

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

“NON SALTIAMO LA COLAZIONE”

Comprendente:

UDA
CONSEGNA AGLI STUDENTI
PIANO DI LAVORO
SCHEMA RELAZIONE INDIVIDUALE
GRIGLIA DI VALUTAZIONE

UDA

UNITA' DI APPRENDIMENTO		
Denominazione	“NON SALTIAMO LA COLAZIONE”	
Prodotti	Realizzazione di una Continental breakfast e servizio di prodotti dolciari e salati. Presentazione ed esposizione orale dei prodotti anche attraverso l'uso di supporti multimediali.	
Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali	Competenze chiave di cittadinanza: comunicare, collaborare e partecipare Competenze comuni: capacità di ricerca e gestione delle informazioni, uso del linguaggio settoriale-tecnico-professionale, trasferimento delle conoscenze acquisite Competenze professionali: Essere in grado di gestire la comunicazione utilizzando il linguaggio appropriato a seconda delle situazioni. Asse dei linguaggi • 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 Asse scientifico-tecnologico e professionale • 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, 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 Asse storico-sociale • Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali • Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente • Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio	
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Lingue e Cultura straniera Francese	Saper utilizzare il lessico relativo agli alimenti Saper comunicare in modo semplice	Lessico relativo agli alimenti. Strutture comunicative di base.

Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina	Relaziona e descrive tutte le fasi di preparazione utilizzando termini tecnici	Caratteristiche e classificazione dei cereali, riconoscere gli ingredienti per realizzare una buona colazione.
Laboratorio di servizi enogastronomici settore Sala	Relaziona e descrive tutte le fasi relative al servizio al tavolo utilizzando termini tecnici.	Conoscere gli ingredienti ed il servizio della prima colazione, saper rispondere ad un eventuale cliente. Conoscenza dei prodotti offerti.
Scienza degli Alimenti	Riconoscere gli errori legati alla prima colazione e i principali valori nutrizionali e allergeni dei prodotti scelti per la prima colazione.	Conoscere cosa si intende per alimentazione equilibrata, dieta dell'adolescente, allergie ed intolleranze.
Lingua e letteratura Italiana	Scrivere testi di tipo diverso (espositivo, regolativo,) anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, curati nell'impaginazione.	Conoscere vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di un testo regolativo.
Scienze integrate	Saper collaborare utilizzando le conoscenze scientifiche acquisite per la realizzazione del prodotto finito	Descrivere correttamente la struttura dell'uovo sia dal punto di vista morfologico che biologico, analizzandone le diverse componenti e funzioni. Saper correlare la provenienza dell'uovo alla genetica delle diverse specie di gallina.
Matematica	Saper servirsi del calcolo numerico nella risoluzione di problemi di equivalenze tra misure di capacità e di volumi	Calcolo numerico e le proporzioni.
Scienze Motorie e Sportive	Saper riconoscere l'importanza della colazione	Conoscere l'importanza di una corretta alimentazione.
Inglese	Saper utilizzare il lessico relativo agli alimenti Saper comunicare in modo semplice	Lessico relativo agli alimenti. Strutture comunicative di base.

Utenti destinatari	Classe 2^D - I.P.S.S.E.C. "A.Olivetti"
Prerequisiti	Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina: riconosce i vari tipi di farina e i prodotti che se ne ricavano per la prima colazione. Laboratorio di servizi enogastronomici settore Sala e vendita: riconosce gli strumenti per il servizio della prima colazione. Scienze degli Alimenti: conosce i principi nutritivi degli alimenti in oggetto di studio Lingua e letteratura Italiana: Stesura di un testo coerente sul piano morfosintattico ed ortografico Scienze Integrate: la cellula animale e vegetale: similarità e differenze Matematica: calcolo numerico. Scienze Motorie e Sportive: conoscere l'importanza di una corretta alimentazione.
Fase di applicazione	Intero anno scolastico
Tempi	Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina: 8 ore Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita Scienze degli Alimenti in compresenza con Sala: 4 ore. Lingua e letteratura Italiana: 3 ore. Scienze Integrate in compresenza con Lab. di cucina: 4 ore Matematica: 2 ore Scienze Motorie e Sportive: 2 ore.

