

UNITA' DI APPRENDIMENTO

| | |
|---|--|
| Tempi | <p>50 Ore</p> <p>T0 Presentazione dell'Uda; T1. Definizione dei gruppi e suddivisione dei compiti; T2 Ricerca di informazioni sulle tradizioni culturali, storiche, gastronomiche del cioccolato; T3 Analisi, sintesi e rielaborazione delle informazioni raccolte; T4 Strutturazione del Power-Point T5 Realizzazione schede di confronto in lingua straniera; T6 Raccolta di Ricette di prodotti dolciari con cioccolato; T7 Realizzazione del Power-Point T8 Presentazione al Consiglio di Classe e ai genitori del lavoro svolto; Valutazione del Consiglio di Classe; eventuale presentazione di degustazioni; T9 Relazione individuale degli alunni</p> |
| Esperienze attivate | <ul style="list-style-type: none"> ● Raccolta di materiale informativo. ● Utilizzo di laboratori e strumenti multimediali ● Elaborazione di testi di varia tipologia e di power-point; ● Realizzazione di prodotti da degustare. |
| Metodologia | <ul style="list-style-type: none"> ● Lezione frontale/laboratorio ● Lavori di gruppo ● Brainstorming ● Ricerca individuale |
| Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne • esterne | <p>Docenti del Consiglio di Classe.</p> <p>Eventuali incontri con professionisti del settore</p> |
| Strumenti | <p>Laboratorio di Informatica</p> <p>Dizionari di lingua</p> <p>Macchina fotografica e smartphone.</p> <p>Uso del Computer</p> <p>Testi scolastici o altro materiale informativo</p> <p>Laboratori di enogastronomia.</p> |

UNITA' DI APPRENDIMENTO

| | |
|--------------------|--|
| Valutazione | <p>La valutazione considererà la rispondenza del prodotto ai requisiti richiesti (correttezza e precisione delle informazioni riportate, pertinenza dei dati rispetto all'obiettivo, comprensibilità).</p> <p>Si prevede, dunque:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valutazione in itinere (fasi UdA): osservazione dei comportamenti individuali / di gruppo ed esame dei lavori rilevanti individuati nell'UdA • Valutazione individuale del prodotto: • Autovalutazione |
|--------------------|--|

PIANO DI LAVORO UDA

Mr Chocolate :elisir di felicità

Ore: 50+15 LARSA

Coordinatore: prof.

Collaboratori: Il Consiglio di Classe della 2° Sez.

PIANO DI LAVORO UDA

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

| Fasi | Attività | Strumenti | Esiti | Tempi | Valutazione |
|----------|---|---|---|---|---|
| 0 | Presentazione dell'Uda; | Consegna. | Curiosità, interesse. | 1h Coordinatore di classe | |
| 1 | Definizione dei gruppi e suddivisione dei compiti; | Documentazione e costruzione del percorso | Formazione di gruppi | 1h Italiano 1h Diritto | Feedback - interesse dimostrato |
| 2 | Ricerca di informazioni sulle tradizioni culturali, storiche, gastronomiche del cioccolato; | Internet Lettura di testi di varie tipologie . | Curiosità; Acquisire informazioni relative all'argomento | 2h Scienze della Terra/Biologia 3h Chimica 4h Matematica..... 3h Storia 2h Diritto 2h Scienze Motorie 1h Inglese | Autonomia e organizzazione nella elaborazione delle informazioni; Correttezza ed autonomia nell'uso degli strumenti utilizzati |
| 3 | Analisi, sintesi e | Materiale raccolto | Rielaborazione; | 3h Italiano | Intermedia. |

