

UDA

La cerimonia del tè in Giappone tra storia, tradizione e benessere

Classe 3A
Servizi di sala e vendita

Comprendente:

UDA
CONSEGNA AGLI STUDENTI
PIANO DI LAVORO

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	La cerimonia del tè in Giappone tra storia tradizione e benessere.
Prodotti/compiti autentici	Rappresentazione della cerimonia del tè e powerpoint di presentazione
Competenze (affidenti agli assi e/o chiave e di cittadinanza)	Evidenze osservabili
Competenze asse linguistico, storico-sociale, scientifico-tecnologico e professionale Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti -valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
Competenze di cittadinanza Collaborare e partecipare Comunicare	Conoscenza degli usi e costumi alimentari di altri popoli legati al concetto di sana e corretta alimentazione.

Disciplina	Abilità <i>(in ogni riga gruppi di abilità conoscenze riferiti ad una singola competenza)</i>	Conoscenze <i>(in ogni riga gruppi di conoscenze riferiti ad una singola competenza)</i>
Lab. Sala	Realizzare porzioni in sala.	Tecniche avanzate di sala.
	Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, di bevande a base di latte e/o di frutta e infusi, alcoliche e superalcoliche	Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, di bevande a base di latte e/o di frutta e infusi, alcoliche e superalcoliche
Alimentazione	Riconoscere le caratteristiche delle bevande nervine;	Il tè: sistemi produttivi e tipologie commerciali; Aspetti nutritivi del tè; Le molecole bioattive presenti nel Tè, i polifenoli come antiossidanti.

Lingua e letteratura italiana	Comprendere le informazioni di un testo. Contestualizzare nell'ambito storico-letterario il valore culturale del tè	Brani tratti dal Milione di Marco Polo ("isola di Zipangu"). Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio.
Inglese	Tea Break: Elevenses, Afternoon Tea , High Tea The origin of the tea break	Saper distinguere i diversi tipi di tea-Break Saper l'origine della tradizione di afternoon tea in Inghilterra
Storia	Inquadrare in chiave storica il contesto sociale e culturale del Giappone medievale visto dalla prospettiva degli europei	Le principali dinamiche storiche interculturali

Utenti destinatari	Classe 3^A
Periodo	Secondo quadrimestre
UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Fasi di applicazione (attività)	F1 Presentazione dell'UdA suddivisione in gruppi di lavoro. F2 Contestualizzazione storica del Giappone nel periodo Kamakura (XII-XIV sec) e lettura del brano sul Giappone tratto da "Il Milione" di Marco Polo F3 Analisi dei diversi tipi di alimenti oggetto di studio ed esame del comportamento richiesto nella manipolazione degli alimenti F4 Stesura della scheda attività richiesta F5 Produzione e realizzazione attività passaggi necessari anche eventuali uscite didattiche. Realizzazione del Workshop fotografico/video dell'attività F6 Presentazione dell'attività F7 Relazione individuale
Tempi	Si svolgerà durante il secondo quadrimestre
Esperienze attivate (cosa fa l'allievo)	Utilizzo del laboratorio di sala e bar . Utilizzo di pc o strumenti digitali per la rendicontazione dell'attività sviluppata. Uso della rete per attività di ricerca e approfondimento.
Metodologia (cosa fa il docente)	Lezione partecipata Lavoro di gruppo con cooperative learning, brainstorming, problem solving e lavoro autonomo. Attività laboratoriale
Risorse umane interne esterne	Risorse interne Docenti di Laboratorio di servizi di sala e vendita, docenti del consiglio di classe assistenti tecnici e collaboratori scolastici.
Strumenti	Laboratori di sala ed eventualmente cucina Laboratori multimediali con utilizzo di strumenti digital .Libri di testo e documenti reperiti in rete

Valutazione	Valutazione intermedia: i docenti delle materie coinvolte effettuano valutazioni disciplinari sulle conoscenze e abilità funzionali alla realizzazione dell'UdA . La valutazione riguarderà inoltre sia il processo (partecipazione, impegno, contributi individuali nelle varie fasi) sia i prodotti realizzati.
--------------------	--

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:** “La cerimonia del tè in Giappone”

- Cosa si chiede di fare: di realizzare la cerimonia del tè Giapponese per valorizzare e promuovere gli usi ed i costumi di diverse culture al fine di accrescere la nostra conoscenza nel servizio, cultura alimentare, conoscenza merceologica, aspetti nutrizionali per una corretta e sana alimentazione.

