

FORMAT

DELL' UNITÀ DI APPRENDIMENTO

“BUONO COME IL PANE”

CLASSE 3 sez. I A.S. 2025/2026

Comprendente:

UDA
CONSEGNA AGLI STUDENTI
PIANO DI LAVORO
SCHEMA RELAZIONE INDIVIDUALE
GRIGLIA DI VALUTAZIONE

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	Buono come il pane
Prodotti	Servizio e presentazione del pane in occasioni formali e conviviali
Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali	Competenze chiave di cittadinanza: -Collaborare e partecipare -Acquisire e interpretare l'informazione Competenze europee: -competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie; -competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; -competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale Competenze professionali: - Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali, utilizzando tecniche tradizionali e innovative. - Applicare correttamente il sistema HACCP e la normativa sulla sicurezza e salute nei luoghi di lavoro. - Saper gestire le fasi di dosaggio, preparazione e cottura in laboratorio, rispettando le specificità delle ricette storiche. Competenze di educazione civica: Nucleo concettuale: SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ <u>Traguardo per lo sviluppo delle competenze n. 5</u> <i>Comprendere l'importanza della crescita economica e del lavoro. Conoscere le cause dello sviluppo economico e sociale in Italia ed in Europa, le diverse attività economiche. Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, del decoro urbano, degli ecosistemi e delle risorse naturali per una crescita economica rispettosa dell'ambiente e per la tutela della qualità della vita.</i> Competenze disciplinari: <u>Italiano:</u> riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura e orientarsi tra generi, autori, opere e testi fondamentali <u>Storia:</u>

	integrare la Rivoluzione agricola con le storie settoriali, facendo dialogare le scienze storico-sociali con la scienza e la tecnica <u>Laboratorio di Pasticceria:</u> - Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. - applicare correttamente il sistema HACCP e la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. - Saper gestire le fasi di dosaggio, preparazione e cottura in laboratorio, rispettando le specificità delle ricette storiche.
--	--

	<u>Matematica:</u> Proporzioni e percentuali. <u>Inglese</u> Sviluppare una comprensione generale della varietà culinaria italiana legata alla tradizione del pane. <u>Francese</u> Sviluppare una comprensione generale della varietà culinaria legata alla tradizione del pane del paese di cui si studia la lingua..	
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Alimentazione	-Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona -Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi -Riconoscere la qualità di alimenti di origine vegetale dal punto di vista	- cereali e derivati -classificazione e valori nutrizionali -pericoli e contaminazioni -biodiversità del grano -impronta ecologica

	nutrizionale	
Laboratorio di Pasticceria	- Predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito. - Apportare alle ricette originali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela con particolari esigenze alimentari. - Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito. - Acquisire competenze professionali atte a prevenire casi di contaminazioni microbiche e incidenti sul lavoro. - Mantenere pulito e ordinato il laboratorio di pasticceria. - Utilizzare i dispositivi di sicurezza personali richiesti.	- Tecniche di base e complesse di produzione dolciaria. - Caratteristiche della pasticceria regionale e nazionale. - Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti dolciari. - Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti. - Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente. - Le buone pratiche igieniche e la salute in laboratorio di pasticceria. - La sicurezza e la prevenzione degli infortuni in laboratorio di pasticceria. - Il piano autocontrollo HACCP.
Lingua e letteratura italiana	☐ Ricercare, acquisire e ☐ selezionare informazioni provenienti da testi letterari ☐ estrapolare informazioni sul quotidiano da testi letterari ☐ Comprendere e analizzare testi in chiave tematica ☐ Rielaborare contenuti in forma scritta e orale	☐ Lettura e analisi di testi letterari e poetici sul pane (es. Boccaccio, testi popolari). ☐ Le laudi religiose ☐ Produzione di testi descrittivi e argomentativi sul valore simbolico

	☐ Esprimere riflessioni personali e culturali sul cibo	e sociale del pane ☐ Lessico specifico legato all'alimentazione e alla panificazione
		☐ analisi di testi poetici e narrativi sul pane come simbolo di vita e relazione

Storia	Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale	<i>Evoluzione del pane nella storia: dal pane azzimo al pane industriale</i> <i>Pane come simbolo sociale e religioso (carestie, condivisione, lavoro)</i> <i>Storia dell'alimentazione e delle classi sociali</i> <i>Il pane come elemento di identità culturale e religiosa nelle civiltà antiche e medievali</i>
Diritto e tecniche amm.ve	Attuare comportamenti adeguati alla salvaguardia del pianeta muovendo da spunti teorici	Goal 2 agenda 2030: Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare l'alimentazione e promuovere l'agricoltura sostenibile
Matematica	Saper calcolare le quantità corrette degli ingredienti, in base al numero di commensali.	Percentuali, proporzioni, equazioni di primo grado, unità di misura.
Religione	Riconoscere il significato simbolico del pane in ambito religioso Riflettere sul valore etico e spirituale del cibo nella vita quotidiana Collegare il gesto del "fare il pane" alla cura, al servizio e alla relazione Esprimere pensieri personali sul tema della condivisione e della solidarietà	Il pane come simbolo religioso e spirituale (Eucaristia, condivisione, solidarietà) Il significato del pane nella Bibbia e nella tradizione cristiana Il valore del cibo nella cultura cristiana: dono, rispetto, gratitudine La simbologia del pane nelle festività religiose (es. pane benedetto, pane azzimo)