| | | | | | |
|----------|--|---|---|--|--|
| | rielaborazione delle informazioni raccolte; | | Consapevolezza delle prime competenze acquisite | 3h Matematica 2h Chimica 1h Scienze della Terra/Biologia 1h Inglese 2 h Diritto | Capacità di comprensione e rielaborazione di testi. |
| 4 | Strutturazione del PowerPoint; | Computer: utilizzo di programmi applicativi; Internet. | Bozza del testo; Individuazioni immagini; Stesura definitiva | 2h Italiano 2h Scienze della Terra/ Biologia 1h Matematica | Metodo di progettazione e competenze digitali |
| 5 | Realizzazione schede di confronto in lingua straniera; | Vocabolario; Computer: utilizzo di programmi applicativi; Internet. | Bozza di schede di confronto in lingua; Stesura definitiva | 4h Inglese | Intermedia |
| 6 | Raccolta di Ricette con l'utilizzo del cioccolato | Internet; Libri di cucina; Video Lab.enogastronomia | Curiosità; Acquisire informazioni relative all'argomento | 2h Storia 1h Italiano 1h Matematica | Osservazione per il controllo e il miglioramento della ricerca |
| 7 | Realizzazione del Power-Point | Computer, programmi applicativi | Realizzazioni di slide | 2h Inglese 2h Italiano 1h Matematica | Intermedia |
| 8 | Presentazione al Consiglio di Classe e ai genitori del lavoro svolto; Valutazione del Consiglio di Classe; eventuale presentazione dei prodotti. | Computer e videoproiettore | Consapevolezza modalità svolgimento del compito Correttezza dell'esecuzione Presentazione dei prodotti realizzati | 1h Tutto il C.d.C | Valutazione globale dell'UdA con Griglia di valutazione dell'UdA |
| 9 | Relazione individuale | Aula | Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta. Autovalutazione | 2 h Italiano | Valutazione della relazione individuale |

**PIANO DI LAVORO UDA
UNITÀ DI APPRENDIMENTO:**

Mr Chocolate :elisir di felicità

Ore: 50+15 LARSA

Coordinatore: prof.....

Collaboratori: Docenti del consiglio di classe della 2° Sez.....

PIANO DI LAVORO UDA - DIAGRAMMA DI GANTT

| Fase | Tempi | | | | | |
|------|-------|--------|--------|--|--|--|
| | MARZO | APRILE | MAGGIO | | | |
| 0 | X | | | | | |
| 1 | X | | | | | |
| 2 | X | | | | | |
| 3 | | X | | | | |
| 4 | | X | | | | |
| 5 | | X | | | | |
| 6 | | X | | | | |
| 7 | | | X | | | |
| 8 | | | X | | | |
| 9 | | | X | | | |

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

Per “consegna” si intende il documento che l'équipe dei docenti 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.

UNITA' DI APPRENDIMENTO

Titolo UdA: **Mr Chocolate :elisir di felicità**

Cosa si chiede di fare:

Attraverso questa UDA si ha la possibilità di conoscere l'importanza del Cioccolato nella nostra alimentazione, e delle sue molteplici utilizzazioni. L'argomento, modulato nelle varie discipline, fornirà agli studenti l'opportunità di conoscere e scoprire usi, costumi, tradizioni e ricette legati a questo prodotto.

Verranno raccolte informazioni attraverso:

- Letture di testi e documenti di varie tipologie;
- Ricerche attraverso Internet sulle realtà e tradizioni locali e internazionali;
- Approfondimenti delle tematiche nelle varie discipline coinvolte;
- Realizzazione di un *Powerpoint*,

Il materiale da analizzare assieme agli studenti sarà:

- Rispetto delle norme igienico-sanitarie e normativa sui processi di produzione e vendita;
- Proprietà organolettiche e nutritive del cioccolato;
- L'importanza del cioccolato nell'alimentazione di ieri e di oggi;
- Le ricette: testo regolativo, proporzioni ed equivalenze.

In che modo (singoli, gruppi..)

La modalità di lavoro sarà varia:

- Dibattiti, brainstorming;
- Lavori di gruppo;
- Lavoro individuale;
- Realizzazione di compiti.

Il lavoro verrà svolto in aula con il supporto della LIM , in laboratorio informatico e nel laboratorio di pasticceria.

Quali prodotti

Gli alunni dovranno realizzare ricerche, leggere, analizzare e schematizzare testi di varie tipologie al fine di redigere un powerpoint.

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

Tempi: 50 ore + 1 di presentazione ripartite tra marzo, aprile e maggio.

L'Uda rappresenta un'opportunità per riscoprire e comprendere l'importanza delle tradizioni e della lavorazione di uno degli alimenti più ricercati nella preparazione di prodotti dolciari..

Gli studenti saranno guidati verso lo sviluppo di competenze trasversali, quali:

- Rilevare, analizzare ed interpretare dati riguardanti fenomeni reali;
- Acquisire un metodo di indagine e di studio che potrà poi essere riutilizzato per nuove conoscenze;
- Saper comunicare e consolidare i linguaggi specifici nei diversi contesti.

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Lo staff di progettazione e di realizzazione è composto dai docenti del Consiglio di Classe.

