

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: 5^A C SERALE

Comprendente:

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

UNITA' DI APPRENDIMENTO		
Denominazione	A tavola con la letteratura italiana	
Prodotti	Realizzazione di una cena composta da due piatti basati su ricette legate alla letteratura italiana di fine '800/inizio '900 (<i>Risotto alla romagnola</i> di G. Pascoli e <i>Il carne plastico</i> di F. T. Marinetti)	
Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali	Competenze di cittadinanza: Comunicare e collaborare e partecipare Competenze asse dei linguaggi: • Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità dle servizio e il coordinamento con i colleghi Competenze asse matematico: • Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative Competenze professionali: • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. • Produrre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche	
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Lingua e letteratura italiana	Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali.	Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio.
Inglese / Francese	Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.	Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto
Matematica	Utilizzare e valutare criticamente informazioni statistiche di diversa origine con particolare riferimento agli esperimenti e ai sondaggi	Piano di rilevazione e analisi dei dati
Alimenti ed Alimentazione	Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche e patologiche della clientela	Allergie, intolleranze e malattie correlate all'alimentazione Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle varie patologie
Laboratorio dei servizi enogastronomici –	Organizzare il servizio	Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della

Settore cucina	attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. Progettare menu per tipologia di eventi.	salute nel luogo di lavoro.
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore sala e vendita	Riconoscere il sistema enografico nazionale. Eseguire l'analisi sensoriale del vino	Enografia nazionale
Utenti destinatari	Classe 5 ^ serale Enogastronomia/Sala e Vendita	
Prerequisiti	Leggere e comprendere testi di varia tipologia ed estrapolare le informazioni necessarie Conoscere i principali metodi di cottura Sapersi orientare nella presentazione di menu e ricette Conoscere le basi dell'enologia Saper produrre un semplice testo in lingua straniera Saper effettuare semplici rappresentazioni grafiche	
Fase di applicazione	Lingua e letteratura italiana - studiare gli autori della letteratura italiana in questione - individuare le ricette legate agli autori da eseguire successivamente in laboratorio - correzione delle slide del PPT Inglese/Francese - tradurre le ricette individuate in lingua straniera - esporre le ricette tradotte in lingua Matematica - raccolta dei dati sulle ricette analizzate - realizzazione dei grafici dei nutrienti Alimenti ed alimentazione - raccolta dei dati sui vari ingredienti delle ricette realizzate - individuazione degli eventuali allergeni e intolleranze Laboratorio dei servizi enogastronomici - analisi delle ricette da effettuare successivamente - effettuazione della lista della spesa - individuazione degli eventuali punti critici dell'HACCP - realizzazione delle ricette in laboratorio Laboratorio di sala-bar - analisi e scelta dei vini da abbinare alle ricette - servizio dei vini abbinati ai piatti preparati	

Tempi	Da novembre a marzo Totale ore 26 ore
Esperienze attivate	Uso degli strumenti digitali per la pianificazione delle informazioni specifiche in relazione al lavoro assegnato. Proposta di lavoro sia in modalità individuale che in gruppo.
Metodologia	Cooperative learning Lezione frontale Problem solving Attività laboratori ali Team working Flipped classroom
Risorse umane interne esterne	Docenti interni per le discipline coinvolte Assistenti tecnici dei laboratori di enogastronomia
Strumenti	Libri di testo Slide Computer Classroom
Valutazione	In questo percorso si intende valutare le competenze di ciascun alunno. Nello specifico verranno utilizzate: - le griglie di osservazione e di monitoraggio in situazioni di lavoro di gruppo cooperativo e/o individuale - le griglie predisposte alla rilevazione del grado di collaborazione, puntualità rispetto alle consegne, organizzazione del lavoro La valutazione in itinere delle singole discipline verrà attuata attraverso verifiche scritte e/o orali e/o pratiche.

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 e il consolidamento di quanto appreso.

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UdA: A TAVOLA CON LA LETTERATURA ITALIANA

Cosa si chiede di fare: **realizzazione di un menu basato su ricette legate ad autori della letteratura italiana di fine '800/inizio '900.**

In che modo: **lavoro di gruppo**

Quali prodotti: **realizzazione di una cena con menu a tema autori della letteratura italiana di fine '800/inizio '900**

Che senso ha: **imparare a cogliere i collegamenti interdisciplinari (partendo da alcuni autori della letteratura italiana che hanno ideato delle ricette) e preparare un menu legato agli autori studiati in letteratura italiana durante l'anno**

Tempi: **novembre - marzo**

Risorse: **Fonti, testi, programmi digitali, laboratori**

Criteri di valutazione: **In questo percorso si intende valutare le competenze di ciascun alunno. Nello specifico verranno utilizzate:**

- **le griglie di osservazione e di monitoraggio in situazioni di lavoro di gruppo cooperativo e/o individuale**
- **le griglie predisposte alla rilevazione del grado di collaborazione, puntualità rispetto alle consegne, organizzazione del lavoro**

La valutazione in itinere delle singole discipline verrà attuata attraverso verifiche scritte e/o orali e/o pratiche

Valore della UdA in termini di valutazione della competenza mirata (da indicare):

comunicare, collaborare e partecipare

Peso della Uda in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline: **tutte le discipline coinvolte avranno un peso uguale nella valutazione finale dell'UDA.**

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: A TAVOLA CON LA LETTERATURA ITALIANA
Coordinatore: Docente di lettere
Collaboratori: I docenti del consiglio di classe coinvolti nell'UDA

PIANO DI LAVORO UDA
SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Individuare le ricette legate agli autori studiati (Pascoli e Marinetti)	Libro di testo di Italiano Internet per il reperimento del materiale di lavoro Guide culinarie	Ricette del "Risotto alla romagnola" e de "Il carne plastico"	Novembre – Gennaio 2022 4 ore	Valutazione diffusa per scenari didattici flessibili
2	Studio delle ricette da realizzare	Libro di testo di cucina	Realizzazione delle ricette in laboratorio	Gennaio - Febbraio 6 ore	Valutazione diffusa per scenari didattici flessibili
3	Analisi degli allergeni presenti nelle ricette e delle varie procedure relative alla sicurezza alimentare	Internet per il reperimento del materiale di lavoro Libro di testo di Alimentazione e di Cucina	Preparazione delle slide e montaggio del PPT	Febbraio 2 ore	Valutazione diffusa per scenari didattici flessibili
4	Studio delle ricette per individuare il miglior abbinamento cibo vino	Libro di testo di sala e vendita Internet	Individuazione del miglior vino da abbinare al menu proposto	Febbraio 3 ore	Valutazione diffusa per scenari didattici flessibili
5	Raccolta dei dati (ingredienti, allergeni...) presenti nelle ricette	Internet per il reperimento del materiale di lavoro Libro di testo di Alimentazione	Dati da analizzare nelle varie discipline e da usare per la realizzazione del PPT	Febbraio 2 ore	Valutazione diffusa per scenari didattici flessibili
6	Traduzione delle ricette in lingua inglese e francese	Libro di testo di inglese e francese	Ricette scritte e presentate in lingua inglese e francese	Febbraio 3 ore (6 ore complessive)	Valutazione diffusa per scenari didattici flessibili
7	Realizzazione del servizio	Laboratorio di cucina e di sala	Servizio della cena al consiglio di classe	Marzo 3 ore	Valutazione diffusa per scenari didattici flessibili

DIAGRAMMA DI GANTT

	Tempi				
Fasi	Novembre	Dicembre	Gennaio	Febbraio	Marzo
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					

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	