- **In che modo (singoli, gruppi..)**

Lavorerete singolarmente, a coppie e in gruppi con compiti precisi in tutte le fasi dell'UDA

- **Quali prodotti**

Realizzazione della cerimonia del tè giapponese.

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

accrescere le conoscenze nel servizio, cultura alimentare, conoscenza merceologica sotto l'aspetto pratico e culturale.

- **Tempi:** Il percorso si realizzerà durante il secondo quadrimestre

- **Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)**

I docenti delle varie discipline ed i laboratori della scuola

- **Criteri di valutazione**

Verranno valutati l'impegno, la capacità di lavorare in gruppo, il contributo nella realizzazione dei prodotti, la qualità dei prodotti realizzati.

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: “La cerimonia del tè in Giappone tra storia tradizione e benessere.”
Coordinatore: Prof .Mammolenti
Collaboratori : Proff: Arosio- Cammarota- Sperti- assistenti tecnici

PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività <i>(cosa fa lo studente)</i>	Metodologia <i>(cosa fa il docente)</i>	Esiti	Tempi	Evidenze per la Valutazione	Strumenti per la valutazione
1	Ascolta Prende nota del lavoro e dei compiti da svolgere	Scheda presenta l’UDA alla classe con supporto cartaceo o supporto audiovisivo. Suddivisione in gruppi di lavoro	Consapevolezza del lavoro da svolgere	2 ore Coordinatore UdA + due docenti	Consapevolezza del lavoro da svolgere e dei prodotti da realizzare	Domande flash a fine presentazione approfondimenti in gruppo
2	In gruppo ricerca informazioni. Analizza vari tipi di alimenti. Legge e analizza il brano tratto da “Il milione” di Marco Polo. Apprende la realtà storica del periodo Kamakura in Giappone	Fornisce materiali informativi e indicazioni sulle ricerche da effettuare in rete Organizza laboratori di ricerca per reperire informazioni sul tema proposto.	Riconoscimento Della materia prima da utilizzare. Reperire informazioni sul Giappone medioevale	8 ore Docenti di sala e vendita, alimentazione, Lingua e letteratura italiana.	Usa la rete e gli strumenti informatici per reperire informazioni attendibili sulla tematica relativa al mondo della pianta del tè.	Osservazioni sull’attività di ricerca e sulla capacità di lavorare in gruppo (Vedi rubrica UDA)

3	Esaminare i vari aspetti della cerimonia del tè , suddividendo il lavoro sui vari aspetti della cerimonia al gruppo classe.	Fornisce materiali e informazioni sul tema	.Proposte di lavoro di ricerca in gruppo	4 ore Docenti di sala e vendita	Prendere consapevolezza dell'importanza del tema trattato sotto i diversi aspetti	Osservazioni informali e domande flash
4	In gruppo redige scheda del prodotto utilizzato the matcha	Fornisce materiale di studio attraverso utilizzo del Pc o cartaceo	Scheda finale caratteriste prodotto (caratteristiche)	2 ore Docente di sala alimenti	Utilizza tecniche tradizionali e innovative di studio e ricerca	Valutazione scheda prodotto
5	Realizzazione dei piatti e workshop fotografico	Coordina le attività nel Laboratorio sala per la realizzazione del lavoro svolto in aula e in lab	Documentazione e fotografica individuando gli elementi salienti e ordinandoli in sequenza	3 ore docente sala 5 tutti i docenti	Usa le tecnologie digitali per valorizzare e promuovere l'attività.	Rubrica di valutazione delle attività
6	Presentazione dell'attività	PC espositori aula magna	Presentazione del percorso realizzato	2 ore tutti i docenti coinvolti	E' consapevole dell'impatto sull'ambiente e sulla salute delle azioni umane e mette in atto comportamenti finalizzati a ridurre lo spreco alimentare Comunica in modo efficace quanto appreso	Valutazione globale dell'UdA e dei prodotti realizzati con "Griglia di valutazione dell'UdA"
7	Redige la relazione individuale	Fornisce il testo della relazione individuale e indicazioni sulla redazione	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	2 ore tutti i docenti		Rubrica di valutazione della relazione individuale

DIAGRAMMA DI GANTT

	Tempi						
Fasi	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							

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	

		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- 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 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	