

FORMAT

DELL'UNITÀ DI APPRENDIMENTO

**Artisticamente pasticcioni “da fine ‘800 al
secondo dopoguerra”**

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: SHPD

Comprendente:

UDA

CONSEGNA AGLI STUDENTI

PIANO DI LAVORO

SCHEMA RELAZIONE INDIVIDUALE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	ARTISTICAMENTE PASTICCIONI "Da fine '800 al secondo dopoguerra"
Prodotti	Prodotto: - creazione di una pubblicità utile a promuovere i prodotti tramite la creazione di Qr code - realizzazione di torte artistiche raffiguranti il periodo storico di riferimento
Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali	Competenze di cittadinanza: • Individuare collegamenti e relazioni; progettare Competenze chiave: • competenza multilinguistica; competenza digitale; competenza in materia di cittadinanza; Competenze professionali: Competenza in uscita n° 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Competenza in uscita n° 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Competenza in uscita n° 5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative Competenza in uscita n° 7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. Competenza in uscita n° 8: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. Competenze area generale: Competenza 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative di vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali. Competenza n. 3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. Competenza n. 4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro. Competenza n. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro. Competenza n. 6 – Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali. Competenza n. 7 - Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. Competenza n. 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. Competenza n. 11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. Competenza n.12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

Disciplina	Abilità	Conoscenze
Italiano	Applicare le conoscenze acquisite	I movimenti artistici-letterari dalla fine dell' Ottocento al Novecento
Alimentazione	Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP
Matematica	Ricerare e analizzare grafici relativi ai rischi per la salute associati ai dolci.	Studio di funzione. Statistica.
Diritto e tecniche amministrative	-individuare e comprendere l'insieme delle attività da porre in essere per raggiungere gli obiettivi prefissati attraverso il soddisfacimento dei bisogni dei consumatori	Il marketing. La leva del prodotto, del prezzo, i canali di distribuzione, la comunicazione.
Scienze motorie	individuare l'aspetto sportivo	Rappresentazione pratica
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore produzioni dolciarie	- Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia nel rispetto delle norme igieniche - Utilizzare strumenti e attrezzature necessarie alle diverse fasi dell'attività laboratoriale - Le produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio - Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo cultura dell'innovazione. - Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato - Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento	- Istruzioni operative e per la sicurezza - Le tecniche avanzate nelle produzioni dolciarie - Le tecniche di gestione di una pasticceria - I prodotti biologici territoriali - La tutela della tipicità (DOP, IGP, DOCG, DOC) - Strategie di comunicazione del prodotto - Principi di fidelizzazione del cliente - Strumenti di pubblicità e comunicazione - Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio - Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa - Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali ed operativi - Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione - Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita
Utenti destinatari	Classe 5 HPD	
Prerequisiti	Asse storico-sociale:	

	- comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica e sincronica; collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione. Asse dei linguaggi: - leggere comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo; produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi Asse tecnico-scientifico: - Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti - Classificare e configurare i sostenibilità economica del prodotto/servizio - Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti. - Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale
Fase di applicazione	Intero anno scolastico
Tempi	primo e secondo quadrimestre, a seconda del programma dei singoli insegnamenti
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 Laboratorio di pasticceria
Metodologia	Cooperative learning Lezione frontale Problem solving Attività laboratoriali Team working Flipped classroom
Risorse umane interne esterne	Docenti interni per le discipline coinvolte Assistenti tecnici dei laboratori di enogastronomia
Strumenti	Libri di testo Power Point Internet Classroom Strumenti e attrezzature presenti nel laboratorio di pasticceria LIM
Valutazione	Sarà effettuata una valutazione intermedia durante l'intero anno scolastico dalle singole discipline coinvolte sui singoli temi affrontati per poi effettuare una valutazione sommativa e finale per competenze del prodotto finito sulla base della griglia allegata

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: ARTISTICAMENTE PASTICCIONI "Da fine '800 ai giorni nostri in una torta contemporanea"	
Cosa si chiede di fare: realizzare torte artistiche contemporanee che valorizzano la tipicità e la territorialità dei prodotti utilizzati. Inoltre, si richiede di creare un materiale promozionale per pubblicizzare i prodotti, includendo un QR code per facilitare l'accesso a informazioni aggiuntive. In che modo: gli studenti lavoreranno in gruppo ed impareranno il valore del team per la buona riuscita delle preparazioni. Quali prodotti Preparazione di torte artistiche contemporanee Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti): imparare a cogliere i collegamenti interdisciplinari, partendo da alcuni autori della letteratura italiana e straniera che hanno ideato delle ricette. Imparare a raccogliere informazioni significative su un'esperienza svolta e a comunicarla in modo efficace con strumenti multimediali, come avviene in quasi tutte le situazioni lavorative; stimolare la motivazione intrinseca e sviluppare le competenze sociali e interdisciplinari, acquisendo fiducia in sé stessi e nel gruppo dei pari. Tempi intero anno scolastico Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...) laboratorio di pasticceria, aula, fonti, testi, programmi digitali, libro di testo. Criteri di valutazione: -valutazione per competenze del prodotto finale; le competenze avranno una ricaduta sull'attribuzione delle competenze di settore alla fine dell'anno scolastico. - valutazioni intermedie delle singole discipline 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 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 Tutte le discipline coinvolte avranno un peso uguale nella valutazione finale dell'UDA.	

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: ARTISTICAMENTE PASTICCIONI "Da fine '800 ai giorni nostri in una torta contemporanea"
Coordinatore: di Nonno Emanuela
Collaboratori: I docenti del consiglio di classe coinvolti nell'UDA

PIANO DI LAVORO UDA
SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione dell'Uda alla classe	LIM		1 ora	Interesse, partecipazione
2	Presentazione del lavoro delle singole discipline			1 ora	Interesse, partecipazione
3	Alimentazione Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP	libro di testo, dispense, LIM	Essere in grado di interpretare un piano di autocontrollo e comprenderne l'importanza	4 h	Valutazione dell'apprendimento individuale
4	Pasticceria La tutela della tipicità (DOP, IGP, DOCG, DOC)	libro di testo, dispense, esercitazioni pratiche	Acquisizione delle conoscenze di classificazione e territorialità delle produzioni italiane - Produzione, classificazione e vendita delle torte	10 ore non consecutive	controllare e utilizzare gli ingredienti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
5	Diritto e tecniche amministrative	libro di testo	analisi di competenze	10 ore non consecutive	Valutazione di apprendimento individuale
6	Italiano I movimenti artistici-letterari dalla fine dell'ottocento al Novecento	libri di testo	analisi di competenze	15 ore non consecutive	Valutazione dell'apprendimento individuale e capacità di correlazione
7	Matematica	Ricerche internet	Essere in grado di selezionare ed interpretare grafici	2 ore	Esposizione orale
8	Scienze motorie	Libro di testo, ricerche internet	Analisi di competenze	2 ore	Esposizione orale
10	Feedback sul lavoro svolto e questionario di autovalutazione	Scheda di relazione individuale	Riflessione sul percorso	1 ora	Autovalutazione
11	Presentazione del prodotto finito e valutazione	Materiale di laboratorio di pasticceria	Analisi di competenze pratiche degli studenti		Valutazione di apprendimento individuale

Piano di lavoro UDA

DIAGRAMMA DI GANTT

FASI	TEMPI						
	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile

progettazione del percorso a cura del CdC	X						
presentazione del progetto agli studenti		X	X				
realizzazione delle attività programmate			X	X	X		
verifica intermedia			X	X	X		
progettazione e realizzazione del compito di realtà					X	X	
presentazione del prodotto finale							X
autovalutazione e bilancio delle competenze in uscita							X

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- tecnicoprofessionale da parte dell'allievo è soddisfacente	
		Base	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale-tecnicoprofessionale	
		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	