Esperienze attivate	Attività di gruppo ed esperienza di laboratorio
Metodologia	Lingua e cultura straniera Francese: Approccio comunicativo integrato Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina: tecnico-pratico Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita: tecnico-pratico Scienze degli Alimenti: lezione dialogata. Lingua e letteratura Italiana: lezione frontale, stesura del testo regolativo ed esposizione Scienze integrate: lezione partecipata, cooperative learning Matematica: lezione frontale, lavoro in gruppi, attività di laboratorio Scienze Motorie e Sportive: lezione dialogata.
Risorse umane interne esterne	Docenti di classe: lingua e cultura straniera Francese, Laboratorio di servizi enogastronomici settore Cucina, Laboratorio di servizi enogastronomici settore Sala e vendita, Scienze degli alimenti, Lingua e letteratura Italiana, Scienze integrate, Matematica, Scienze motorie e Sportive.
Strumenti	Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina: laboratorio e attrezzature Laboratorio di servizi enogastronomici settore Sala e vendita: laboratori e attrezzature Scienze degli alimenti: libro di testo, tabella degli allergeni. Lingua e letteratura Italiana: libro di testo e materiale fornito dal docente Scienze Integrate: libro di testo, materiale fornito dal docente Matematica: libro di testo, esercitazioni di gruppo fornite dal docente, utilizzo di excel Scienze motorie e sportive: libro , materiale fornito del docente.
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^a il linguaggio deve essere accessibile, comprensibile, semplice e concreto.
nota:

2^a 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^a 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 “Non saltiamo la colazione”

Cosa si chiede di fare

Realizzazione di prodotti per la realizzazione di un continental breakfast. Presentazione ed esposizione orale della ricetta eventualmente coadiuvata da supporti multimediali.

Per laboratorio di cucina e sala e vendita

Per laboratorio di sala Tecniche di impasti di base pasticceria e servizio di prima colazione

Per Alimentazione individuazione principi nutritivi ed eventuali allergeni presenti.

Per Storia: apprendere i contenuti relativi all'utilizzo dei cereali ed altri prodotti nelle diete dei diversi periodi storici o in particolare in un determinato periodo storico. Saper realizzare una ricerca sulla suddetta tematica con individuazione autonoma di ulteriori elementi di approfondimento e saper esporre con chiarezza ideologica e terminologica oltre che con completezza e comprensione di senso l'argomento trattato

Per Italiano: stesura di un testo regolativo (ricetta) corretto sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario.

Per Tic: realizzazione di una presentazione con Presentazioni Google che funga da guida per l'esposizione di quanto preparato

Per Francese studiare il lessico relativo agli alimenti.

Matematica: saper impostare un foglio excel con percentuali e proporzioni in riferimento agli ingredienti della ricetta dei biscotti da the.

Scienze Motorie e Sportive: saper riconoscere l'importanza di una corretta alimentazione.

In che modo (singoli, gruppi..)

Singoli, gruppi

Quali prodotti

Realizzazione di biscotti, torte dolci e salate per una colazione sana e bilanciata. Presentazione ed esposizione orale delle fasi procedurali e dei punti chiave utilizzando anche i supporti multimediali

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

Riconoscere l'evoluzione storica del prodotto. Implementare le conoscenze linguistiche in ambito professionale.

Potenziare le conoscenze nella lingua straniera.

Tempi

Intero anno scolastico

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

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

Criteri di valutazione

- Contenuti, informazioni e dati corretti
- Rispetto delle consegne
- Esposizione chiara, logica e coerente
- 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

Ogni disciplina valuterà il lavoro in itinere.

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO:
Coordinatore: Giulia Del Conte
Collaboratori: il consiglio di classe.

PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione dell'Uda	LIM	Coinvolgere il gruppo classe	1 ora	Partecipazione, interesse, curiosità dimostrate
2	Descrive caratteristiche biologiche e morfologiche della cellula uovo, ingrediente per la realizzazione della colazione	Laboratorio e attrezzature	Relaziona e descrive tutte le fasi di preparazione utilizzando termini tecnici	4 ore Docente di Scienze Integrate in compresenza con Lab. di cucina 8 ore Docente di laboratorio di enogastronomia	in itinere
3	Analisi della ricetta e individuazione degli ingredienti causa di allergie ed intolleranza.	Tabella degli allergeni. Libro di testo Appunti	Relazione scritta della ricetta con proposta di ingredienti alternativi.	4 ore Docente di Scienze degli alimenti in compresenza con Lab. di sala	in itinere
	Servizio della Quiche Lorraine-Taglio e Impiattamento- Abbinamento del Vino con Fasi ed Esami Degustativi	Laboratorio e attrezzature	Descrivere la ricetta del piatto con vino abbinato e la degustazione		in itinere
5	Ricerca e stesura della ricetta con terminologia specifica	Schede fornite dal docente Libro di testo Appunti	Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di un testo regolativo	4 ore Docente di Italiano	in itinere
	Studiare il perché dell'importanza di una corretta alimentazione	Libro di testo	Esposizione orale	2 ore docente di Scienze Motorie e Sportive	In itinere
7	studio del lessico degli alimenti in lingua francese	Libro di testo Appunti	esposizione orale	3 ore Docente di Francese	in itinere
8	Creazione di un foglio excel con ingredienti e relativo calcolo delle quantità impostando le proporzioni	Appunti Laboratorio di informatica	Calcolo con le proporzioni	2 ore docente di matematica	in itinere
9	Presentazione dell'attività	PC	Elaborazione ed esposizione dell'attività	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	