

FORMAT

DELL'UNITÀ DI APPRENDIMENTO

Comprende:

UDA

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

UNITÀ DI APPRENDIMENTO		
Denominazione	CIOCCOLATIAMO	
Prodotti	Produzione di una Sacher Torte	
Competenze mirate Comuni, di cittadinanza o professionali	Competenze di cittadinanza: Agire in modo autonomo e responsabile Acquisire ed interpretare le informazioni Competenze comuni: Asse dei linguaggi; Asse storico sociale; Asse scientifico, tecnologico e professionale Comunicazione nelle lingue straniere: Padroneggiare la lingua inglese e un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. Competenze professionali: Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali e internazionali.	
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Laboratorio pasticceria	Saper realizzare la classica Sachertorte compresa la scritta realizzata con il conetto di cartaforno	Conoscenza della storia della Sachertorte e degli ingredienti per la sua realizzazione

Inglese	Cocoa and chocolate	History of cocoa
Francese Tedesco	Presentare le varie fasi per la produzione del cioccolato, dalla cabossa alla tavoletta Presentare alcune ricette con il cioccolato della tradizione francese e italiana Relazionare sul cacao	Les phases pour la préparation du chocolat Le café liégeois La ganache au chocolat La torta paesana Kakao
Scienza e cultura dell'alimentazione	Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali del cioccolato Individuare i prodotti tipici del territorio	Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali del cioccolato Risorse enogastronomiche del territorio
Scienze Motorie	La torta degli sportivi	Quante calorie sono 100 grammi di torta?
Diritto e tecniche amministrative		
Utenti destinatari		Alunni della classe 4 H dell'IPSSC A. Olivetti – Monza (MB)
Prerequisiti		Alimentazione: conoscenza dei principi nutritivi.
Fase di applicazione		Intero anno scolastico
Tempi		30 ore
Metodologia		Lezioni frontali Attività di ricerca di gruppo e individuale Attività di laboratorio Lezione partecipata
Risorse umane		Docente di laboratorio di pasticceria Docente di scienze e cultura dell'alimentazione Docente di lingua straniera. Docente di diritto e tecniche amministrative
Strumenti		Libro di testo, Laboratorio dei servizi enogastronomici-pasticceria Computer/tablet Interne t LIM Video di approfondimento
Valutazione		Una valutazione intermedia sarà effettuata durante l'intero anno scolastico dalle singole discipline coinvolte sui singoli temi affrontati per poi effettuare una valutazione sommativa e finale per competenze del prodotto finito sulla base della griglia allegata

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

“ Cioccolatiamo ”

Cosa si chiede di fare

Preparazione di una Sacher Torte

In che modo (singoli, gruppi..)

Attività di gruppo, individuali, uscite sul territorio e visite ad aziende del settore

Quali prodotti

Realizzazione nel laboratorio pasticceria di una Sacher Torte

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti) Lo studente imparerà ad acquisire le informazioni riguardanti il prodotto e più in generale il contesto dolciario e ad interpretare le stesse in maniera corretta. Imparerà a conoscere le caratteristiche nutrizionali e merceologiche del prodotti a base cacao, approfondirà le conoscenze sul cioccolato e i sugli impieghi in pasticceria per farcire e guarnire torte. Lo studente otterrà gli strumenti per agire autonomamente al fine di essere in grado di preparare il prodotto oggetto dell'UDA a contestualizzare le origini del prodotto e le sue proprietà, completando il tutto con informazioni di carattere economico.

Tempi

30 ore

Risorse

- Aula
- Laboratorio di pasticceria
- Libro di testo
- Internet
- Schemi e mappe
- LIM
- laboratorio di informatica

Criteri di valutazione

Valutazione da parte della Commissione sulle competenze sviluppate e sulla qualità dei prodotti finali realizzati in base alla griglia allegata

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 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

Le discipline coinvolte nello sviluppo dell'UDA, le cui conoscenze verranno valutate sono:
laboratorio di pasticceria, lingue straniere, scienze e cultura dell'alimentazione, diritto e tecniche amministrative.
Tutte le discipline coinvolte avranno un peso uguale nella valutazione finale dell'UDA.

PIANO DI LAVORO UDA

UNITA DI APPRENDIMENTO:

Coordinatore: Eboli Mariaeugenia

Collaboratori: Laura Cotugno

PIANO DI LAVORO UDA
SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione UDA alla classe	Lezione frontale con discussione, utilizzo Materiali multimediali, libro di testo, appunti, laboratorio servizi enogastronomici	Condivisione dell'attività e relativi obiettivi	1h	Interesse, partecipazione
2	Presentazione contenuti ed obiettivi delle singole discipline e consegna agli alunni. Organizzazione del lavoro.			7h	
3	Preparazione teorica sugli argomenti delle singole discipline.			7 h	
8	Visita azienda del territorio produzione cioccolato		Analisi di competenze pratiche degli studenti	4 h	Verifica in itinere
9	Attività di ricerca e di sintesi			6h	
10	Realizzazione e presentazione del prodotto finito e valutazione			5 h	
					Valutazione per competenze del prodotto finito

**PIANO DI LAVORO UDA
DIAGRAMMA DI GANTT**

TEMPI					
Fasi	Novembre	Dicembre	Gennaio/febbraio	Marzo/aprile	Maggio
1					
2					
3					
4					
5					

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 pianificazione.	
		Base	Ha pianificato il lavoro, anche se 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	Avanzato	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri	

	e a portarli a termine		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 e professionali in modo pertinente.	
		Intermedio	La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali, tecnici e professionali da parte dell'allievo è soddisfacente.	
		Base	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale, tecnico e professionale.	
		Non adeguato	Presenta lacune nel linguaggio settoriale, tecnico e 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.	