UDA: Un dolce brivido:

Il gelato



|  |  |
| --- | --- |
| *Denominazione* | Un dolce brivido: il gelato |
| ***Compito - prodotto*** | Il gelato: storia, produzione artigianale ed industriale, costituzione di una ricetta, bilanciamento e proprietà dietetiche – alimentari. |
| ***Competenze mirate***   * ***assi culturali*** * ***cittadinanza*** * ***professionali*** | CITTADINANZA  Comunicare:   * comprendere e rappresentare testi e messaggi di genere e complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi.   Collaborare e partecipare:   * lavorare ed interagire in gruppo in precise e specifiche attività collettive   Agire in modo autonomo e responsabile   * riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità   Risolvere problemi   * raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte * Bilanciare in maniera giusta la ricetta del gelato a seconda del tipo e del gusto * Conoscere il rapporto calorico per poter stilare in maniera creativa una “dieta” a base di gelato come alimento unico.   ASSI CULTURALI  Asse linguaggi:   * leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo * produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi * utilizzare le lingue straniere per i principali scopi operativi * utilizzare e produrre testi multimediali * Saper creare e spiegare una ricetta utilizzando le lingue straniere (inglese e francese)   Asse matematico:   * utilizzare le tecniche e procedure del calcolo aritmetico * usare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare informazioni qualitative e quantitative. * Utilizzare le tecniche di calcolo per il bilanciamento matematico delle ricette. * Creare un sistema di flusso per il sistema HACCP   Asse storico sociale   * riconoscere gli aspetti geografici, territoriali dell'ambiente, la connessione economico-sociale e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo, che hanno potuto dare la nascita al gelato. * saper utilizzare il linguaggio specifico   Asse scientifico-tecnologico   * valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenze di filiera dal punto di vista artigianale e industriale * studiare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico e nutrizionale * utilizzare gli elementi in ambito gastronomico * Creare una dieta basata sul consumo del gelato per patologie o interventi chirurgici del cavo orale-gastrico. * In scienze motorie: Utilizzare un giusto profilo di esercizi per poter mantenere in forma il corpo in relazione nell’assunzione di grassi e zuccheri.   PROFESSIONALI  area professionale   * valorizzare e promuovere la gelateria artigianale, non disdegnando comunque la gelateria industriale “se fatta bene” * adottare comportamenti adeguati in materia di preparazione ed igiene nei luoghi di lavoro nel settore di riferimento con particolare attenzione anche alla scelta delle materie prime cercando di utilizzare maggiormente quelle del luogo (prodotti a Km 0, freschi e di stagione). * utilizzare le corrette tecniche di lavorazione e gli strumenti di lavoro dello Chef Glacier (maestro gelatiere). |

|  |  |
| --- | --- |
| Conoscenze | Abilità |
| **Asse linguaggi**  Principali strutture grammaticali della lingua italiana e della lingua straniera  Elementi di base della funzione del linguaggio  Termini tecnici propri del linguaggio settoriale  Strutture essenziali di un testo  Elementi strutturali di un testo scritto | **Asse dei linguaggi**  Comprendere il messaggio contenuto in un testo scritto e orale  Utilizzare le strutture della lingua presenti nei testi  Ricercare, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti di tipo descrittivo  Rielaborare in forma chiara le informazioni  Produrre testi scritti semplici corretti e coerenti |
| **Asse scientifico-tecnologico e matematico**  Metodologie di lettura e ascolto delle consegne dei compiti  lettura, comprensione e realizzazione di tabelle  caratteristiche merceologiche, chimico fisiche e nutrizionali dei gelati industriali e artigianali  Conoscere alcuni principi di una dieta equilibrata | **Asse scientifico-tecnologico e matematico**  Saper rielaborare un'esperienza secondo un ordine e criteri dati  Organizzazione di lavoro  Saper leggere, comprendere, realizzare una tabella  Sapere interpretare le proprietà merceologiche, chimico fisiche e nutrizionali delle farine e degli altri ingredienti presi in oggetto.  Riconoscere le varie tecniche di impastamento, cercando di soddisfare le esigenze del “target” a cui si fa riferimento |
| ***Utenti destinatari*** | Gruppo classe quarta enogastronomia: settore dolciario. |
| ***Prerequisiti*** | Leggere e interpretare semplici testi,  produrre semplici testi,  conoscenze di base del linguaggio del settore  elementi base di lingua straniera |
| ***Fase di applicazione*** | Gennaio - aprile |
| ***Tempi*** | 4 mesi per 120 ore complessive |
| ***Esperienze attivate*** | Video tutorial sulla preparazione di gelati industriali ed artigianali presi da vari programmi scientifici e di cucina |
| ***Metodologia*** | Lezione frontale  lavoro di gruppo  attività laboratoriali  peer to peer  e-Learning  Flipped classrom  Flipped inclusion |

