

FORMAT

DELL'UNITÀ DI APPRENDIMENTO

Non saltiamo la colazione

Comprende:

UDA

CONSEGNA AGLI STUDENTI

PIANO DI LAVORO

SCHEMA RELAZIONE INDIVIDUALE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO		
Denominazione	“Non saltiamo la colazione”	
Prodotti	Realizzazione di una continental breakfast e servizio di prodotti dolciari Presentazione ed esposizione orale dei prodotti anche attraverso l'uso di supporti multimediali	
Competenze mirate Comuni, di cittadinanza o professionali	Competenze chiave di cittadinanza: comunicare, collaborare e partecipare Competenze comuni: capacità di ricerca e gestione delle informazioni, uso del linguaggio settoriale-tecnico-professionale, trasferimento delle conoscenze acquisite Competenze professionali: Essere in grado di gestire la comunicazione utilizzando il linguaggio appropriato a seconda delle situazioni. Asse dei linguaggi • Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo • Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi • Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi operativi e comunicativi • Utilizzare e produrre testi multimediali Asse scientifico-tecnologico e professionale • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di ricerca • Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi in modo guidato e in un contesto noto • Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza • Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorative e di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione. • Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione • Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione Asse storico-sociale • Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali • Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente • Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.	
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Scienze degli alimenti	Saper scegliere gli alimenti più adatti in base al contesto e alla categoria di consumatore. saper leggere e interpretare le etichette alimentari. adottare tecniche di manipolazione e conservazione corrette.	Le basi di una dieta sana ed equilibrata la dieta nell' adolescente etichette alimentari caratteristiche nutrizionali dei principali prodotti consumati a colazione Gli allergeni alimentari e corretta segnalazione
Sala e Vendita	Relaziona e descrive tutte le fasi relative al servizio al tavolo utilizzando termini tecnici	Conoscere gli ingredienti ed il servizio della prima colazione, saper rispondere ad un eventuale cliente. Conoscenza dei prodotti offerti

Scienze integrate	Saper collaborare utilizzando le conoscenze scientifiche acquisite per la realizzazione del prodotto finito	Descrivere correttamente la struttura dell'uovo sia dal punto di vista morfologico che biologico, analizzandone le diverse componenti e funzioni. Saper correlare la provenienza dell'uovo alla genetica delle diverse specie di gallina.
Matematica	Saper calcolare le dosi per la realizzazione delle ricette a seconda del numero di ospiti	Le proporzioni
Lab. Cucina/Sala	Relaziona e descrive tutte le fasi di preparazione utilizzando termini tecnici	Caratteristiche e classificazione dei prodotti scelti per la prima colazione
Francese	Saper parlare delle proprie abitudini alimentari e saper esporre una ricetta.	Caratteristiche della colazione francese e una ricetta per una colazione sana.

Utenti destinatari	Alunni della classe II^A E dell' IPSSEC A. Olivetti – Monza (MB)
Prerequisiti	Laboratorio di cucina: riconosce i vari tipi di farina e i prodotti che se ne ricavano per la prima colazione. Sala: riconosce gli strumenti per il servizio della prima colazione Alimentazione: conosce i principi nutritivi degli alimenti in oggetto di studio Francese: conoscere il lessico relativo agli alimenti e l'imperativo Matematica: calcolo numerico. Scienze integrate: la cellula animali e vegetali: similarità e differenze
Fase di applicazione	Intero Anno Scolastico.
Tempi	Lingua e cultura straniera Francese: 3 ore Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina: 8 ore Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita Scienze degli Alimenti in compresenza con Sala: 4 ore. Scienze Integrate in compresenza con Lab. di cucina: 8 ore
Metodologia	Lezione frontale, Lezione digitale.
Risorse umane	Docenti del CdC.
Strumenti	Libri di testo, discussioni, lezioni frontali, appunti e ricerche personali e di gruppo sul web.
Valutazione	Indicatori di valutazione: - Contenuti, informazioni e dati corretti - Rispetto delle consegne - Esposizione chiara, logica e coerente - Creatività

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

“Non saltiamo la colazione”

Cosa si chiede di fare

Realizzazione di prodotti per la realizzazione di un continental breakfast. Presentazione ed esposizione orale della ricetta e eventualmente anche attraverso l'uso di supporti multimediali.

Per Francese saper parlare della colazione in francese e saper esporre le varie fasi della ricetta

Per laboratorio di cucina, tecniche di impasti base di pasticceria

Per laboratorio di sala, servizio di prima colazione

Per Alimentazione individuazione principi nutritivi ed eventuali allergeni presenti.

Matematica: saper calcolare le dosi in funzione del numero di ospiti.

Per scienze integrate: elaborare le conoscenze scientifiche acquisite, condividerle in lavori di gruppo e saperle esporre correttamente sia durante l'esecuzione del prodotto finito, sia attraverso supporti multimediali in classe.

In che modo (singoli, gruppi..)

Singoli, gruppi

Quali prodotti

Realizzazione di biscotti per una buona e sana colazione.. Presentazione ed esposizione orale delle fasi procedurali e dei punti chiave utilizzando anche i supporti multimediali

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)

Implementare le conoscenze in ambito professionale.

Tempi

Intero anno scolastico

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Libro di testo, dispense, Lim, ricerche su Internet, materiali prodotti dal docente

Criteri di valutazione

- Contenuti, informazioni e dati corretti
- Rispetto delle consegne
- Esposizione chiara, logica e coerente
- Creatività

Valore della Uda in termini di valutazione della competenza mirata (da indicare): è una componente oppure un “capolavoro”?

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

Ogni disciplina valuterà il lavoro in itinere.

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO:
Coordinatore: Ferrara Fernanda
Collaboratori: Immerso A. Paola, Varriale G, Cimmino, D'Amico, Colaci D, Piotto..

PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione dell'Uda	LIM	Coinvolgere il gruppo classe	1 ora	Partecipazione, interesse, curiosità dimostrate
2	Descrive caratteristiche biologiche e morfologiche della cellula uovo, ingrediente per la realizzazione della colazione	Laboratorio e attrezzature	Relaziona e descrive tutte le fasi di preparazione utilizzando termini tecnici	8 ore Docente di Scienze integrate in compresenza con Docente di laboratorio di enogastronomia	in itinere
		Laboratorio e attrezzature			in itinere
3	Analisi della ricetta e individuazione degli ingredienti causa di allergie ed intolleranza.	Tabella degli allergeni. Libro di testo Appunti	Relazione scritta della ricetta con proposta di ingredienti alternativi.	8 ore Docente di Scienze degli alimenti in compresenza con Lab. di sala	in itinere
	Servizio e Impiattamento	Laboratorio e attrezzature			in itinere
5	Calcolo delle quantità necessarie per ogni ingrediente	Appunti	Consegna di un report con le quantità i necessarie da acquistare per ogni ingrediente	2 ore Matematica	in itinere
6	Caratteristiche della colazione francese e una ricetta per una colazione sana	Appunti, libro	Esporre powerpoint	6 ore	in itinere
7	Presentazione dell'attività		Elaborazione ed esposizione e pratica dell'attività	Docenti coinvolti nell'UDA	Valutazione globale dell'UDA con "Griglia di valutazione dell'UDA"

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 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 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.	