L'Uda verrà articolata e sviluppata in particolar modo nelle seguenti discipline:

| N° ORE | MATERIE |
|----------------------|--------------------------------|
| 10 | ITALIANO |
| 5 | STORIA |
| 8 | INGLESE |
| 5 | SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA |
| 2 | SCIENZE MOTORIE |
| 5 | CHIMICA |
| 5 | DIRITTO |
| 10 | MATEMATICA |
| TOTALE 50 | |
| L.A.R.S.A. 15 | Orario extracurricolare |

Saranno utilizzati laboratori, testi, visione di film.

Criteri di valutazione

Gli studenti saranno valutati in base alle competenze dimostrate ed acquisite, basandosi sui seguenti indicatori complessivi.

- ❖ Capacità di collaborazione e socializzazione;
- ❖ Capacità di comprensione e comunicazione
- ❖ Rispetto dei tempi di esecuzione;
- ❖ Capacità di utilizzazione degli strumenti (libri, computer, registratore, varie tecniche espressive)
- ❖ Rispondenza del prodotto ai requisiti richiesti (correttezza e precisione delle informazioni riportate, pertinenza dei dati rispetto all'obiettivo, comprensibilità) nella relazione individuale ed in quella finale

I docenti coinvolti valuteranno quanto prodotto nel corso dell'esposizione finale e daranno anche una valutazione di profitto nelle singole discipline deducendola dalle relazioni individuali.

Valore dell' Uda in riferimento alla valutazione della competenza mirata: è una parte o la soddisfa interamente?

Il compito/prodotto rappresenta una componente del percorso formativo degli studenti che saranno guidati, quanto più possibile, alla scoperta del significato dell'autonomia del giudizio attraverso la gestione di informazioni.

PIANO DI LAVORO Mr Chocolate :elisir di felicità

| ARGOMENTO | DISCIPLINE | CONTENUTI | STRUMENTI | TEMPI | OBIETTIVI |
|--|--------------------------------------|--|---|-------|--|
| UDA n° 2 MR CHOCOLATE : ELISIR DI FELICITA' | ITALIANO | Progettazione e stesura di testi. Il testo regolativo ed espositivo. Il cioccolato nella letteratura e nel cinema I linguaggi della comunicazione: illustrare una ricetta. Supporto alla realizzazione del <i>Powepoint</i> , | Testi di varie tipologie. Laboratorio informatico. Lavori di gruppo e ricerche. Uso del vocabolario. | 10h | Acquisire informazioni relative all'argomento; Costruzione di un testo regolativo ed espositivo; Saper esporre una ricetta. |
| | STORIA | La storia del cioccolato...il cioccolato nella Storia Supporto alla realizzazione del <i>PowerPoint</i> , | Testi di varie tipologie. Laboratorio informatico. Lavori di gruppo e ricerche. Uso del vocabolario | 5h | Acquisire informazioni relative all'argomento. Saper effettuare confronti tra ieri ed oggi. |
| | INGLESE | Ricette di degustazioni con cioccolato in lingua inglese: ingredienti e preparazione Supporto alla realizzazione del <i>PowerPoint</i> | Testi di varie tipologie. Laboratorio informatico. Lavori di gruppo e ricerche. Uso del vocabolario | 8h | Acquisire informazioni relative all'argomento; Saper rielaborare un testo ed effettuare confronti tra culture e tradizioni |
| | SCIENZE DELLA TERRA/ BIOLOGIA | Proprietà organolettiche del "Cibo degli DEI" emozioni scatenanti e produzione di sostanze chimiche; Valori nutrizionali; Supporto alla realizzazione del <i>PowerPoint</i> | Testi di varie tipologie. Laboratorio informatico. Lavori di gruppo e ricerche. Uso del vocabolario | 5h | Acquisire informazioni relative all'argomento. Saper rielaborare testi e costruire mappe concettuali. Saper utilizzare i programmi applicativi per costruire tabelle, grafici. |

