

**Istituto Professionale Enogastronomico A.
OLIVETTI - MONZA**

Anno scolastico 2025/26

Classe 3^AE

FORMAT

DELL' UNITÀ DI APPRENDIMENTO

UNITA' DI APPRENDIMENTO		
Denominazione	Cotto e mangiato	
Prodotti	In laboratorio di cucina, gli studenti prepareranno una ricetta applicando il metodo di cottura CBT	
Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali	Competenze chiave di cittadinanza: collaborare e partecipare Competenze chiave europee: competenza imprenditoriale, competenza matematica e competenze di base in scienze e tecnologie, competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale Competenze di ed.civica: Nucleo concettuale Sviluppo economico e benessere, competenza 5, obiettivo: "Conoscere in modo approfondito le condizioni che favoriscono la crescita economica. Comprenderne gli effetti anche ai fini del miglioramento della qualità della vita e della lotta alla povertà. Comprendere l'impatto positivo che la cultura del lavoro, della responsabilità individuale e dell'impegno hanno sullo sviluppo economico. Individuare i vari contributi che le peculiarità dei territori possono dare allo sviluppo economico delle rispettive comunità [...]". Competenze disciplinari: <u>-Cucina:</u> saper scegliere la tecnica di cottura innovativa di lavorazione, di organizzazione e di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici <u>-Alimentazione:</u> <u>-Storia:</u> identificare cause e conseguenze dei cambiamenti economici attraverso una comparazione diacronica e sincronica <u>-Italiano:</u> leggere e interpretare scritti di vario tipo <u>-Inglese:</u> Descrivere il procedimento di cottura sottovuoto in lingua inglese, illustrando le fasi principali: preparazione, cottura.	
Disciplina	Abilità	Conoscenze

Cucina	Utilizzare in maniera appropriata la tecnica per la produzione e la realizzazione del prodotto	La tecnica di preparazione e cottura in CBT
---------------	--	---

Alimentazione	Valutare il valore nutrizionale e l'impatto gastronomico del piatto realizzato con CBT: Collegare tempo e temperatura alla denaturazione delle proteine e alla perdita di nutrienti. Descrivere il principio fisico e biologico della cottura a bassa temperatura.	Principi di trasmissione del calore e reazioni chimiche nelle cotture prolungate a bassa temperatura. Effetti della cottura sulla composizione nutrizionale degli alimenti (proteine, grassi, vitamine).
Storia	individuare i mutamenti storici peculiari di epoche	La rivoluzione agricola dopo il Mille
italiano	-contestualizzare opere letterarie -individuare la peculiarità dei testi di un autore	Canto VI della <i>Divina Commedia</i> : i golosi
inglese	Controllo preciso della temperatura e dei tempi di cottura per ottimizzare la texture e la succosità degli alimenti	Cottura sottovuoto
Utenti destinatari	Classe 3^E indirizzo Enogastronomia	
Prerequisiti	Competenze al termine dell'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi: leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo; produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi asse matematico: utilizzare il linguaggio per organizzare e valutare adeguatamente informazioni quantitative. asse storico sociale: utilizzare i dati economici e sociali ed analizzarli attraverso idonei strumenti sia quantitativi sia qualitativi. asse scientifico tecnologico: utilizzare codici di settore contestualmente alla situazione operativa	

Fase di applicazione	L'Uda si svolgerà nell'arco dell'intero anno scolastico
-----------------------------	---

Esperienze attivate	Laboratorio di cucina
Metodologia	lezione frontale e partecipata, cooperative learning, laboratori di produzione
Risorse umane interne esterne	Docenti del CdC, personale tecnico di laboratorio
Strumenti	libro di testo, fotocopie, lavagna multimediale, laboratorio di cucina
Valutazione	La valutazione delle conoscenze è effettuata dai docenti delle singole discipline. La valutazione delle competenze viene effettuata da tutto il consiglio di classe durante il compito di realtà in base a specifici indicatori e descrittori

