

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

UDA

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
<i>Denominazione</i>	Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei
<i>Prodotti</i>	“Un piatto sano che mi rappresenta” ideare in gruppo e realizzare un piatto unico o completo, che rappresenti: - le proprie scelte alimentari e i propri gusti, - i principi di una dieta equilibrata e salutare - se possibile, un legame con il territorio o con la tradizione familiare. Presentare e motivare le proprie scelte con una breve relazione o scheda illustrata (anche in formato digitale o video), spiegando: - perché quel piatto rappresenta la propria idea di alimentazione sana; - come rispetta i principi della dieta equilibrata; - eventuali richiami alla cultura gastronomica locale o personal
<i>Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali</i>	Competenze di cittadinanza: - Comunicare - Collaborare e partecipare Competenze comuni:: <u>Asse matematico, scientifico tecnologico:</u> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressiva della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio <u>Asse dei linguaggi:</u> Padroneggiare una lingua straniera 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. Comunicazione nelle lingue straniere: Padroneggiare una lingua straniera 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: Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento

	disciplinare. Competenze disciplinari: Capacità di trasferire le conoscenze acquisite, ricerca e gestione delle informazioni, uso del linguaggio settoriale- tecnico- professionale Scienza e cultura dell'alimentazione, Scienze motorie, IRC, Italiano, Lab. Enogastronomia settore Cucina Francese	
Disciplina	Conoscenze	Abilità
Italiano	Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi	Il testo regolativo e le sue caratteristiche Produrre testi sintatticamente, ortograficamente e lessicalmente corretti. Produrre testi completi e approfonditi dal punto di vista dei contenuti.
Laboratorio di cucina	Preparare dal punto di vista sostenibile un menù che tenga conto dell'equilibrio nutrizionale con una corretta organizzazione gestionale.	Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi per la gestione delle produzioni e assicurare standard di qualità appropriati. Applicare le norme per la tutela e la sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani e diversamente abili.
IRC:	Le diete etico religiose, profilo normativo e dimensione simbolica. La cura di sé (fisico e psiche) e il valore della persona, la cucina delle feste e la dimensione affettiva relazionale del cibo.	Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale.
Scienze motorie	Conoscere i principi dell'alimentazione sportiva applicando i principi di prevenzione e sicurezza dando valore all'attività motoria e sportiva. Conoscere le conseguenze di una scorretta alimentazione. Conoscere gli stili di vita responsabili.	Assumere comportamenti attivi per il miglioramento dello stato di benessere psico-fisico. Assumere comportamenti attivi rispetto all'alimentazione.
Scienze e cultura dell'alimentazione	Valore nutritivo degli alimenti di origine animale e vegetale, classificazione degli alimenti. Alimentazione equilibrata. Linee guida.	- uso delle tabelle di composizione chimica degli alimenti -Riconoscere la funzione dell'alimentazione come strumento per il benessere della persona. -Individuare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute. -Classificare gli alimenti in base alla loro funzione prevalente, secondo le loro caratteristiche nutrizionali. - saper scegliere gli alimenti in base alle loro caratteristiche nutrizionali

Francese		
Utenti destinatari	CLASSE 4° C settore cucina IPSSEC “A.Olivetti”	
Prerequisiti	Comprensione del testo Caratteristiche chimiche, funzione e fabbisogno dei nutrienti	
Fase di applicazione		
Tempi	Entro il primo quadrimestre	
Esperienze attivate	.	
Metodologia	- brainstorming - apprendimento cooperativo - dibattito guidato - lezione partecipata - attività laboratoriale	
Risorse umane interne esterne	Docente di italiano e docente di laboratorio di cucina, alimentazione ,scienze motorie, irc, francese	
Strumenti	Libro di testo, computer/tablet, internet, digital board video di approfondimento	
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: Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei**Cosa si chiede di fare**

Gli alunni prepareranno un decalogo o una mini guida per un'alimentazione sana e/o una valutazione critica motivata confrontando le proprie abitudini alimentari con i principi della dieta equilibrata.

In che modo (singoli, gruppi.)

I ragazzi lavoreranno in gruppi e singolarmente

Quali prodotti

Gli alunni dovranno produrre un decalogo o una mini guida per un'alimentazione sana

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 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, laboratorio di cucina, scienze e cultura dell'alimentazione, irc, ed.fisica, francese

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, 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			3 ore	Efficacia comunicativa Correttezza grammaticale e lessicale. Efficacia argomentativa, coerenza e coesione. Utilizzo del mezzo multimediale Griglia di valutazione.

DIAGRAMMA DI GANT

TEMPI					
Fasi	Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio/febbraio	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	

	Funzionalità	Non adeguato	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato	
		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	