

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

“Russa...come l’insalata!”

Comprendente:

UDA

CONSEGNA AGLI STUDENTI

PIANO DI LAVORO

SCHEMA RELAZIONE INDIVIDUALE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

UDA

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	RUSSA COME L'INSALATA
Prodotti	Realizzazione dell'insalata russa e servizio al tavolo Preparazione di un prodotto multimediale sulle attività legate alla realizzazione dell'uda
Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali	Competenze di cittadinanza: Imparare ad imparare e comunicare Competenze comuni: <u>Asse dei linguaggi</u> ● Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti ● 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, con adeguata supervisione in un contesto laboratoriale ● 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 Competenze professionali: Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.

Disciplina	Abilità	Conoscenze
Sala e vendita	Relaziona e descrive tutte le fasi relative al servizio al tavolo utilizzando termini tecnici.	Mise en Place; stili di servizio; Manipolazione e servizio degli alimenti
Alimentazione	Relaziona e descrive la valutazione a prima vista del piatto. Descrive i principali rischi di contaminazione legati alla preparazione.	Rischi microbiologici nella preparazione: salmonellosi. Alimenti e nutrienti Analisi nutrizionale a prima vista di una ricetta.
Lab. cucina	Relaziona e descrive tutte le fasi di preparazione utilizzando termini tecnici.	Classifica gli ortaggi e ne apprende le tecniche di pulizia, preparazione e cottura. Riconosce gli ingredienti per realizzare la maionese.
Scienze integrate	Descrivere la variazione di solubilità di un ingrediente al variare del solvente e della temperatura.	Trasformazioni chimico e fisiche dei nutrienti causate dai cambiamenti di temperatura e/o pressione
Matematica	Saper calcolare le dosi di ogni ingrediente a seconda del numero di persone previste dalla ricetta	Proporzioni
Utenti destinatari	Alunni classe 1^B 2025-2026 IPSSEC "A.Olivetti"	
Prerequisiti	Sala e vendita: conoscenza delle attrezzature di sala e tecniche di comunicazione al cliente. Alimentazione: microrganismi e contaminazioni. Lab. enogastronomia: tecnica di taglio e mondatura delle verdure. Scienze: conoscenza degli stati fisici della materia e dei relativi passaggi di stato.	
Fase di applicazione	Primo quadrimestre e parte del secondo	
Tempi	Da novembre a febbraio	
Esperienze attivate	Attività di gruppo ed esperienze di laboratorio	
Metodologia	Didattica digitale integrata Lezione partecipata con breve introduzione frontale; lavoro autonomo, studio individuale e cooperative learning	
Risorse umane interne esterne	Docenti di cucina, sala, alimentazione, scienze integrate	
Strumenti	Programmi di videoscrittura, presentazioni multimediali, siti web, libri di testo, schede, video e altre risorse multimediali	
Valutazione	Indicatori di valutazione: Contenuti, informazioni e dati corretti Rispetto delle consegne Esposizione chiara, logica e coerente Creatività	

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: RUSSA...COME L'INSALATA!

Cosa si chiede di fare

Realizzazione dell'insalata russa. Inoltre, ogni gruppo realizzerà la ricetta ed utilizzando gli strumenti multimediali esporrà la ricetta (ingredienti e procedimento). Imparerete ad esporre i passaggi della ricetta usando il lessico di settore, le sue origini, le tecniche di preparazione degli alimenti anche dal punto di vista igienico e nutrizionale (analisi a prima vista). Nella presentazione dovete inoltre indicare le procedure corrette di gestione delle uova impiegate nella preparazione dell'insalata russa, per evitare il rischio di contaminazioni e tossinfezioni alimentari.

Per lab. enogastronomia realizzare la ricetta dell'insalata russa. Relazionare sulle origini e sulla preparazione della ricetta. Dovete inoltre eseguire la mise en place ed attuare le diverse forme di servizio al cliente..

Per Scienze e Sala(compresenza) preparare un elaborato power point in correlazione alle proprietà chimico-fisiche dei componenti.

In che modo (singoli, gruppi..)
gruppi

Quali prodotti

Realizzazione dell'insalata russa e presentazione multimediale dell'esperienza.

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)

Imparerete a riordinare le informazioni significative su un'esperienza svolta, a pianificare la stesura di un testo che la documenti in modo chiaro e a comunicarle in modo efficace con strumenti multimediali anche in lingua, come si usa in quasi tutte le situazioni lavorative, stimolare la motivazione intrinseca, svilupperà competenze sociali e interdisciplinari acquistando così fiducia in voi stessi e nel gruppo dei pari.

Tempi

Primo quadrimestre e parte del secondo

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Libro di testo, dispense, Lim, ricerche su Internet, materiali prodotti dal docenteDocente di Scienze

Criteri di valutazione

Contenuti, rispetto delle consegne, esposizione chiara, creatività

Valore della UdA in termini di valutazione della competenza mirata (da indicare): è una componente oppure un “capolavoro”?

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:
Lab. Sala e vendita, Tedesco, Alimentazione, Lab. cucina, Scienze.

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: RUSSA...COME L'INSALATA!
Coordinatore: Bonaccorso
Collaboratori : Docenti del Cdc

PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione dell'Uda e del progetto	Scheda "Consegna agli studenti"	Coinvolgere il gruppo classe	1 ora Coordinatore	-
2	Analisi delle trasformazioni chimico e fisiche dei nutrienti causate dai cambiamenti di temperatura e/o pressione. Manipolazione e servizio degli alimenti.	Libro di testo Appunti Laboratorio di Sala	Descrivere la variazione di solubilità di un ingrediente al variare del solvente e della temperatura.	6 ore Docente di Scienze (in compresenza con Lab. di Sala 2 di teoria con scienze 4 di laboratorio Sala).	Valutazione in itinere
3	Analisi dei rischi microbiologici nella preparazione: salmonellosi. Analisi a prima vista.	Libro di testo Appunti	Relazionare sulle modalità di preparazione, rischi e valore nutrizionale.	4 ore Docente di Scienze degli alimenti (in compresenza con il docente di Lab. di enogastronomia)	Valutazione in itinere
4	Classifica gli ortaggi, apprende le tecniche di pulizia, preparazione e cottura, riconosce gli ingredienti per realizzare la maionese.	Laboratorio Attrezzature	Relazionare e descrivere tutte le fasi di preparazione utilizzando termini tecnici.	8 ore Docente di laboratorio di enogastronomia (2 teoria con alimentazione + 6 laboratorio eno)	Valutazione in itinere
5	Presentazione dell'attività	PC -Digital board	Elaborazione ed esposizione dell'attività anche in lingua tedesco	2 ore docenti coinvolti nell'UDA	Valutazione globale dell'UDA con "Griglia di valutazione dell'UDA"

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-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	