|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **UNITÀ DI APPRENDIMENTO**  **CLASSI SECONDE**  **PRIMO BIENNIO**  **SECONDO QUADRIMESTRE** | | |
|  | | |
| ***Denominazione*** | ***La fabbrica del cioccolato*…** | |
| ***Compito - prodotto*** | Preparazione di bevande e prodotti di pasticceria a base di cioccolato in occasione di un incontro scuola-famiglia, con illustrazione di ricette e metodologie di lavorazione anche in lingua  Glossario specifico Relazione finale | |
| ***Competenze mirate***   * ***assi culturali*** * ***cittadinanza*** * ***professionali*** | ***Competenze degli assi culturali***  Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l’interazione comunicativa verbale in vari contesti  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  ***Competenze di cittadinanza*** Imparare ad imparare Collaborare e partecipare  ***Competenze professionali***  Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastonomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera | |
| ***Conoscenze*** | | ***Abilità*** |
| L’origine storica del cioccolato e sua diffusione | | Comprendere, selezionare e rielaborare il messaggio contenuto in un testo orale e scritto |
| Il testo regolativo: la ricetta | | Riconoscere le caratteristiche formali della ricetta |
| Linguaggio tecnico di settore, anche in lingua straniera | | Riconoscere la terminologia specifica e utilizzarla in modo appropriato |
| Proprietà nutritive del cioccolato | | Indicare l’apporto calorico del prodotto finale |
| Tecniche di lavorazione del cioccolato | | Manualità e uso di tecniche di lavorazione dei materiali e degli strumenti specifici |
| ***Utenti destinatari*** | Classe seconda | |
| ***Prerequisiti*** | Uscite culturali sul territorio, in riferimento anche a possibili manifestazioni | |
| ***Fase di applicazione*** | Secondo quadrimestre | |
| ***Tempi*** | T1 Presentazione dell’UdA  T2 Indagine sulla storia del cacao  T3 Analisi dei valori nutritivi del cacao  T4 Preparazione di bevande a base di cioccolato  T5 Realizzazione di cioccolatini con maestro/i pasticcere/i  T6 Stesura del testo della ricetta in italiano e in lingua straniera  T7 Presentazione di bevande e cioccolatini durante l’incontro scuola-famiglia, con illustrazione di ricette e metodologie di lavorazione, anche in lingua  T8 Relazione individuale | |
| ***Esperienze attivate*** | Visione del film “La fabbrica del cioccolato’’ | |
| ***Metodologia*** | Lavoro di gruppo Attività laboratoriale Brainstorming Lezione frontale | |

|  |  |
| --- | --- |
| **UNITÀ DI APPRENDIMENTO** | |
| ***Risorse umane***   * ***interne*** * ***esterne*** | **Risorse interne**  Docenti di Italiano e storia, Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita, Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, Scienza degli ali- menti, Lingue straniere |
| ***Strumenti*** | Laboratori di cucina e sala, PC, LIM, testi in dotazione, materiali forniti dal docente |
| ***Valutazione*** | Valutazione intermedia disciplinare  Valutazione globale con “*Griglia di valutazione dell’UdA*” |

**Piano di laVoro uda**

|  |
| --- |
| **UNITÀ DI APPRENDIMENTO: *La fabbrica del cioccolato...*** *(totale ore 23)* |
| **Coordinatore:** Docente di Italiano e storia |
| **Collaboratori:** Docenti di Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita, Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, Scienza degli alimenti, Lingue straniere |

**sPeCiFiCazione delle Fasi**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Fasi*** | ***Attività*** | ***Strumenti*** | ***Esiti*** | ***Tempi e docenti coinvolti*** | ***Valutazione*** |
| **1** | Presentazione dell’UdA | Scheda “*Consegna agli studenti”* | Coinvolgimento del gruppo classe | 2 ore Coordinatore UdA + due docenti | - |
| **2** | Indagine sulla storia del cacao | Fonti, immagini, testi, internet | Comprendere l’evoluzione storica del prodotto e i diversi utilizzi nel tempo e nello spazio | 2 ore Docente di storia | Valutazione intermedia |
| **3** | Analisi dei valori nutritivi del cacao | Laboratori di scienze, libri di testo | Individuare le tipologie di cacao presenti nei vari alimenti Riconoscere gli aspetti organolettici, merceolo- gici, chimico-fisici, nu- trizionali del prodotto | 2 ore Docente di scienza degli alimenti | Valutazione intermedia |
| **4** | Preparazione di bevande a base di cioccolato | Laboratorio di sala e bar | Implementare la cono- scenza della materia prima per realizzare diverse preparazioni in base alle stagioni | 3 ore Docente di sala  e vendita | Valutazione intermedia |
| **5** | Realizzazione di cioccolatini con maestro pasticcere | Laboratorio di pasticceria | Implementare la cono- scenza della materia prima per realizzare diverse tipologie di prodotti in base all’oc- casione | 4 ore Docente di cucina | Valutazione intermedia |
| **6** | Stesura del testo della ricetta  in italiano e in lingua straniera | Testo regolativo, dizionario | Riconoscere le caratte- ristiche del testo e co- municare nel linguag- gio specifico anche in lingua straniera | 4 ore Docenti di  italiano, inglese e 2^ lingua | Valutazione intermedia |
| **7** | Presentazione di bevande  e cioccolatini durante l’incontro scuola-famiglia, con illustrazione di ricette e metodologie di  lavorazione, anche in lingua | Laboratori di sala e cucina | Implementare negli allievi competenze professionali, comunicative | 4 ore Tutti i docenti  coinvolti | Valutazione globale dell’UdA con “*Griglia*  *di valutazione dell’UdA*” |
| **8** | Relazione individuale | Aula | Acquisire consapevolezza dell’esperienza vissuta | 2 ore docente di italiano | Composizione scritta su traccia |