Francese		saper parlare del	lessico di settore con riferimento alla
		prodotto con riferimenti al paese di cui si studia la lingua	"boulangerie"
Inglese		Essere in grado di riconoscere i diversi tipi di pane italiano e associare ciascuno alla sua regione di origine.	Conoscere le diverse varietà di pane tradizionali italiane, le loro caratteristiche e le loro origini regionali.
Utenti destinatari Classe 3^I indirizzo pasticceria			
Prerequisiti		<u>Alimentazione</u> : i macronutrienti <u>Laboratorio di Pasticceria</u> : conoscenza delle tecniche di base dei prodotti di arte bianca. <u>Matematica</u> : saper svolgere i calcoli di base e le operazioni semplici <u>Italiano</u> : leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo <u>Storia</u> : conoscere le caratteristiche e i cambiamenti della società nel Medioevo e nel Rinascimento <u>Francese</u> : lessico specifico e conoscenze grammaticali di base. <u>Inglese</u> : lessico specifico e conoscenze grammaticali di base Religione: Il simbolismo religioso Competenza digitale: Utilizzare e produrre testi multimediali Competenza multilinguistica: alfabetizzazione in più lingue	
Tempi		Intero anno scolastico	
Esperienze attivate		<i>Decorazione e presentazione del pane, schede tecniche e nutrizionali; scrittura creativa e argomentativa, ricerca storica, discussione sul significato del pane</i>	
Metodologia		Lezione partecipata, lezione frontale, peer to peer, collaborative learning, flipped classroom	
Risorse umane interne esterne		Docenti, esperti legati all'attività prevista	

Strumenti	Libro di testo, video, fotocopie, documenti, tablet, lim, slide
Valutazione	-Le conoscenze che concorrono alla attivazione delle competenze saranno valutate dai singoli docenti di materia; -la valutazione per competenze avverrà in maniera collegiale durante la presentazione del prodotto finale (compito di realtà)

CONSEGNA AGLI STUDENTI

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UDA: **Buono come il pane**

Cosa si chiede di fare:

Si chiede di riflettere sul fatto che l'abbondanza di risorse nel mondo occidentale richieda l'educazione delle nuove generazioni: alla salute, al consumo alimentare sostenibile e alle implicazioni dello spreco.

Conoscere il valore nutrizionale del pane necessita di consapevolezza sulla produzione dello stesso in ambito di sfruttamento delle risorse e delle tecniche di coltivazione

In che modo:

i ragazzi lavoreranno singolarmente e a gruppi. La fase conclusiva prevede il peer to peer

e attività laboratoriale

Quali prodotti:

Servizio e presentazione del pane

Che senso ha:

I ragazzi, studiando eventi storici e leggendo testi letterari che ruotano intorno al pane, apprendendo nozioni scientifiche alimentari e applicando la matematica al quotidiano, mettendo in pratica i meccanismi del servizio in sala e le tecniche anti spreco in cucina, con l'obiettivo di rispettare le norme di sicurezza sui luoghi di lavoro, saranno in grado di raggiungere la necessaria consapevolezza proposta dal traguardo 5 delle linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica.

Tempi:

Intero anno scolastico

Risorse

Docenti

Criteri di valutazione:

griglia di valutazione allegata

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: **Buono come il pane**

Coordinatore: Prof. Lo Curcio Salvatore

Collaboratori: Consiglio di classe

PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione dell'UDA	lim	Attivazione della motivazione e comprensione delle finalità	1 ora	osservazione
2	La storia del pane dalle origini ad oggi.	Libro di testo, lim, video, documenti	Ricerca e analisi. Discussione guidata: "Cos'è il	3 ore	Verifica sulle conoscenze

	(lab. pasticceria)		pane? Qual è la sua importanza nella cultura gastronomica italiana?"		
--	--------------------	--	--	--	--

3	Visione di documenti storici e analisi dei testi	Libro di testo, lim, video, documenti.	Comprensione profonda del contesto	4 ore	Verifica sulle conoscenze
4	Preparazione di diverse tipologie di pane. (lab. pasticceria)	Laboratorio di cucina.	Preparazione e servizio di prodotti panificati.	6 ore	Verifica sulle conoscenze teoriche e pratiche.
5	Obiettivo 2 Agenda 2030 (Zero fame)	Lim, video, documenti	Comprensione profonda dell'importanza della sicurezza alimentare	2 ore	Verifica sulle conoscenze
6	Presentazione elaborato finale	Servizio del pane	Presentazione del lavoro ai docenti	2 ore	Verifica delle conoscenze teoriche e pratiche

PIANO DI LAVORO UDA
DIAGRAMMA DI GANTT

Tempi

		ottobre	novembr e	dicembr e	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio
fasi									
1									
2									
3									
4									
5									
6									

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	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		LIVELLO DI COMPETENZA
Sociale	Rispetto dei tempi	Avanzato	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità.	
		Intermedio	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione, avvalendosi di una pianificazione.	
		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 Medio Base Non adeguato	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con notevole senso di responsabilità Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi, e li porta a termine con un certo senso di responsabilità Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato	
Pratica	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 Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione	
		Medio		
		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	

Competenze cognitive

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		LIVELLO DI COMPETENZA
Cognitiva	Uso del linguaggio settoriale-tecnico professionale	Avanzato	Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali - tecnici – professionali in modo pertinente	
		Intermedio	La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali- tecnicoprofessionale da parte dell'allievo è soddisfacente	
		Base	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale-tecnicoprofessionale	
		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	

	Capacità di trasferire conoscenze acquisite		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 Non adeguato Avanzato	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		Intermedio Base Non adeguato	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza 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, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	
		Non adeguato	L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo	