

FORMAT

DELL' UNITÀ DI APPRENDIMENTO

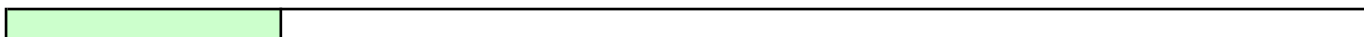
Comprendente:

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

UDA

UNITA' DI APPRENDIMENTO		
Denominazione	Il fuoco e l'arte del flambage	
Prodotti	Realizzare un piatto alla lampada (prodotto finale) di fronte ad un pubblico (compito di realtà)	
Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali	<u>Competenze chiave di cittadinanza:</u> collaborare e partecipare; <u>Competenze chiave europee:</u> competenza multilinguistica; competenze sociali e competenza di imparare ad imparare <u>Competenze mirate:</u> storia: stabilire quadri di civiltà, individuando analogie e differenze tra epoche storiche, anche in relazione con il presente italiano: individuare esperienze note all'interno della letteratura alimentazione: inglese : Utilizzare una lingua straniera nello studio di settore Competenze professionali: - definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni; - approntare strumenti e attrezzature, necessari alle diverse fasi di attività laboratoriale; - predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento le malattie professionali; - scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti.	
Disciplina	Abilità	Conoscenze
laboratorio di sala e vendita	-riconoscere le attrezzature ed usarle correttamente -saper predisporre e controllare tutti gli ingredienti della ricetta -saper eseguire la mise en place per il flambé	-Conoscere le principali regole per la preparazione dei piatti alla lampada -Conoscere le diverse attrezzature utili per il flambé -Come realizzare una corretta pulizia delle attrezzature utilizzate per il flambé -Le principali ricette delle preparazioni alla lampada
italiano	-contestualizzare i simboli e i significati nel periodo storico	-struttura della Divina commedia e Cosmologia dantesca, valore simbolico della dicotomia ghiaccio-fuoco; il canto di Ulisse e la pena per i consiglieri di frode; settimo cerchio: violenti contro il prossimo e violenti contro Dio
storia	confrontare abitudini e tradizioni del passato con quelle attuali	la vita quotidiana nel Medioevo: tecniche di cottura e conservazione
alimentazione	Individuare le caratteristiche	Principi nutrizionali

	merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di bevande e alimenti	
IRC		Il valore simbolico del fuoco nella religione cristiana: peccato e purificazione: la Cresima e l'inferno
Inglese	Utilizzare una lingua straniera per scopi comunicativi ed operativi di base.	Cooking method - The art of Flambe
Utenti destinatari	classe 3^G-sala e vendita	
Prerequisiti	<u>competenze di base al termine dell'obbligo di istruzione:</u> Asse storico-sociale: comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica e sincronica; Asse dei linguaggi: leggere comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo storia: caratteristiche del Medioevo, continuità, variazioni e derivazioni delle abitudini quotidiane italiano: la nascita della lingua volgare, Dante Alighieri vita e opere Sala e vendita: Conoscere la storia della cucina di sala; le attrezzature da utilizzare per realizzare i vari piatti alla lampada; i distillati e i liquori da utilizzare durante il flambé; gli ingredienti da utilizzare per le principali preparazione nella cucina di sala.	
Fase di applicazione	La trasmissione delle conoscenze occuperà il corso di tutto l'anno scolastico, a seconda delle discipline. A metà del secondo quadrimestre si svolgerà in laboratorio la dimostrazione di flambage	
Tempi	-12 ore svolte nei laboratori dell'Istituto e 6 ore di lezione frontale in aula -ore di didattica disciplinare	
Esperienze attivate	esperienza di laboratorio: prova tecnico-pratica in laboratorio di sala.	
Metodologia	Lezione frontale, lezione partecipata ed esercitazioni pratiche in laboratorio.	
Risorse umane interne esterne	docenti di sala e vendita, italiano e storia, scienze dell'alimentazione, IRC, inglese	
Strumenti	libri di testo, lavagna multimediale, laboratorio di cucina	
Valutazione	I ragazzi riceveranno più valutazioni: -valutazione disciplinare sulle conoscenze, dai singoli docenti -valutazione per competenze della prova tecnico-pratica in laboratorio di sala, dal CdC sulla base della griglia allegata	



LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

CONSEGNA AGLI STUDENTI
Titolo UdA IL FUOCO E L'ARTE DEL FLAMBAGE Cosa si chiede di fare Si chiede di ragionare sul valore storico e simbolico del fuoco nel medioevo per poi utilizzarlo come strumento di cottura per realizzare un prodotto scenografico che richiede precisione e competenze In che modo (singoli, gruppi..) Gli studenti lavoreranno singolarmente e in gruppo Quali prodotti prodotto finale: prova tecnico-pratica in laboratorio di sala; la presentazione del prodotto al CdC rappresenta il compito di realtà Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti) La finalità di questa unità didattica è appassionare i ragazzi alla ristorazione, stimolare la motivazione intrinseca, sviluppare competenze sociali e interdisciplinari. Attraverso collegamenti e acquisizione di conoscenze si intende rendere consapevole ciascuno studente del significato letterale, metaforico, simbolico e pratico dell'elemento "fuoco". Tempi Tutto il primo quadrimestre e parte del secondo Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...) laboratorio di sala Criteri di valutazione vedi griglia allegata

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO:
Coordinatore: Gaetano Di Mare
Collaboratori : docenti di sala e vendita, alimentazione, IRC, italiano e storia

PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Cenni storici sul flambé. Principi nutritivi	Libro di testo e computer	Prova teorica	2 ore	Verifica teorica
2	Gli utensili del flambé e relativa esercitazione	Laboratorio di Sala e Vendita	Prova pratica	4 ore	Verifica tecnico pratica e teorica
3	Distillati e liquori, ricettario da utilizzare durante il flambé	Libri, computer, attività laboratoriali	Prova pratica Prova teorica	4 ore	Verifica pratica e teorica
4	Presentazione f finale	Laboratorio di Sala e Vendita	Prova pratica	8 ore	Valutazione finale, con il contributo del CdC

PIANO DI LAVORO UDA DIAGRAMMA DI GANTT

Fasi	Tempi			
	1^ settimana	2^ settimana	3^ settimana	4^ settimana
1	Sala e Vendita Aliment.			
2		Sala e Vendita Inglese		
3			Sala e Vendita Enogastronomia	
4				Tutti i docenti e il CdC

Gli altri docenti seguiranno i tempi della propria programmazione, in tempo per la parte laboratoriale 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 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 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	