|  |  |
| --- | --- |
| Definizione dei lavori | |
| ***Risorse umane***   * ***interne*** * ***esterne*** | i docenti del consiglio di classe tec. di organizzazione e gestione dei processi prod.6 h, lingua straniera francese 6 h, lingua inglese 6 h, scienze degli alimenti 16 h, laboratorio enogastronomia settore dolciario 28 h, scienze motorie 6 h, italiano 17 h e storia 5h, matematica 5 h, 40 ore presso aziende del settore artigianale e industriale 7 ore tutti i docenti per prova delle competenze acquisite ( prima parte teorica- seconda parte pratica con degustazione) |
| ***Strumenti*** | * Libri di testo * laboratoriale * filmati * riviste specializzate * visite guidate * dispense |
| ***Valutazione*** | * autovalutazione degli alunni * prove semi-strutturate delle conoscenze * prova pratica |

**SPECIFICAZIONE DELLE FASI**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Fasi** | **Attività** | **Strumenti** | **Esiti** | **Tempi** | **Valutazione** |
| **1** | **Presentazione dell‘UDA, organizzazione del lavoro, suddivisione in gruppi con distribuzione dei compiti** | Scheda.  “consegna agli studenti” | Condivisione del progetto e degli obiettivi. Motivare il gruppo classe | 2 h docente tecnico pratico di pasticceria | Feedback interesse dimostrato |
| **2** | **Realizzazione delle attività preparatorie (consulenze esterne, visite guidate, indagini documentali e territoriali)** | Aula, libro di testo, fotocopie di materiale informativo, appunti vari da parte del docente. Visite presso strutture di gelateria artigianale e industriale. **Visita presso il SIGEP di Rimini** | Implementare le conoscenze attraverso esempi diretti derivati dalla pratica quotidiana e dalle ricerche effettuate presso le gelaterie di settore. Comprensione e consapevolezza delle risorse | 5 h Docente di italiano e 5 h Docente di storia  20 h docente tecnico pratico di pasticceria | Valutazione intermedia |
| **3** | **Studio delle varie tecniche di preparazione con riferimento specifico alle attrezzature artigianali ed industriali** | Aula, libro di testo, fotocopie di materiale informativo | Consolidamento della conoscenza delle tecniche di preparazione dei gelati artigianali modificando la ricetta per poter sfruttare le nuove tecnologie di preparazione. Aspetti sanitari del gelato e compilazione di una scheda per il sistema HACCP. | 8 h docente di scienze degli alimenti  +  6 h tec. di organizzazione e gestione dei processi prod.  **40 h presso una gelateria da parte degli alunni** | Valutazione intermedia  (test strutturato con domande V o F)  **Valutazione da parte dell’azienda** |
| **4** | **Realizzazione delle ricette studiate** | Laboratorio di pasticceria, attrezzature e dispense del docente | Mettere in pratica ciò che è stato acquisito fino ad ora con le spiegazioni teoriche fatte in classe. | 6 h docente tecnico pratico di pasticceria | Valutazione Intermedia |
| **5** | **Realizzazione di una dieta a base di gelato come terapia dello “Stato d’animo” con una serie di esercizi del corpo al fine di poter tonificare anche lo stesso, esternamente.**  Corpo e mente | Aula, dizionario bilingue, libro di testo, palestra per la compilazione di una scheda con gli esercizi da tener conto per poter tenere informa e tonico il corpo. | Definizione di un glossario tecnico specifico | 8 h Docente di alimentazione  6 h docente di scienze motorie  5 h docente di matematica | Valutazione intermedia |
| **6** | **Realizzazione di lavori da presentare ai docenti che faranno parte alla valutazione finale** | Pc, programmi di video encoding amatoriale, Aula, cartelloni,  materiali vari raccolti anche durante lo studio in laboratorio e in classe (foto, video) anche in lingua | Organizzare il lavoro con autonomia, individuando gli elementi salienti e ordinandoli in sequenza temporale. | 10 h Docente di Italiano  6 h Docente di lingua Inglese  6 h Docente di lingua francese | Valutazione intermedia |
| **7** | **Presentazione dell’attività con degustazione del gelato, realizzando una coppa gelato che possa suscitare “I ricordi del passato”** | Pc, espositori, aula informatica, tablet ecc, laboratorio di pasticceria | Illustrazione ed esposizione corretta del contenuto con video/foto/e ricettario. Verifica pratica di quanto studiato teoricamente e praticamente | 7 h Tutti i docenti coinvolti | Valutazione globale dell’UDA con “Griglia di Valutazione dell’UDA” |
| **8** | **Relazione individuale** | Aula | Acquisire consapevolezza dell’esperienza vissuta | 2 h Docente di Italiano | Composizione scritta su traccia |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Tempi** | | | | | |
| **Fasi** | Gennaio | Febbraio | Marzo | Aprile | Maggio | Giugno |
| **1** |  |  |  |  |  |  |
| **2** |  |  |  |  |  |  |
| **3** |  |  |  |  |  |  |
| **4** |  |  |  |  |  |  |
| **5** |  |  |  |  |  |  |
| **6** |  |  |  |  |  |  |
| **7** |  |  |  |  |  |  |
| **8** |  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **OBBIETTIVI MINIMI PER ALLIEVI BES/DSA** |
| * Avere rispetto di sé e degli altri. * Rispettare le regole più elementari della buona educazione. * Saper ascoltare l’altro. Collaborare con i compagni. * Imparare a intervenire nel momento opportuno. | |
| * Acquisire termini e convenzioni proprie della materia. * Prendere sicurezza di sè nell’ambito della disciplina e della futura professione. * Saper coordinare il proprio lavoro sequenzialmente e in maniera ordinata. * Collaborare con il gruppo. | |
| * Portare sempre il materiale necessario (divisa completa, libro - ricettario, eccetera) * Utilizzare in modo appropriato gli strumenti di lavoro. * Mantenere in ordine e pulita la propria postazione di lavoro. * Portare avanti e a termine individualmente e/o in gruppo un lavoro programmato. * Coordinare il lavoro pratico con il proprio gruppo. * Organizzare e tenere in ordine costantemente il proprio ricettario. | |

**DIDATTICA PERSONALIZZATA DELL’ALUNNO DSA**

**DOCENTE: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ MATERIA: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**ALLIEVA/O: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ CLASSE: \_\_\_\_\_\_**

|  |  |
| --- | --- |
| **Metodologie e strategie** |  |
| Lavoro di gruppo |  |
| Azioni di tutoraggio |  |
| Cooperative learning |  |
| Attività di tipo laboratoriale |  |
| Mappe concettuali |  |
| Semplificazione del testo mediante schemi |  |
| Lezioni frontali con uso contemporaneo di più linguaggi comunicativi (codice linguistico, iconico, LIM) |  |
| Rispettare i tempi dell’allievo e le sue fasi di organizzazione del lavoro e dei compiti |  |
| **Misure dispensative** |  |
| Lettura ad alta voce |  |
| Scrittura sotto dettatura |  |
| Prendere appunti |  |
| Copiatura dalla lavagna |  |
| Uso del vocabolario cartaceo |  |
| Studio mnemonico di formule, tabelle, definizioni |  |
| Carico gravoso di compiti |  |
| Uso della lingua straniera in forma scritta |  |
| Interrogazioni a sorpresa |  |
| Altro (specificare): ………………………………………………………. |  |
| **Strumenti compensativi** |  |
| Sostituzione della scrittura con linguaggio verbale e/o iconografico |  |
| Riduzione degli esercizi di compito |  |
| Supporto di un tutor (indicare quale) |  |
| Riduzione degli esercizi nella verifica o in alternativa tempi più lunghi |  |
| Testi in forma ridotta |  |
| Calcolatrice |  |
| Computer con programma di videoscrittura, correttore ortografico |  |
| Risorse audio (sintesi vocale, audiolibri, libri digitali) concordate con la famiglia |  |
| Registratore |  |
| Software didattici specifici |  |
| Vocabolario multimediale |  |
| Tabelle grammaticali e formulari |  |
| Cartine geografiche e storiche |  |
| Mappe concettuali (se prodotte dallo studente, da portare in visione all’insegnante 2 gg prima della verifica) |  |
| Fotocopie ingrandite per le verifiche (font verdana) |  |
| Verifiche in formato digitale |  |
| Lettura da parte dell’insegnante del testo di verifica |  |
| Verifica della comprensione delle verifiche orali e scritte |  |
| Altro (specificare): ………………………………………………………. |  |
| **Verifiche e valutazioni** |  |
| Interrogazioni programmate |  |
| Scarsa rilevanza attribuita a errori di ortografia e punteggiatura, anche per le lingue |  |
| Scarsa rilevanza attribuita a errori di calcolo |  |
| Maggiore rilevanza al contenuto che alla forma |  |
| Verifiche orali come compensazioni di quelle scritte |  |
| Valutazioni più attente delle conoscenze e delle competenze di analisi, sintesi e collegamento piuttosto che della correttezza formale |  |
| Valutare anche le capacità dell’allievo di auto correggere l’errore |  |
| Per la lingua straniera attribuzione di un peso maggiore all’orale che allo scritto |  |
| Introduzione di prove informatizzate |  |
| Tempi più lunghi o contenuti ridotti |  |
| Uso degli strumenti usati abitualmente dall’allievo (indicare quali)…………………………………… |  |
| Altro (specificare): ………………………………………………………. |  |
| **Strategie utilizzate dall’alunno nello studio** |  |
| Sottolineatura e identificazione di parole chiave |  |
| Costruzione di schemi, tabelle o diagrammi |  |
| Modalità per affrontare il testo scritto (computer, schemi, correttore ortografico) |  |
| Riscrittura di testi con modalità grafica diversa |  |
| Utilizzo di strategie per ricordare (uso immagini, colori, riquadrature) |  |
| Altro (specificare): ………………………………………………………. |  |
| **Strumenti utilizzati dall’alunno nello studio** |  |
| Strumenti informatici (libro digitale, programmi per realizzare grafici) |  |
| Fotocopie adattate |  |
| Utilizzo del pc per scrivere |  |
| Software didattici |  |
| Supporto di un tutor a casa (indicare quale) |  |
| Altro (specificare): ………………………………………………………. |  |

L’Unità di Apprendimento costituisce uno degli strumenti della didattica per competenze.

1. Per definizione è interdisciplinare.

Chiede agli studenti di agire in autonomia e responsabilità.

Possiamo avere UdA ad ampiezza massima (tutti i docenti del c.d.c.), media (alcuni) o minima (asse culturale).

1. Essa prevede sempre compiti reali (o simulati) e relativi prodotti che i destinatari sono chiamati a realizzare ed indica le risorse (capacità, conoscenze, abilità) che gli è chiesto di mobilitare per diventare competente.
2. Ogni UdA deve sempre mirare almeno una competenza tra quelle presenti nel repertorio di riferimento.

**IL COMPITO/PRODOTTO DELL’UDA**

Un esempio di compito/prodotto è:

1. la predisposizione di un dossier
2. il glossario
3. la relazione personale

a**) Il dossier** è una raccolta di documenti e informazioni relative al compito assegnato.

Le informazioni possono essere molteplici e pertanto nella consegna che viene data allo studente devono essere esplicitate le voci da inserire nel dossier e che saranno pertanto oggetto di valutazione da parte dei docenti delle discipline coinvolte.

b) **Il glossario** è una raccolta di voci di specifici settori scientifici e tecnici corredate di informazioni in parte linguistiche ma soprattutto concettuali.

Le voci evidenziano ciò che lo studente ha imparato (perché non conosceva o non aveva pienamente compreso) attraverso l’attività pratica ma che soprattutto ha interiorizzato e pertanto sa utilizzare. Per questo motivo tali voci devono apparire nella relazione personale.

**c) La relazione personale** è un testo di carattere prevalentemente tecnico (con eventuali allegati di varia natura), in genere strutturato secondo un formato comune, spesso codificato, in modo da facilitarne la lettura e la comprensione, nonché la trasmissione del suo contenuto informativo.

**SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE**

**Descrivi in sintesi l’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**

**Quale rapporto c’è tra ciò che hai appreso e le discipline di studio**

**Cosa devi ancora imparare**

**Come valuti il lavoro da te svolto (vedi rubrica di autovalutazione)**

**Allegati:**

1. **Scheda di autovalutazione da parte dello studente**
2. **Scheda di autovalutazione da parte del gruppo**
3. **Griglia di valutazione competenze specifiche di indirizzo**
4. **Griglia di valutazione certificazione competenze**