

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: 5C serale

Comprendente:

UDA

CONSEGNA AGLI STUDENTI

PIANO DI LAVORO

SCHEMA RELAZIONE INDIVIDUALE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	LA DIETA MEDITERRANEA
Prodotti	Prodotto: Ideazione di un menu secondo i principi della dieta mediterranea, che tenga conto delle tradizioni culinarie siciliane e che possa essere introdotto da una presentazione a carattere storico/letterario dell'ambiente sociale di riferimento.
Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali	<u>Competenze di cittadinanza:</u> ● Individuare collegamenti e relazioni; agire in modo autonomo e responsabile <u>Competenze chiave:</u> ● competenza multilinguistica; competenza digitale; competenza in materia di cittadinanza, imparare ad imparare, comunicare. <u>Competenze mirate:</u> ● storia: stabilire quadri di civiltà, individuando analogie e differenze tra epoche storiche, anche in relazione con il presente ● italiano: riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura e della letteratura e orientarsi agevolmente tra generi, autori e testi fondamentali ● Enogastronomia settore sala e vendita: ● Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa ● Strategie di comunicazione del prodotto ● Enogastronomia settore cucina: -Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. - Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività, e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. - 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. <u>Competenze asse dei linguaggi:</u> ● 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 del servizio e il coordinamento con i colleghi <u>Competenze asse matematico:</u> ● Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative <u>Competenze professionali:</u> ● Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

	• Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche • Predisporre prodotti coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici definendo e pianificando le fasi da compiere sulla base delle istruzioni ricevute; • Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; • Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, economici, tecnologici;
Disciplina	Abilità
Lingua e letteratura italiana storia	Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti.
Inglese / Francese	Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.
Matematica	Grafici sul costo piatto e km 0
Alimenti ed Alimentazione	Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche e patologiche della clientela
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore cucina	- Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto-servizio programmato. - Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizio, e/o menu in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. - Tecniche di realizzazione, di lavorazione ed erogazione del prodotto servizio.

	- Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità.
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore sala e vendita	- 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
Utenti destinatari	Classe 5B serale
Prerequisiti	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; 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 la 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	primo e secondo quadrimestre, a seconda del programma dei singoli insegnamenti
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 cucina.
Metodologia	Cooperative learning Lezione frontale Problem solving Attività laboratoriali Team working
Risorse umane interne esterne	Docenti interni per le discipline coinvolte Assistenti tecnici dei laboratori di enogastronomia
Strumenti	Libri di testo Slide Internet Classroom Strumenti e attrezzature presenti nel laboratorio di cucina

Valutazione	- valutazione per competenze del prodotto finito sulla base della griglia allegata con particolare riferimento a • comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze • ricerca e gestione delle informazioni • completezza, correttezza, pertinenza e organizzazione Le competenze avranno una ricaduta sulle competenze di settore attribuite alla fine dell'anno scolastico - valutazione intermedia delle conoscenze per le singole materie storia: presentazione del contesto storico e sociale dell'Italia dei primi Novecento con particolare riferimento alla questione Meridionale. Lo sbarco alleato in Italia della Seconda Guerra Mondiale italiano: analisi dei testi di Verga La Lupa, I Malavoglia, la famiglia Malavoglia e L'addio di Ntoni cucina: prova pratica di laboratorio alimentazione: la dieta mediterranea patrimonio dell'umanità Laboratorio di sala: il menu inglese : <i>valutazione della traduzione della ricetta</i>
--------------------	--

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 : LA DIETA MEDITERRANEA Cosa si chiede di fare: si chiede di impostare un menu basato sulla dieta mediterranea, che illustri il background sociale e culturale dei luoghi di riferimento, nonché la trattazione scientifica e gli aspetti tradizionali. In che modo: gli studenti lavoreranno individualmente presentando il proprio prodotto finale Quali prodotti Impostazione di un menu che rispetti le linee guida della dieta mediterranea, considerando anche la tradizione culinaria siciliana. Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti) Imparare a cogliere i collegamenti interdisciplinari (partendo da alcuni autori della letteratura italiana) Imparare a raccogliere informazioni significative su un'esperienza svolta, a comunicarla in modo efficace con strumenti multimediali, come si usa in quasi tutte le situazioni lavorative, stimolare la motivazione intrinseca, sviluppare le competenze sociali e interdisciplinari acquisendo fiducia in se stessi e nel gruppo dei pari. Tempi primo e secondo quadrimestre a seconda dei singoli insegnamenti. Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...) aula, fonti, testi, programmi digitali Criteri di valutazione: - per competenze: il prodotto finale - per conoscenze le valutazioni intermedie di materia

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: **LA DIETA MEDITERRANEA**

Coordinatore: [Mancuso Alessandro](#)

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			1 ora	Interesse, partecipazione
2 Presentazione del lavoro delle singole discipline	Italiano/storia	Lezione frontale,	Acquisizione di conoscenze storiche e letterarie,, rielaborazione scritta della parte introduttiva al menu	20 ore non consecutive	Valutazione delle conoscenze e competenze richieste
2	Laboratorio di cucina	libro di testo, dispense, esercitazioni pratiche	-Elementi di enogastronomia regionale. - Focus sulla Sicilia, piatti tipici e tradizioni. - individuazione ricette da sviluppare in laboratorio.	5 ore non consecutive	controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
2	Laboratorio di sala	Lezione frontale	Presentazione di un menu	3 ore	Partecipazione Valutazione delle conoscenze e delle competenze acquisite
2	Francese: la dieta mediterranea	libro di testo, internet, dizionario digitale	esposizione orale	3 ore	esposizione orale
2	Inglese	Lezione frontale, libro di testo, internet, dizionario	Esporre contenuti di settore in lingua straniera	3 ore	Esposizione orale
2	Matematica	Lezione frontale	Esposizione orale	3 ore	In itinere
2	Alimentazione	Lezione partecipata	Analisi della dieta mediterranea Linee guida	4 ore	Valutazione in itinere

3	Feedback sul lavoro svolto	Scheda di relazione individuale	Riflessione sul percorso	1 ora	Autovalutazione
4-5	Presentazione del prodotto finito e valutazione	Materiale di laboratorio di cucina	Analisi di competenze pratiche degli studenti		Valutazione di apprendimento individuale

Piano di lavoro UDA

DIAGRAMMA DI GANTT

FASI		ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo
1-presentazione del progetto agli studenti		x					
2-realizzazione delle attività programmate			x	x	x		
3-progettazione e realizzazione del compito di realtà						x	
4 -presentazione del prodotto finale							x
5-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- 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 adeguate	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	