

FORMAT

DELL' UNITÀ DI APPRENDIMENTO

Comprendente:

UDA

CONSEGNA AGLI STUDENTI

PIANO DI LAVORO

SCHEMA RELAZIONE INDIVIDUALE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

(classe 4 G) UDA di settore

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	La scelta di un cocktail per un evento - proposta e preventivo
Prodotti	Presentazioni multimediali
Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali	<u>competenze di cittadinanza:</u> comunicare, collaborare e partecipare competenze comuni: Capacità di trasferire le conoscenze acquisite, ricerca e gestione delle informazioni, uso del linguaggio settoriale-tecnico-professionale <u>Asse dei linguaggi</u> ● 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 <u>Asse scientifico-tecnologico e professionale</u> ● 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 per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti. ● 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 ● Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
Disciplina	Abilità
Francese	saper descrivere la preparazione di un cocktail in francese, in base al lessico appreso nel programma
Scienza degli alimenti	saper calcolare le Kcal fornite dall'etanolo (se presente nel cocktail) saper indicare i nutrienti presenti nel cocktail
Lab. Sala-bar e vendita	saper individuare dall' elenco IBA un cocktail adatto al contesto scelto/assegnato saper illustrare la ricetta e la preparazione del cocktail scelto/assegnato
DTA	calcolare costi, quantità e margini di profitto per la realizzazione del preventivo;
Italiano	conoscere il contesto storico-letterario-sociale collegato all'evento scelto/assegnato
Utenti destinatari	STUDENTI DELLA CLASSE 4G IPSSEC "A.Olivetti"
Prerequisiti	Asse dei linguaggi ● Possedere un lessico sufficiente alla comprensione dei testi. ● Ricercare e selezionare informazioni in funzione della produzione di testi scritti anche ricorrendo ad appunti, scalette, mappe. ● Rielaborare le informazioni per esprimere e sostenere il proprio punto di vista. ● Produrre testi semplici e adeguati alle diverse situazioni comunicative. ● Produrre testi semplici nelle diverse lingue straniere Asse tecnologico ● Saper utilizzare SW di presentazione ● Saper utilizzare gli strumenti di Google suite per la condivisione dei materiali ● Conoscere i nutrienti negli alimenti Asse storico-sociale ● Rielaborare le informazioni per esprimere e sostenere il proprio punto di vista. ● Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole

Fase di applicazione	secondo quadrimestre
Tempi	Scienze degli alimenti: 6 ore Lab. Sala: 6 ore Italiano: 6 ore Diritto: 6 ore Francese: 6 ore
Esperienze attivate	cooperative learning
Metodologia	Lezione frontale, lezione partecipata, brainstorming, lezione digitale, attività di laboratorio, cooperative learning, problem solving
Risorse umane interne	docenti del Cdc
Strumenti	Libro di testo, computer/tablet, internet, dispense, Lim, video di approfondimento, laboratorio
Valutazione	- valutazione del prodotto finito (email preventivo) - esposizione orale - partecipazione all'attività proposta

disciplina	abilita`	conoscenze	ore
Francese	saper descrivere la preparazione di un cocktail in francese, in base al lessico appreso nel programma	descrivere la preparazione di un cocktail in lingua francese	6
Italiano	conoscere il contesto storico-letterario-sociale collegato all'evento scelto/assegnato	Lettura e commento di testi specificatamente collegati al cocktail; preparazione di un breve testo di presentazione per un cocktail.	6
Laboratorio sala e vendita	saper individuare dall'elenco IBA un cocktail adatto al contesto scelto/assegnato saper illustrare la preparazione del cocktail scelto	preparazione di un cocktail	6
Scienze alimentazione	saper calcolare le Kcal fornite dall'etanolo (se presente nel cocktail) saper indicare i nutrienti presenti nel cocktail	le Kcal fornite dall'etanolo (se presente nel cocktail) i nutrienti presenti nel cocktail	6
DTA	calcolare costi, quantità e margini di profitto per la realizzazione del preventivo; redigere un	Scelte di marketing mix	6

	preventivo dettagliato (materie prime, personale, attrezzature, decorazioni, ecc.) anche su supporti digitali		
--	---	--	--

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 : “La scelta di un cocktail per un evento - proposta e preventivo”

Cosa si chiede di fare: individuare il contesto storico-letterario-sociale legato all'evento scelto/assegnato, individuare un cocktail da abbinare ad un evento scelto/assegnato, compilare la scheda ricetta del cocktail con relativo calcolo calorico e alcolico, stilare un preventivo di spesa per l'evento.