**DIAGRAMMA DI GANTT**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | ***Tempi*** | | | | | |
| ***Fasi*** | **dicembre** | **gennaio** | **febbraio** | **marzo** | **aprile** | **maggio** |
| **1** |  |  | 2 ore |  |  |  |
| **2** |  |  | 2 ore |  |  |  |
| **3** |  |  | 2ore |  |  |  |
| **4** |  |  |  | 3 ore |  |  |
| **5** |  |  |  | 4 ore |  |  |
| **6** |  |  |  |  | 4 ore |  |
| **7** |  |  |  |  | 6 ore |  |
| **8** |  |  |  |  | 2 ore |  |

**COGNOME: NOME: CLASSE:**

|  |
| --- |
| **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** |

**COGNOME: NOME: CLASSE:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL’UNITÀ DI APPRENDIMENTO**  **STUDENTE\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_CLASSE\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** | | | |
| **INDICATORI** | **DESCRITTORI** | | **PUNTEGGI** |
| **Completezza, pertinenza, organizzazione** | Liv Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a  4 sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica  Liv Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a  3 sviluppare la consegna e le collega tra loro  Liv Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a  2 sviluppare la consegna  Liv Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le  1 parti e le informazioni non sono collegate | |  |
| **Correttezza** | Liv Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione  4  Liv Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di  3 accettabilità  Liv Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto  2  Liv Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza  1 dell’esecuzione | |  |
| **Ricerca e gestione delle**  **informazioni** | Liv  4  Liv  3 | 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.  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  L’allievo ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata  L’allievo non ricerca le informazioni oppure si muove senza alcun metodo |  |
| Liv  2  Liv  1 |
| **Comunicazione e**  **socializzazione di esperienze e conoscenze** | Liv L’allievo ha un’ottima comunicazione con i pari, socializza  4 esperienze e saperi interagendo attraverso l’ascolto attivo ed arricchendo-riorganizzando le proprie idee in modo dinamico  Liv L’allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi  3 esercitando l’ascolto e con buona capacità di arricchire- riorganizzare le proprie idee  Liv L’allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza  1/2 alcune esperienze e saperi, non è costante nell’ascolto. | |  |

**TABELLA DI CORRISPONDENZA PUNTEGGIO/VOTO**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **GIUDIZI** | **LIVELLI** | **VOTI** |
| Insufficiente | 1 ( non raggiunto) | 3/4 |
| Sufficiente/Discreto | 2 ( base) | 5/6 |
| Buono/Distinto | 3( intermedio) | 7/8 |
| Eccellente | 4( avanzato) | 9/10 |
|  |  |  |

**Il giudizo ultimo sarà il risultato della media dei livelli raccolti con i vari descrittori relativi agli indicatori scelti. Non valutabie è il discente che non raggiunge il livello minimo di insufficienza**

**DESCRIZIONE DEI GIUDIZI**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **INSUFFICIENTE** | **SUFFICIENTE/DISCRETO** | **BUONO/ DISTINTO** | **ECCELLENTE** |
| L’alunno esegue le attività con difficoltà.  Non mostra autonomia e non chiede l’aiuto dell’insegnante. | L’alunno esegue le attività utilizzando procedure note.  E’ autonomo, ma non osa proporre soluzioni originali. | L’alunno esegue la attività con procedure personalizzate.  E’ autonomo; con consapevolezza propone soluzioni originali | L’alunno esegue le attività con procedure personalizzate che motiva opportunamente  E’ autonomo; con piena consapevolezza propone soluzioni originali |