

FORMAT

DELL' UNITÀ DI APPRENDIMENTO

Comprendente:

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

UDA

UNITA' DI APPRENDIMENTO		
Denominazione	DAL NUOVO MONDO ALLA CUCINA REGIONALE	
Prodotti	Ideazione di un piatto a base di un prodotto importato dal nuovo mondo con sequenza fotografica della sua realizzazione	
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 Italiano e storia Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina Scienze e cultura dell'alimentazione Diritto e tecniche amministrative Matematica Inglese	
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Italiano	Utilizzare il linguaggio specifico della disciplina, scrivere didascalie rispettando la punteggiatura e le strutture morfosintattiche.	Cos'è una didascalia che fa da corredo a una fotografia.
Laboratorio di cucina	I prodotti del nuovo mondo e il loro utilizzo nella cucina regionale	Conoscere gli alimenti importati in Europa e le principali ricette del territorio che utilizzano questi prodotti
Matematica	Saper riconoscere gli istogrammi e il sistema di riferimento cartesiano	Grafici

Inglese	Reading: understanding short texts on the Columbian exchange and ingredient histories Writing:describing recipes, preparation steps and origin of ingredients in English. Speaking:presenting their dish and explaining the choice of ingredient, preparation and cultural context. Listening: following instructions, watching recipe demonstrations and understanding peer explanations.	The Columbian exchange and introduction of the New World ingredients to Europe. New World products and their impact on European cuisine. Historical and cultural connections between ingredients and regional culinary traditions. Vocabulary related to cooking, ingredients, preparation and food presentation in English. Principles of food photography and documentation for professional presentation,
Storia	Utilizzare il linguaggio specifico della disciplina, riconoscere il periodo storico di riferimento e le sue principali dinamiche storico-geografiche.	I vari aspetti dell'impresa di Cristoforo Colombo e la scoperta del Nuovo Mondo. Le popolazioni precolombiane.
Scienze e cultura dell'alimentazione	Saper valutare una preparazione dal punto di vista calorico e nutrizionale. Individuare le ricette in cui gli alimenti importati dal nuovo mondo sono diventati protagonisti	caratteristiche e funzioni dei micronutrienti e dei macronutrienti. calcolo calorico e nutrizionale
Diritto e tecniche amministrative	Saper calcolare la percentuale degli ingredienti in una ricetta	Le percentuali: calcolo diretto e calcolo inverso
Utenti destinatari	CLASSE 3° C settore cucina IPSSEC "A.Olivetti"	
Prerequisiti	argomenti del biennio	
Fase di applicazione	Entro il secondo quadrimestre	
Tempi	Lezioni frontali, attività di ricerca di gruppo ed individuale,	
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 inglese, diritto e tecniche amministrative	
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 PowerPoint 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: *Dal nuovo mondo alla cucina regionale*

Cosa si chiede di fare

Gli studenti sono invitati a reperire informazioni relativi 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 una sequenza fotografica della realizzazione di una ricetta utilizzando un ingrediente importato dal nuovo mondo

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 prodotto finito

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: ***DAL NUOVO MONDO ALLA CUCINA REGIONALE***

Coordinatore: Prof. Laura Cotugno

Collaboratori: Consiglio di classe

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 lavoro realizzato 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.

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)

DIAGRAMMA DI GANTT

TEMPI				
Fasi	febbraio	marzo	aprile	maggio
1				
2				
3				
4				