In che modo (singoli, gruppi..) : in gruppo

Quali prodotti : presentazione multimediale

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti): Gli studenti impareranno a raccogliere informazioni significative, a pianificare la stesura di un preventivo in modo chiaro e informativo, a comunicare in modo efficace con strumenti multimediali, come si usa in quasi tutte le situazioni lavorative, stimoleranno la motivazione intrinseca, svilupperanno competenze sociali e interdisciplinari acquistando così fiducia in sé stessi e nel gruppo dei pari

Tempi: 1^ e 2^ quadrimestre

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...): Libro di testo, computer, Lim, video di approfondimento, materiali reperiti da siti di settore

Criteri di valutazione : rispetto dei tempi assegnati, capacità di progettare e realizzare i prodotti assegnati, capacità di comunicare il proprio lavoro nella presentazione finale

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 sé 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 : Le discipline coinvolte nello sviluppo dell'UDA, le cui conoscenze verranno valutate sono:
italiano, laboratorio di sala e vendita, scienza degli alimenti, diritto,

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: Il cocktail per ogni un evento - proposta e preventivo
Coordinatore: Pastore Mariateresa
Collaboratori : Paravati, Milani, Pesce, Cascone, Illuzzi, Donzelli (supplente di francese)

PIANO DI LAVORO UDA

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione dell'Uda e del progetto	lezione frontale	Condivisione degli obiettivi, individuazione del prodotto che dovrà essere realizzato	febbraio	Partecipazione, interesse curiosità dimostrati
2	costituzione dei gruppi di lavoro e assegnazione del tema per ricercare e poi produrre il contenuto. Attività da svolgere a casa: ricercare, acquisire e selezionare informazioni specifiche funzionali alla produzione dei contenuti inerenti al	libro di testo, sussidi multimediali, Lim, internet	Condivisione dei criteri per la formazione dei gruppi e distribuzione dei ruoli. Consapevolezza dell'importanza della cooperazione. Acquisizione delle informazioni necessarie alla stesura dei testi	marzo	Capacità di lavorare in gruppo, disponibilità ad assumersi incarichi individuali e di gruppo, capacità di valutare, selezionare e organizzare e funzionale il materiale disponibile e quello da ricercare

	compito dell'Uda.				
3	scelta dei cocktail secondo il tema assegnato, semplice stesura della ricetta, individuazione dei nutrienti presenti nel cocktail, calcolo delle Kcal fornite dall'etanolo se presente.	laboratorio e attrezzature, libro di testo, calcolatrice editor di testi	attività di laboratorio, descrizione del prodotto realizzato e delle sue caratteristiche	marzo-aprile	coerenza tra il prodotto realizzato e il tema assegnato, corretta Individuazione dei nutrienti
4	traduzione dei testi in francese	libro di testo, Unite 17, Les cocktails), glossario, dizionario	versione francese del testo per il pieghevole	aprile	correttezza lessicale
5	progettazione e realizzazione preventivo delle quantità necessarie e dei costi	software di editazione testi	email con preventivo	aprile-maggio	Uso del linguaggio adeguato al contesto, capacità di trasferire le conoscenze acquisite; Rispetto dei tempi, capacità di lavorare in modo autonomo e in gruppo
6	presentazione ed esposizione orale del prodotto	pc, lim	presentazione efficace del lavoro. Autovalutazione	maggio	Efficacia comunicativa. Correttezza grammaticale, lessicale e di contenuto. Efficacia argomentativa, coerenza e coesione. Utilizzo del mezzo multimediale. Griglia di valutazione

PIANO DI LAVORO UDA

DIAGRAMMA DI GANTT

	Tempi			
Fasi	febbraio	marzo	aprile	maggio
1	1 ora			
2	1 ora	1 ora		

3		5 ore	4 ore	
4			4 ore	
5			4 ore	6 ore
6				6 ore

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	