| | | | | | |
|--|------------------------|--|---|-----|---|
| | SCIENZE MOTORIE | Il dispendio energetico nell'alimentazione dello sportivo. Supporto alla realizzazione del <i>PowerPoint</i> | Testi di varie tipologie. Laboratorio informatico. Lavori di gruppo e ricerche. | 2h | Acquisire informazioni relative all'argomento; Acquisire consapevolezza sulle cause e gli effetti dei comportamenti assunti. |
| | CHIMICA | Lavorazione e trasformazione del cioccolato; Analisi chimica dei costituenti; Supporto alla realizzazione del <i>PowerPoint</i> | Testi di varie tipologie. Laboratorio informatico. Lavori di gruppo e ricerche. | 5h | Calcolo di temperatura e peso; Saper utilizzare i programmi applicativi per costruire tabelle, grafici. |
| | DIRITTO | Norme che regolano i processi di produzione e vendita del cioccolato; Il mercato :la domanda e l'offerta., Supporto alla realizzazione del <i>PowerPoint</i> | Testi di varie tipologie. Laboratorio informatico. Lavori di gruppo e ricerche. | 3h | Acquisire informazioni relative all'argomento. Saper rielaborare testi e costruire mappe concettuali. |
| | MATEMATICA | Proporzioni, percentuali ed equivalenze Supporto alla realizzazione del <i>PowerPoint</i> | Esercitazioni. Laboratorio informatico. Lavori di gruppo e ricerche. | 10h | Acquisire informazioni relative all'argomento. Saper effettuare proporzioni, percentuali ed equivalenze; Saper utilizzare i programmi applicativi per costruire tabelle, grafici. |

CONSEGNA AGLI STUDENTI

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE DELLO STUDENTE

UDA Mr Chocolate :elisir di felicità

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

Rubrica di autovalutazione

| | | |
|---------------------------|--|---|
| Comprensione del compito | <input type="checkbox"/> Ho compreso con chiarezza il compito richiesto <input type="checkbox"/> Ho compreso il compito richiesto <input type="checkbox"/> Ho fatto fatica a comprendere il compito | <input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale |
| Impostazione del lavoro | <input type="checkbox"/> Ho impostato il lavoro in modo preciso e razionale <input type="checkbox"/> Ho impostato il lavoro senza difficoltà <input type="checkbox"/> Mi sono trovato in difficoltà nell'organizzare il lavoro | <input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale |
| Utilizzo delle conoscenze | <input type="checkbox"/> Ho potuto valorizzare pienamente le mie conoscenze <input type="checkbox"/> Ho utilizzato le mie conoscenze <input type="checkbox"/> Ho utilizzato un contenuto di conoscenza scarso | <input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale |
| Svolgimento del compito | <input type="checkbox"/> Ho svolto il compito in modo pienamente autonomo <input type="checkbox"/> Ho svolto il compito in modo autonomo <input type="checkbox"/> Ho chiesto molte volte spiegazioni ed aiuti | <input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale |
| Completamento del compito | <input type="checkbox"/> Ho completato il compito introducendo ulteriori elementi rispetto a quelli minimi <input type="checkbox"/> Ho completato il compito <input type="checkbox"/> Ho completato solo parzialmente il compito | <input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale |
| Collaborazione | <input type="checkbox"/> Ho collaborato intensamente con i compagni <input type="checkbox"/> Ho potuto collaborare positivamente con i compagni <input type="checkbox"/> Ho contribuito poco al lavoro di gruppo con i compagni | <input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale |
| Risultati raggiunti | <input type="checkbox"/> Ho raggiunto buoni risultati <input type="checkbox"/> I risultati sono positivi <input type="checkbox"/> Ho raggiunto parzialmente i risultati previsti | <input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale |

Criteri di valutazione

| CRITERI | 1 | 2 | 3 | 4 |
|--|---|--|--|---|
| Organizzazione del lavoro | Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate | Il prodotto contiene le informazioni basilari a sviluppare la consegna | Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna | Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, le collega tra loro in forma organica e contiene elementi di originalità |
| Correttezza grammaticale e lessicale | Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza formale | Il prodotto è scritto in forma sufficientemente corretta | Il prodotto è scritto correttamente e con un lessico appropriato | Il prodotto è eccellente dal punto di vista della correttezza formale e della proprietà lessicale |
| Padronanza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie | Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato | Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità | Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici | Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici senza difficoltà |
| Uso del linguaggio tecnico-professionale | Presenta lacune nel linguaggio tecnico-professionale | Mostra di possedere un minimo lessico tecnico-professionale | La padronanza del linguaggio, compresi i termini tecnico-professionali, è soddisfacente | Ha un linguaggio ricco ed articolato ed usa in modo pertinente i termini tecnico – professionali |
| Raccolta/gestione delle informazioni | L'allievo si muove senza alcun metodo nel ricercare le informazioni | L'allievo ricerca, raccoglie e organizza le informazioni essenziali in maniera appena adeguata | Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con metodo ed efficienza. | Coordina le informazioni in modo completo ed articolato rendendo il messaggio fluido e di facile comprensione. |

Rosso livello di non accettabilità **Giallo la soglia minima di accettabilità**

Verde la soglia di piena accettabilità ed eccellenza **Azzurro soglia di eccellenza**

