

FORMAT

DELL'UNITÀ DI APPRENDIMENTO

Comprende:

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

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	L'oro nero in pasticceria
Prodotti	Realizzazione di un buffet di dolci a base di caffè

Competenze mirate Comuni, di cittadinanza o professionali

Competenze di cittadinanza:

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 da percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti di studio di lavoro.

Competenze professionali:

Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali internazionali.

Disciplina	Abilità	Conoscenze
Italiano	Redigere testi argomentativi Raccogliere, selezionare, utilizzare informazioni utili nell'attività di studio e di ricerca	- Il caffè, valore sacro e sociale. - I caffè letterari nell'Illuminismo e nel Romanticismo

	Esporre in modo chiaro logico e coerente testi letti Confrontarsi con le abitudini e gli stili alimentari	
Pasticceria	Saper riconoscere le diverse tipologie di caffè da utilizzare in pasticceria, saper rielaborare ricette a base di caffè.	Il caffè come bevanda e come ingrediente. La pasticceria classica e moderna.
Alimentazione	Saper individuare le caratteristiche merceologiche, chimico fisiche e nutrizionali del caffè	Conoscere le caratteristiche delle bevande nervine Conoscere le caratteristiche merceologiche, chimico fisiche e nutrizionali del caffè Conoscere i sistemi produttivi, torrefazione e tipologie commerciali
Matematica	Sapere servirsi del calcolo numerico nella risoluzione di problemi di equivalenze tra misure di capacità e di volumi	Calcolo numerico.
Francese/Tedesco	Tedesco: Individuare informazioni - Relazionare Francese: Saper individuare le informazioni sulle diverse tipologie di caffè Presentare un dolce a base di caffè	Kaffee Les boissons chaudes: la carte des cafés. Le Procope, le premier café-littéraire du monde.
Utenti destinatari Alunni della classe 4 H PD dell'IPSSEC A. Olivetti – Monza (MB)		
sviluppare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;		
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 Docenti di lingue straniere. Docente di diritto e tecniche amministrative		

Docente di matematica
Strumenti Libro di testo, Laboratorio dei servizi enogastronomici-pasticceria Computer/tablet Inter net 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

PIANO DI LAVORO UDA

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^

il linguaggio deve essere accessibile, comprensibile, semplice e concreto.

nota:

2^

l'Uda prevede dei compiti/problema che per certi versi sono “oltre misura” ovvero richiedono agli studenti

nota:

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^

l'Uda mette in moto processi di apprendimento che non debbono solo rifluire nel “prodotto”, ma fornire **nota:** spunti ed agganci per una ripresa dei contenuti attraverso la riflessione, l'esposizione, il consolidamento di quanto appreso.

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UDA

L'oro nero in pasticceria

Cosa si chiede di fare : preparazione di un buffet di dolci a base di caffè

In che modo (singoli, gruppi..)

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

Quali prodotti : Preparazione di un buffet di dolci a base di caffè

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 dei prodotti a base cacao, approfondirà le conoscenze sul cioccolato e i suoi 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

PIANO DI LAVORO UDA

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 nelle discipline coinvolte. Tutte le discipline coinvolte avranno un peso uguale nella valutazione finale dell'UDA.

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO:

Coordinatore: Eboli Mariaeugenia
Collaboratori:

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Specificazione delle fasi

Fas i	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione UDA alla classe	Lezione frontale		1h	Interesse, partecipazione
2	Presentazione contenuti ed obiettivi delle singole discipline e consegna agli alunni. Organizzazione e del lavoro.	con discussione, utilizzo Materiali multimediali, libro di testo, appunti, laboratorio servizi enogastronomici	Condivisione dell'attività e relativi obiettivi	7h	

3 Preparazione teorica sugli argomenti delle singole discipline.

7 h

8 Visita azienda del territorio produzione cioccolato

4 h

Verifica in itinere

9 Attività di ricerca e di sintesi^{6h}

10	Realizzazione e presentazione del prodotto finito e valutazione
----	---

per competenze del prodotto finito

5 h

Analisi di competenze pratiche degli studenti

PIANO DI LAVORO UDA

Valutazione

PIANO DI LAVORO UDA

DIAGRAMMA DI GANTT

TEMPI					
Fasi	Novembre	Dicembre	Gennaio/Febbraio	Marzo/Aprile	Maggio
1					
2					
3					

4					
5					
6					

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.	
	Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi	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	

	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.	
	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.	
Pratica		Base	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità.	
		Non adeguato	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato.	
		Avanzato	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità.	

Funzionalità
 parametri di accettabilità piena.

Medio Il prodotto è funzionale secondo i
 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.	