscita							X

Scadenze:

Fase	Periodo
Consegna schema di progettazione	27/02/2024
Consegna del lavoro finale	23/04/2024

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 problematiche 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

1)COMPETENZE TRASVERSALI

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	LIVELLO DI COMPETENZA	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE
	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

Sociale	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

2) COMPETENZE COGNITIVE

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	LIVELLI DI COMPETENZA	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE
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- tecnico professionale 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
		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.

	Ricerca e gestione delle informazioni	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

3) GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO FINALE

CRITERI DI VALUTAZIONE	LIVELLO 1 Non adeguato	Livello 2 Base	Livello 3 Intermedio	Livello 4 Avanzato
Pertinenza rispetto alla consegna	Il lavoro non risponde alle richieste della consegna	Il lavoro risponde solo in parte alle richieste della consegna	Il lavoro risponde adeguatamente alle richieste della consegna	Il lavoro è approfondito e curato; risponde perfettamente alla consegna
Completezza del lavoro	Lavoro incompleto e disomogeneo	Lavoro non del tutto articolato e completo	Lavoro articolato in maniera semplice ed essenziale	Lavoro completo , articolato e pertinente alla richiesta
Efficacia del prodotto	Il prodotto non risulta efficace e non è adeguatamente contestualizzato in base alla richiesta	Il prodotto è solo in parte aderente all'obiettivo e risulta parzialmente efficace	Il prodotto risulta articolato ed efficace e rispetta le indicazioni date	Il prodotto è pienamente centrato sugli obiettivi e risulta efficace
Originalità nella presentazione	Prodotto semplice e privo di originalità	Prodotto essenziale e poco originale	Prodotto originale	Prodotto originale e creativo