



UDA STRATEGICA INTERDISCIPLINARE n. 2

Destinatari	CLASSE 4^a - ENOGASTRONOMIA servizi di CUCINA E PASTICCERIA
-------------	---

Titolo UdA	IL GUSTO MODERNO DEL VINTAGE
------------	-------------------------------------

Situazione Problema Tema di riferimento dell'UDA	<p>Anche nell'alta ristorazione possiamo rintracciare l'amore per le ricette italiane rivisitate in chiave moderna. Infatti, in ogni cucina di alto livello possiamo assistere ad un vero e proprio ritorno alla semplificazione dei concetti, delle parole che richiamano l'intimo focolare domestico della tradizione, unito ad ingredienti genuini, soprattutto a Km 0.</p>
---	--

Prodotto	<p><u>ENOGASTRONOMIA servizi di CUCINA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Realizzazione di una ricetta della cucina regionale italiana ispirati ai vecchi taccuini della nonna reinterpretati in chiave moderna E con le tecniche di lavorazione innovative, CON l'utilizzo esclusivo di prodotti Made in Italy con marchio di qualità (DOP, IGP, STG) • Realizzazione di brevi filmati promozionali di prodotti MADE IN ITALY con marchio di qualità. <p><u>ENOGASTRONOMIA servizi di PASTICCERIA</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Realizzazione di una ricetta di pasticceria tipica regionale italiana ispirati ai vecchi taccuini della nonna reinterpretati in chiave moderna E con le tecniche di lavorazione innovative, con l'utilizzo esclusivo di prodotti Made in Italy con marchio di qualità (DOP, IGP, STG) • Realizzazione di brevi filmati promozionali di prodotti MADE IN ITALY con marchio di qualità.
----------	---

Tempistica	<p>3 settimane a partire dall'11/03/2024</p> <p>Ogni C.d.c, potrà valutare, in termini di ore, la quantità e la distribuzione più funzionale</p>
-------------------	--

Risorse umane	<ul style="list-style-type: none"> • Docenti interni curriculari e specializzati, assistenti alla comunicazione • Personale interno alla scuola: personale ATA
----------------------	--

Quadro Nazionale delle qualificazioni QNQ Italia	<u>Livello 3 - 4 QNQ</u>
---	---------------------------------

Codice ATECO NUP cod. (INAPP)	<p><u>Attività professionale</u> – I 56 Attività dei Servizi di Ristorazione</p> <p><u>Figura Professionale:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 5221 Cuochi in alberghi e ristoranti • 5222 Addetti alla preparazione e cottura di cibi
--	---

Risultati di apprendimento intermedi, riferiti alle competenze di AREA GENERALE	<ul style="list-style-type: none"> • <u>CG2</u> - Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo • <u>DA CG5</u> - Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, ; • <u>CG7</u> - Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato.
--	--

Risultati di apprendimento intermedi, riferiti alle competenze di AREA DI INDIRIZZO	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Competenza in uscita n° 2:</u> 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; • <u>DA Competenza in uscita n°5:</u> Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative <li style="padding-left: 20px;"><u>Competenza in uscita n° 7:</u> Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
--	---

<p>Competenze riferite all'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica (allegato C - D.M. 35/2020)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale
---	--

<p>Competenze chiave Europee (Raccomandazione del Consiglio dell'Unione Europea del 22/5/2018)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Competenza alfabetica funzionale; • Competenza multilinguistica; • Competenza digitale; • Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare
---	---

<p>Competenze per asse</p>	<p>ASSE DEI LINGUAGGI</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici. ○ Utilizzare la lingua straniera per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze e per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni <p>ASSE STORICO-SOCIALE</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 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 <p>ASSE MATEMATICO</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi <p>ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO- PROFESSIONALE</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Applicare correttamente ai diversi alimenti le tecniche di cottura, comprese quelle innovative; ○ Comprendere le trasformazioni chimico-fisiche che avvengono nella manipolazione e cottura degli alimenti; ○ Elaborare con buona autonomia operativa piatti di cucina nazionale
-----------------------------------	---

<p>Prerequisiti</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Categorie lessicali di base relative ai diversi insegnamenti coinvolti; • Strutture di base di morfosintassi in italiano e nelle lingue straniere; • Ruoli gerarchici e struttura dei reparti; • Le diverse tipologie di fonti storiche; • Le periodizzazioni fondamentali della storia regionale; • Studio e conoscenza delle normative sui marchi di qualità
----------------------------	---

Contenuti disciplinari	<u>A SCELTA DEL CONSIGLIO DI CLASSE</u>
------------------------	---

