

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 3

Comprendente:

UDA

CONSEGNA AGLI STUDENTI

PIANO DI LAVORO

SCHEMA RELAZIONE INDIVIDUALE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

UNITA' DI APPRENDIMENTO 3	
Denominazione	Mangiare è salute
Prodotti	Realizzazione di una videoricetta
Discipline/assi culturali coinvolti	Scienze dell'alimentazione, matematica , francese

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 in vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali. 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 - Utilizzare 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: Scienze degli alimenti: Applicare i fondamentali principi di una sana e corretta alimentazione per la prevenzione delle malattie (MCV, diabete, obesità, disturbi alimentari, tumori e malattie intestinali). Individuare i principi di un consumo e di una produzione alimentare consapevole e sostenibile dal punto di vista ambientale. Individuare i principi sulla consapevolezza e sulla sicurezza alimentare. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali riconoscendo l'importanza della relazione tra alimentazione e territorialità; Matematica Saper leggere un grafico e analizzare i dati Francese: Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi e operativi	
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Scienze degli alimenti	Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche e patologiche della clientela Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale e nel rispetto della sostenibilità ambientale.	Dieta sana ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. Scelte alimentari sostenibili . Certificazioni di qualità e Sistema HACCP

Matematica	Lettura di un grafico ed analisi dei dati	Definizione e proprietà delle funzioni. Tecniche e procedure di calcolo per determinare il dominio, l'intersezione con gli assi ed il segno di funzioni.
Francese	Comprendere in maniera globale e analitica testi scritti, relativi ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza Produrre testi orali e scritti in modo chiaro e corretto utilizzando il lessico specifico dell'ambito professionale di appartenenza.	-Le régime méditerranéen -Le régime Okinawa -La pyramide alimentaire
Utenti destinatari	CLASSE 5° I settore pasticceria IPSSEC "A.Olivetti"	
Prerequisiti	Comprensione del testo Gli alimenti	
Fase di applicazione	Si veda piano di lavoro	
Tempi	Intero anno scolastico	
Esperienze attivate	- Partecipazione a quattro incontri organizzati dall'associazione LILT, tenuti da esperte nutrizioniste sulle seguenti tematiche: 1. alimentazione preventiva; 2. consapevolezza e sicurezza alimentare 3. alimentazione e territorialità 4. globalizzazione e sostenibilità -Partecipazione insieme ad altre classi dell'istituto a una gara che coinvolgerà altre scuole della provincia di Monza e della Brianza.	

Metodologia	Lezioni frontali Attività di ricerca Attività di laboratorio Lezione partecipata
Risorse umane interne esterne	Docente di scienze dell'alimentazione Docente di matematica Docente di lingue straniere(francese).
Strumenti	Libro di testo, Laboratorio dei servizi enogastronomici-pasticceria Computer/tablet Internet Digital board Video di approfondimento
Valutazione	La valutazione degli allievi sarà effettuata tramite la progettazione e la realizzazione di una videoricetta

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: “Mangiare è salute”

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 con i compagni di classe.

Quali prodotti

Dovrai progettare e realizzare, con la classe, un video che illustri le varie fasi di preparazione di un piatto che dimostri e spieghi il legame fra cibo e salute .

Sarà necessario:

- scegliere un titolo ;
- elaborare i contenuti acquisiti in classe e durante gli incontri con gli esperti;
- Realizzare e presentare la videoricetta. Condividerai il lavoro svolto con la classe con il consiglio di classe.

Parteciperai , insieme ad altre classi dell'istituto a una gara che coinvolgerà altre scuole della provincia di Monza e della Brianza. La scuola vincitrice sarà premiata durante la Settimana della Prevenzione Oncologica a Marzo 2024.

Compiti da affrontare

Dovrai:

- progettare il lavoro finale;
- applicare le metodologie di base di lavoro d'équipe;
- suddividere i compiti;
- 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

Primo quadrimestre

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: scienze degli alimenti, matematica e francese.

PIANO DI LAVORO

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: Mangiare è salute
Coordinatore: Laura Cotugno
Collaboratori: Laura Crispino, Maria Gerace, Laura Cotugno

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 approfondiment 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 -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 Incontri con gli esperti (per la calendarizzazione e si veda circ 69/2023)	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 con i docenti curricolari; 8 ore di formazione con gli esperti	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.	4 ore	Report di gruppo Rilevazione delle evidenze dei comportamenti individuali nel gruppo di lavoro
4	Fase esecutiva			3 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				
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		

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

1)COMPETENZE TRASVERSALI

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	LIVELLO DI COMPETENZA	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE
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
		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
	Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle	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

Pratica	tecnologie	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
	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

Cognitiva	Capacità di trasferire le conoscenze acquisite	Non adeguato	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate
		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

3) GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO DIGITALE

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	Prodotto semplice e privo di originalità	Prodotto essenziale e poco originale	Prodotto originale	Prodotto originale e creativo
Competenza digitale	Scarse competenze digitali messe in atto	Competenze digitali di base impiegate	Discreta competenza digitale	Buona competenza digitale messa in atto
Forma , lessico, stile	Il lavoro contiene errori di forma	La forma non è del tutto corretta e lo stile è semplice	Forma e stile discreti	Forma corretta, stile espositivo adeguato e lessico specifico

