

FORMAT DELL' UNITÀ DI APPRENDIMENTO

Comprendente:

UDA

CONSEGNA AGLI STUDENTI

PIANO DI LAVORO

SCHEMA RELAZIONE INDIVIDUALE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

UDA

UNITA' DI APPRENDIMENTO		
Denominazione	VIAGGIO TRA I SAPORI REGIONALI	
Prodotti	Realizzazione di un ricettario regionale	
Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali	Competenze Collaborare e partecipare: interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri. Competenze disciplinari: Capacità di trasferire le conoscenze acquisite, ricerca e gestione delle informazioni, uso del linguaggio settoriale-tecnico- professionale <i>Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina</i> <i>Scienze e cultura dell'alimentazione</i> <i>Lingue straniere: francese, inglese, tedesco</i> <i>Diritto e tecniche amministrative</i> <i>Matematica</i>	
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Laboratorio di cucina	Saper redigere una scheda tecnica completa di un piatto di portata con l'indicazione dei relativi ingredienti, il procedimento nelle diverse fasi di preparazione e le attrezzature occorrenti per la preparazione dello stesso. L'individuazione del piatto deve avvenire nel rispetto della tipicità regionale.	Principali prodotti e piatti tipici regionali
Scienze e cultura dell'alimentazione	Utilizzare gli alimenti in base alle loro caratteristiche merceologiche e nutrizionali.	Conoscere gli alimenti di origine animale e vegetale.
Diritto e tecniche amministrative	Riconoscere i diritti e i doveri dei lavoratori e dei datori di lavoro nel settore della ristorazione. Comprendere l'importanza della legalità e del rispetto delle regole nell'ambiente di lavoro e nella convivenza sociale.	Normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro (<i>D.Lgs. 81/2008</i>) e responsabilità degli operatori. Regolamento europeo e nazionale HACCP per la sicurezza alimentare e la tracciabilità dei prodotti.

Matematica	Comunicare discutere, comprendere i punti di vista e le argomentazione degli altri	Fare domande appropriate per chiarire temi controversi
Lingua Tedesca	Scrivere ricette usando le diverse strutture linguistiche possibili - Presentare le specialità regionali a clienti provenienti da Paesi di lingua tedesca	L'imperativo di cortesia - Il pronome MAN - Il passivo
Lingua Francese	Gestire la comunicazione in contesti professionali con lessico settoriale	Presentare le specialità regionali - Descrivere le fasi di una ricetta
Laboratorio di SALA	Eseguire un servizio di sala coerente con la tradizione gastronomica della regione scelta (abbinamenti, mise en place, linguaggio).	1. Abbinamento tra piatti regionali e bevande locali (vino, liquori, birre artigianali). Presentazione e descrizione dei piatti tipici al cliente. 2. Elementi di mise en place tematica coerente con la regione di riferimento. 3. Elementi base di enografia regionale (vini, denominazioni, abbinamenti).
Utenti destinatari	CLASSE 4° B settore cucina, IPSSEC "A.Olivetti"	
Prerequisiti	Conoscenza del territorio italiano, dei nutrienti Utilizzo del pc; saper effettuare ricerche in rete; utilizzo di Word e PowerPoint	
Tempi	Intero anno scolastico	
Esperienze attivate	.	
Metodologia	Lezione frontale, lezione partecipata, brainstorming, lezione digitale, lavori di gruppo	
Risorse umane interne esterne	Docenti del CdC	
Strumenti	Libro di testo, computer/tablet, internet, digital board	
Valutazione	La valutazione degli allievi sarà effettuata tramite una prova orale	

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: *VIAGGIO TRA I SAPORI REGIONALI*

Cosa si chiede di fare

Gli studenti sono invitati a reperire informazioni relativi ad alimenti e piatti della tradizione regionale e a realizzare un ricettario regionale con le preparazioni realizzate in laboratorio di cucina.

In che modo (singoli, gruppi.)

I ragazzi lavoreranno in gruppi

Quali prodotti

Gli dovranno produrre un ricettario digitale contenente storia, origine, foto, scheda tecnica del piatto prescelto.

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

Gli studenti impareranno a raccogliere informazioni significative, a pianificare la stesura di una ricetta in modo chiaro e informativo, a comunicare in modo efficace anche con strumenti multimediali, svilupperanno competenze interdisciplinari acquistando così fiducia in sé stessi e nel gruppo dei pari.

Tempi

Intero anno scolastico

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Libro di testo, computer, digital board, internet

Criteri di valutazione

Presentazione del ricettario

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 sé stessi (consolidamento e tesauroizzazione 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
SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Fase di lavoro comune a tutta la classe: Presentazione dell'Uda e del progetto.	Lezione frontale: materiali prodotti dal docente, video di approfondimento.	Condivisione degli obiettivi, individuazione del prodotto che dovrà essere realizzato.	2 ore	Partecipazione, interesse curiosità dimostrati.
2	Suddivisione del lavoro: assegnazione dei lavori per ricercare e poi produrre il contenuto. 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	Condivisione dei criteri per la formazione dei gruppi e distribuzione dei ruoli. Consapevolezza dell'importanza della cooperazione. Disponibilità al confronto, assertività.	8 ore	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	Tutto il gruppo classe: condivisione con il gruppo dei pari dei saperi appresi.		Cooperative learning	3 ore	Uso del linguaggio tecnico, capacità di trasferire le conoscenze acquisite; Rispetto dei tempi, capacità di lavorare in modo autonomo e in gruppo.
4	Tutto il gruppo classe: presentazione ed esposizione orale del Power Point anche in lingua straniera con l'ausilio della digital board			2 ore	Efficacia comunicativa Correttezza grammaticale e lessicale. Efficacia argomentativa, coerenza e coesione. Utilizzo del mezzo multimediale Griglia di valutazione.

DIAGRAMMA DI GANTT

TEMPI					
Fasi	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio/febbraio	Aprile/Maggio
1					
2					
3					
4					

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	
		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 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	