

FORMAT

DELL'UNITÀ DI APPRENDIMENTO

L'epoca della società di massa

Comprende:

UDA

CONSEGNA AGLI STUDENTI

PIANO DI LAVORO

SCHEMA RELAZIONE INDIVIDUALE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	L'epoca della società di massa
Prodotti	Realizzazione di un buffet con prodotti tipici dell'epoca
Competenze mirate Comuni, di cittadinanza o professionali	Competenze di cittadinanza: Individuare collegamenti e relazioni Progettare Competenze comuni: Asse dei Linguaggi, Asse Scientifico-tecnologico e professionale, Asse Storico-sociale. Competenze professionali: Competenza 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 2: 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. Competenza in uscita n° 4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. 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.12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

	Competenza 5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	
Storia	Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità Analizzare problematiche significative del periodo considerato.	
Italiano	Visione d'insieme, mediante sintesi e mappe della Società e della cultura di massa. Interpretazione, mediante testi anche multimediali, dell' influsso che il contesto storico-politico, economico, sociale e culturale esercita sugli autori e sui loro testi Uso del modello educativo "MLTV – Making Learning and Thinking Visible", per valorizzare e mettere a frutto sia le conoscenze, le abilità e le competenze di tipo disciplinare che lo sviluppo del pensiero nelle diverse declinazioni: critico, creativo riflessivo, decisionale,	
Scienze motorie	Riconoscere nella storia del Novecento l'aspetto sportivo.	
Pasticceria	Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menù in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. Identificare il legame dei prodotti e servizi con il contesto storico, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuovere la valorizzazione	
Utenti destinatari	Alunni della classe dell' IPSSEC <u>A.</u> <u>Olivetti</u> – Monza (MB)	5^H PD
Prerequisiti	Competenze del 4 anno scolastico	
Fase di applicazione	Intero Anno Scolastico.	
Tempi	27 ore fra lezioni frontali e attività di ricerca individuale.	
Metodologia	Cooperative learning Lezione frontale Problem solving Attività laboratoriali Team working Flipped classroom	
Risorse umane	Docenti del CdC.	
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	

Disciplina	Abilità	Conoscenze
Italiano	Analizzare testi e autori che riflettono la società di massa e la crisi dell'individuo; produrre testi argomentativi e multimediali.	Pirandello, Svevo Il ruolo dell'individuo all'interno della società
Storia	Comprendere i fenomeni sociali, economici e culturali che hanno dato origine alla società di massa.	Industrializzazione, mass media, consumismo, cultura pop, globalizzazione.
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, il consolidamento di quanto appreso.

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UDA:

L'epoca della società di massa

Cosa si chiede di fare: realizzazione di un buffet di prodotti dolciari tipici dell'epoca della società di massa

In che modo (singoli, gruppi..) Attività di gruppo e individuali

Quali prodotti

Realizzazione di un buffet con prodotti tipici dell'epoca.

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti) : questo progetto collega teoria e pratica, portando gli studenti a comprendere come la storia e la cultura del Novecento abbiano influenzato la gastronomia e i modelli di consumo odierni. Attraverso l'analisi dei prodotti tipici, delle filiere corte e della stagionalità, gli studenti acquisiscono competenze sulla valorizzazione delle tradizioni locali e la sostenibilità, oggi fondamentali nella ristorazione. La fase pratica del laboratorio, con la preparazione di un buffet storico, è una sintesi concreta dell'apprendimento interdisciplinare che rafforza l'autonomia, la responsabilità e il lavoro di squadra, facendo percepire la storia come parte viva dell'esperienza quotidiana.

Tempi:

Intero anno scolastico

Risorse 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:

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

Le discipline coinvolte nello sviluppo dell'Uda, le cui conoscenze verranno valutate sono:
storia, italiano, inglese, laboratorio pasticceria, scienze motorie

2 PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO:
Coordinatore: di Nonno Emanuela
Collaboratori: docenti coinvolti del C.d.C

PIANO DI LAVORO UDA

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Ascolta e prende nota del compito da svolgere	libro di testo anche multimediale, mappe concettuali		1 ora	Interesse, partecipazione
3	Italiano	libro di testo		4 ore	esposizione orale
4	Storia	Libro di testo, materiale fornito dal docente		4 ore	esposizione orale
5	Scienze motorie	libro di testo		4 ore	esposizione orale
6					
7	Pasticceria: L'importanza dei prodotti di qualità e Made in Italy nelle preparazioni di pasticceria del Novecento	Libro di testo, Laboratorio di pasticceria		8 ore docente di pasticceria	Verifica pratica
8	Feedback sul lavoro svolto e questionario di autovalutazione	Scheda di relazione individuale		1 ora	autovalutazione
9	Presentazione del prodotto finito e valutazione	Materiale di laboratorio di pasticceria	Analisi di competenze pratiche degli studenti	1 ora	Valutazione di apprendimento individuale

PIANO DI LAVORO UDA

DIAGRAMMA DI GANTT

TEMPI				
Fasi	Novembre	Dicembre	Gennaio/Febbraio	marzo
1				
2				
3				
4				
5				
6				

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)

4 GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELL'UDA

Competenze trasversali

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE	
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 pianificazione.
		Base	Ha pianificato il lavoro, anche se 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	
Cognitiva	Uso del linguaggio settoriale-tecnico-professionale	Avanzato	Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali, tecnici e professionali in modo pertinente.
		Intermedio	La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali, tecnici e professionali da parte dell'allievo è soddisfacente.
		Base	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale, tecnico e professionale.
		Non adeguato	Presenta lacune nel linguaggio settoriale, tecnico e 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.
--	--	--------------	--