

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

UDA

UNITA' DI APPRENDIMENTO		
Denominazione	SAPERI E SAPORI NEL MEDIOEVO	
Prodotti	Ideazione di un ricettario per gruppi classe	
Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali	Competenze di cittadinanza: Progettare: elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti. Comunicare: a. comprendere: messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali) b. rappresentare: eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali). Competenze disciplinari: Capacità di trasferire le conoscenze acquisite, ricerca e gestione delle informazioni, uso del linguaggio settoriale-tecnico- professionale <i>Italiano e storia</i> <i>Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina</i> <i>Scienze e cultura dell'alimentazione</i> <i>Lingue straniere: francese</i>	
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Italiano	Utilizzare il linguaggio specifico della disciplina, rispettare le strutture morfosintattiche e la punteggiatura.	Il testo regolativo e le sue caratteristiche.
Laboratorio di cucina	Alimenti identitari della gastronomia classica italiana, tratti storici e sociali	I prodotti e le ricette del medioevo
Lingua Francese	La cuisine au Moyen Age	Les innovations agricoles du Moyen Ages Le banquet au Moyen Age
Storia	Riconoscere il periodo storico in questione e identificarne gli aspetti socio-economici e culturali. Utilizzare il linguaggio specifico della disciplina.	Cosa e come si mangiava nel Medioevo; distinzione tra le classi sociali.
Scienze e cultura dell'alimentazione	Identificare e descrivere le abitudini alimentari del periodo storico. Individuare gli allergeni in una ricetta	l'alimentazione nel medioevo. Allergeni alimentari e normativa di riferimento

Utenti destinatari	CLASSE 3° C settore cucina IPSSEC “A.Olivetti”
Prerequisiti	Comprensione del testo
Fase di applicazione	Entro il primo quadrimestre
Tempi	Lezioni frontali, attività di ricerca di gruppo ed individuale. Lavoro di gruppo con cooperative learning
Esperienze attivate	.
Metodologia	Lezione frontale, lezione partecipata, flipped classroom, circle time, brainstorming, lezione digitale
Risorse umane interne esterne	Docente di italiano e storia, docente di laboratorio di cucina,sala, alimentazione,lingue francese
Strumenti	Libro di testo, computer/tablet, internet, digital board video di approfondimento
Valutazione	La valutazione degli allievi sarà effettuata tramite una prova orale sull’esposizione del Ricettario prodotto

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: *Saperi e sapori nel medioevo*

Cosa si chiede di fare

Gli studenti sono invitati a reperire informazioni relative agli alimenti e ai piatti presenti nel periodo scelto e a realizzare un ricettario.

In che modo (singoli, gruppi.)

I ragazzi lavoreranno in gruppi

Quali prodotti

Gli dovranno produrre un ricettario 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

Primo/secondo quadrimestre

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Libro di testo, dispense, 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 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:
italiano, storia, laboratorio di cucina, francese, scienze e cultura dell'alimentazione ,

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: SAPERI E SAPORI NEL MEDIOEVO
Coordinatore: Prof. Elena Ricci
Collaboratori: Consiglio di classe

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; peer tutoring.	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	dicembre	Gennaio/febbraio	marzo	aprile
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	