Metodologia e strumenti (integrabili dal C.d.c)	<p><u>Metodologie</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Lezione frontale (per spiegare l'Uda, introdurre le attività, presentare i contenuti) ○ Gruppi di lavoro e <i>cooperative learning</i> ○ Lavoro individuale ○ Sollecitare brainstorming (metodo decisionale di dibattito e confronto) ○ <i>Learning by doing</i> (metodologia dell'apprendere facendo) ○ Attività in laboratorio d'informatica ○ Attività laboratori linguistici ○ Visione di filmati ○ Condivisione in assetto circolare ○ Giochi di ruolo ○ Scuola scomposta ○ <i>Peer to peer</i> ○ <i>Debate</i> <p><u>Strumenti</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Materiale didattico e informativo (foto, immagini, ...) ○ Dizionari ○ Internet ○ Monitor interattivo ○ Stampante ○
---	---

Piano di lavoro Uda (susceptibile di modifiche da parte del C.d.c.)	<p>Fase 1 - Presentazione dell'Uda</p> <ul style="list-style-type: none"> - Condivisione del percorso e degli obiettivi dell'Uda - Divisione in gruppi di lavoro (prof.ssa/prof. coordinatrice/coordinatore) <p>Fase 2 - Percepire</p> <ul style="list-style-type: none"> - Presentazione dei contenuti disciplinari funzionali e/o da supporto al percorso Uda <p>Fase 3 - Rappresentare</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ricerca e raccolta delle informazioni per la produzione del prodotto <p>Fase 4 - Creare</p> <ul style="list-style-type: none"> - Attività laboratoriali: fase tecnico - operativa per la realizzazione del prodotto (tutte le discipline daranno il loro supporto in termini di ore) <p>Fase 5 - Condividere</p> <ul style="list-style-type: none"> - Presentazione del prodotto
---	--

Valutazione	<p>Criteri di valutazione di processo (vedasi griglia)</p> <ul style="list-style-type: none">● Interesse● Partecipazione● Collaborazione● Impegno● Ascolto <p>Criteri di valutazione di prodotto (vedasi griglia)</p> <ul style="list-style-type: none">● Aderenza alla consegna● Correttezza delle informazioni● Completezza● Originalità
--------------------	---

Autovalutazione	<p>Le/Gli allieve/i, tramite l'autovalutazione, sono chiamati a valutare il risultato del percorso.</p> <p>L'autovalutazione dovrà essere compilata dalle/dagli allieve/i alla fine del percorso.</p> <p>(vedasi scheda allegata)</p>
------------------------	---

<p>Per un insegnamento inclusivo dell'UDA</p>	<p>Principi fondamentali</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aver cura del clima emotivo del gruppo classe. Ciò, perché la componente emotiva condiziona la disponibilità all'apprendimento, in tutte le persone. 2. Presentare a tutto il gruppo classe gli argomenti, sviluppando un percorso didattico basato sulla gradualità e la multicanalità, perché ogni persona si attiva in maniera diversa a seconda dello stimolo con il quale viene in contatto. 3. Dare a tutti gli alunni la possibilità di dimostrare ciò che hanno appreso attraverso varie modalità: scritte, orali, grafiche, audio visive, esperienziali. <p>Queste tre indicazioni possono essere rese concrete attraverso:</p> <p><u>Clima emotivo</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Attività di promozione del gruppo in quanto tale, quali ad esempio: momenti di negoziazione e condivisione delle regole comuni, o di valutazione dello stato della coesione del gruppo; ○ Insegnamento <i>peer to peer</i> e attività di <i>cooperative learning</i>. <p><u>Gradualità e multicanalità</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Task analysis</i>: analisi e scomposizione dell'argomento da proporre, con l'individuazione, da parte dell'insegnante di sostegno o all'autonomia delle preconcoscenze da verificare ed eventualmente introdurre al gruppo, in modo che poi si possa accedere alle successive fasi dello sviluppo dell'argomento. ○ Proposta di attività didattiche sempre riferite al concreto ○ Ampio utilizzo di mappe con parole chiave, video, <i>brainstorming</i> ○ Momenti individuali per fissare le conoscenze <p><u>Variare le modalità di verifica</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Scelta degli obiettivi personalizzati e dei sotto – obiettivi da valutare per gli alunni della classe che fruiscono di una programmazione
--	---

	<p>personalizzata PDP (per alunni BES) e PEI per alunni con disabilità.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Scelta tra le modalità di verifica scritta: mapping, matching (abbinamento di parole ed immagini), domande chiuse, domande aperte, esercizi per applicare regole...altre strategie sperimentate dapprima in classe ○ Scelta tra le modalità di verifica orale: esposizione con mappa, esposizione con slide, conduzione di un'attività, svolgimento di esercizi per applicare le regole. <p>Autovalutazione inclusiva: autovalutazione con l'utilizzo degli emoticons (vedasi scheda allegata)</p>
--	--

In allegato:

- Rubrica di autovalutazione dello studente
- Autovalutazione per un insegnamento inclusivo
- Griglia di valutazione di processo, del prodotto, della consapevolezza metacognitiva