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

CONSEGNA AGLI STUDENTI
Titolo UdA: “Cotto e mangiato” Cosa si chiede di fare: si chiede agli studenti di collaborare e partecipare alle attività del laboratorio di cucina al fine di acquisire e perfezionare competenze professionali. Si chiede di acquisire conoscenze disciplinari volte a rendere più consapevole e completa la propria competenza professionale Quali prodotti: i ragazzi prepareranno una ricetta, dopo aver appreso la nuova tecnica di cottura Che senso ha: Gli studenti apprendono pratiche e tecniche professionali, ampliando nel contempo la propria formazione culturale. La competenza chiave di cittadinanza risulta essere fondamentale per creare un'efficiente brigata di cucina. Tempi: Intero anno scolastico Risorse e strumenti: docenti del CdC, tecnici di laboratorio; Libro di testo, video, slide, documenti, lavagna multimediale, attrezzatura del laboratorio di cucina Criteri di valutazione Valutazione per conoscenze a carico delle singole discipline; conoscenze e competenze disciplinari a carico del docente di indirizzo; la valutazione per competenze e del prodotto finale con presentazione (compito di realtà) è a carico di tutto il CdC

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: Cotto e mangiato

Coordinatore: Giuseppe Saporito
Collaboratori: docenti del CDC coinvolti

PIANO DI LAVORO UDA
SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Fase di lavoro comune a tutta la classe: presentazione dell'UDA e del progetto	slide	condivisione degli obiettivi, individuazione dello scopo del percorso, descrizione del prodotto da realizzare	1 ora	partecipazione attiva e volontà di mettersi in discussione
2	Cucina	Lavagna multimediale, attrezzatura del laboratorio di cucina	Condivisione degli obiettivi, individuazione dello scopo del percorso. Descrizione del prodotto da realizzare	6	partecipazione attiva ed elaborazione della tecnica del Cbt
3	inglese	Lavagna multimediale, attrezzatura del laboratorio di cucina	condivisione degli obiettivi, individuazione dello scopo del percorso, descrizione del prodotto da realizzare	3	comprensione dei principi base della cottura sottovuoto

4	Storia	Libro di testo, lavagna multimediale, documenti storici in fotocopia	Comprensione dei meccanismi che legano tecnologia ed economia	2 ore	Sommativa, per conoscenze
5	italiano	Libro di testo, lavagna multimediale, Divina Commedia	Estrapolazione di contenuti dai testi letterari che appartengono all'umanità e non solo al momento storico di produzione	4 ore	Analisi del testo (tipologia A di prima prova)
6	Alimentazione	Libro di testo; PPT; lavagna multimediale, video.	comilazione della scheda tecnica e analisi alimentare del piatto CBT). Presentazione orale dei risultati: valutazione nutrizionale, qualità sensoriale e igienica)	4 ore	conoscenze
7	attività in laboratorio e preparazione del prodotto finale	Attrezzature del laboratorio di cucina		1 ora	
8	Compito di realtà: presentazione delle preparazioni	Attrezzature del laboratorio di cucina		1 ora	

DIAGRAMMA DI GANTT

Fasi	Ottobre	Novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio
1		FASE introduttiva						
2								
3		Inglese						
4	storia							
5				italiano				

6						alimentazio ne	alimentazion e	
9						Laboratorio di cucina		
10							Laboratorio di cucina	

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 Sociale

CRITERI	FOCUS	
Rispetto dei tempi	Avanzato	L'allievo ha impiegato a disposizione pianificando proprie attività distribuite di priorità.
	Intermedio	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato in modo efficace il tempo in modo efficace il tempo avvalendosi di una

	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	
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	

Pratica

Competenze cognitive

DIMENSIONI

DELLA

CRITERI FOCUS DELL'OSSERVAZIONE LIVELLO DI INTELLIGENZA

COMPETENZA

Cognitiva

settoriale-tecnico

Uso del linguaggio

Avanzato

Ha un linguaggio ricco e professionale

articolato, usa anche termini settoriali - tecnici pertinenti
– professionali in modo

	Intermedio	La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali- tecnico professionale 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 le conoscenze acquisite	Avanzato	Ha un'eccellente capacità di trasferire sapere 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, li rielabora e li adatta al 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, le raccoglie e le organizza in maniera appena adeguata	
	Non adeguato	L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo	