

FORMAT

DELL' UNITÀ DI APPRENDIMENTO

**Il Medioevo nel piatto: la torta di
mele tra storia, lingue e sapori**

Comprendente:

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

UDA 3IP A.S. 2025/26

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	<i>Il Medioevo nel piatto: la torta di mele tra storia, sapori e lingue</i> Classe: Terza – Indirizzo Pasticceria
Prodotti	Gli studenti realizzeranno una torta di mele medievale, selezionando e dosando con precisione gli ingredienti secondo la ricetta storica, applicando le regole dell'igiene e sicurezza. A completamento, produrranno una brochure storico-gastronomica multilingue (in italiano, inglese e francese) con il racconto della ricetta, delle sue origini, delle proprietà nutrizionali e di un breve storytelling culturale. La lavorazione sarà documentata da una relazione individuale e conclusa con una presentazione multimediale agli altri studenti e docenti.

**Competenze
mirate
Comuni/cittadin
anza
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: capacità di applicare calcoli, analisi nutrizionali e scientifiche per la preparazione alimentare e la comunicazione dei dati.
- Competenza sociale e civica: consapevolezza della cittadinanza attiva e della sostenibilità ambientale, in particolare nelle pratiche di consumo e produzione responsabile.
- Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale: valorizzazione del patrimonio storico e culturale, attraverso la conoscenza delle tradizioni gastronomiche medievali e la comunicazione in più lingue.

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.
- Interpretare e applicare conoscenze di analisi nutrizionale e caratteristiche degli ingredienti utilizzati.

Competenze di educazione civica:

Nucleo concettuale: SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ Traguardo per lo sviluppo delle competenze n. 5

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.

Competenze generali

- *Sviluppare competenze tecnico-professionali attraverso la riscoperta di una ricetta storica integrando saperi umanistici, tecnico-scientifici e linguistici.*
- *Promuovere l'uso funzionale e comunicativo delle lingue*

straniere (inglese e francese) per presentare in modo efficace i risultati del lavoro.

- *Favorire l'acquisizione di competenze digitali per la ricerca, produzione e comunicazione di contenuti multimediali inerenti al progetto.*
- *Migliorare le capacità di lavoro collaborativo, organizzazione, pianificazione e autovalutazione critica.*

Competenze disciplinari:

Italiano:

Riconoscere e analizzare testi letterari e divulgativi che trattano temi legati al cibo, al quotidiano e alla cultura del Medioevo.

Storia:

Conoscere i principali aspetti economici e sociali della vita nel Medioevo, con particolare attenzione alla produzione e al consumo alimentare.

Laboratorio di Pasticceria:

- 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> calcolo delle calorie <u>Francese</u> Sviluppare una comprensione generale della varietà culinaria legata alla tradizione del paese di cui si studia la lingua. <u>Scienze motorie:</u> Danze medievali	
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 nutrizionale	- cereali e derivati -classificazione e valori nutrizionali -pericoli e contaminazioni -biodiversità del grano -impronta ecologica
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	- 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

	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.	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.
italiano	-Ricerca, acquisire e selezionare informazioni provenienti da testi letterari -estrapolare informazioni sul quotidiano da testi letterari	Linee essenziali della storia delle idee, della cultura e della letteratura; generi e testi fondamentali Testo argomentativo e testo descrittivo

storia	Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano nel confronto con la propria esperienza personale Integrare la rivoluzione agricola medievale con le storie settoriali; dialogare tra scienze storico-sociali e	<i>Rivoluzione agricola medievale; nuove tecnologie e forme di produzione agricola.</i> <i>La città medievale e le abitudini delle città Medievali: Il Comune e le Signorie.</i>
--------	--	--

	tecniche	
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 di ingredienti necessari al variare del numero di richieste.	Proporzioni e percentuali
Francese	saper ricercare ricette tipiche del paese di cui si studia la lingua, con riferimento al tema dell'Uda e al prodotto finale	lessico di settore con riferimento alla "pâtisserie"
Scienze Motorie	Confrontare stili di vita antichi e moderni Riconoscere l'impatto dell'alimentazione sull'efficienza fisica Rielaborare informazioni storiche in chiave motoria Collaborare in gruppo per la realizzazione di un compito di realtà	Le danze medievali Stili di vita e attività fisica nel Medioevo Alimentazione e salute nel contesto storico Evoluzione del movimento e danze popolari nel tempo
Utenti destinatari Classe 3 ^A indirizzo pasticceria		
Prerequisiti	• <u>Conoscenze base della civiltà medievale</u> • <u>Vocabolario tecnico essenziale in lingua straniera</u> • <u>Esperienze pregresse di laboratorio</u> • <u>Abilità digitali minime (presentazioni, ricerche)</u> <u>Alimentazione:</u> i macronutrienti <u>Laboratorio di Pasticceria:</u> conoscenza delle tecniche di base dei prodotti di pasticceria. <u>Matematica:</u> <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.	

	Competenza digitale: Utilizzare e produrre testi multimediali Competenza multilinguistica: alfabetizzazione più lingue	
Tempi	Intero anno scolastico	
Esperienze attivate	<i>Attività Laboratoriali</i>	
Metodologia	<i>Didattica laboratoriale che combina lezioni frontali, cooperative learning, project work, attività di ricerca e analisi di fonti storiche e scientifiche, uso di strumenti digitali per ricerca, video e produzione multimediale, e attività pratiche di laboratorio in cucina.</i>	
Risorse umane <i>interne</i> <i>esterne</i>	<i>Docenti, Studenti</i>	

CONSEGNA AGLI STUDENTI

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UDA: IL MEDIOEVO NEL PIATTO

Cosa si chiede di fare: *L'unità di apprendimento "Il Medioevo nel piatto" si propone di sviluppare nelle studentesse e negli studenti competenze integrate che vengano sia dal sapere storico-culturale, sia dal sapere tecnico-professionale proprio dell'indirizzo Pasticceria. Attraverso lo studio e la preparazione della torta di mele medievale, gli allievi ricostruiscono il contesto socio-economico del Medioevo e le tradizioni alimentari, approfondiscono l'uso delle lingue straniere con testi tecnici, e acquisiscono consapevolezza sul valore culturale e nutrizionale del cibo. Il progetto favorisce inoltre l'educazione civica attraverso una riflessione sulla sostenibilità ambientale e la responsabilità nella produzione e nel consumo alimentare*

1. **Fase 1 – Introduzione storica e ricerca** Docenti coinvolti: storia, italiano Attività: analisi fonti, ricerca su cultura alimentare del Medioevo
2. **Fase 2 – Approfondimento linguistico** Docenti coinvolti: inglese, francese Attività: glossario multilingue, testi tecnici
3. **Fase 3 – Preparazione pratica** Docenti: pasticceria, matematica, scienze Attività: prove pratiche, realizzazione finale, analisi nutrizionale
4. **Fase 4 – Presentazione e valutazione** Tutte le materie Attività: presentazioni orali, storytelling, degustazione finale

In che modo:

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

Quali prodotti: preparazione torta di mele

Che senso ha:

I ragazzi, studiando eventi storici e leggendo testi letterari che ruotano intorno alla cucina nel medioevo, apprendendo nozioni scientifiche alimentari e applicando la matematica al quotidiano, mettendo in pratica i meccanismi del servizio e le tecniche antispreco in cucina rispettando 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.

Competenze trasversali:

Individuare collegamenti e relazioni: Lo studente collega alimentazione, movimento e cultura medievale in un contesto pratico.

Acquisire e interpretare l'informazione: Lo studente analizza fonti storiche e scientifiche per comprendere abitudini alimentari e motorie.

Tempi:

L'intero percorso è programmato per essere svolto nell'arco dell'anno scolastico, con circa 20 ore suddivise tra lezioni teoriche, attività in laboratorio, ricerche e preparazione dei materiali di comunicazione.

Risorse

Docenti, studenti

Criteri di valutazione:

griglia di valutazione allegata

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: **IL MEDIOEVO NEL PIATTO**

Coordinatori: Prof. Lo Curcio Salvatore e Prof.ssa Loreta Scorza

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	Introduzione e lezione teorica. (lab. pasticceria)	Lim, video, documenti e libri di testo	-Discussione: "La torta di mele nella tradizione familiare e regionale". -Analisi di ricette storiche e moderne. -Visione di immagini/video di torte reinterpretate in chiave moderna. -Definizione degli obiettivi del progetto: rivalutare la torta di mele attraverso creatività e innovazione.	6 ore	Verifica sulle conoscenze

3	Lettura e comprensione di testi inerenti	libri di testo video	Comprensione profonda del contesto	4 ore	Verifica sulle conoscenze
4	Preparazione e somministrazione e (lab. pasticceria)	Laboratorio di pasticceria.	Gli studenti, in piccoli gruppi, progettano e realizzano una nuova versione della torta di mele, scegliendo una direzione: Healthy: con farine integrali, zuccheri naturali, riduzione grassi. Gourmet: con inserti di crema pasticcera, caramello salato, o crumble. Vegana / senza glutine: sostituzione di uova o farine. Monoporzione / finger food: torta trasformata in	6 ore	Verifica sulle conoscenze

			dolcetto moderno.		
5	Alimentazione	Lim, video, documenti	Comprensione profonda dell'importanza della sicurezza alimentare	2 ore	Verifica sulle conoscenze
6	Approfondimento multilinguistico	Classe, Lim, Libri di testo e glossari	Esercitazioni	4 ore	Verifica sulle conoscenze

PIANO DI LAVORO UDA
DIAGRAMMA DI GANTT

Tempi

		ottobre	novembre	dicembre	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	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	
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	
		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	

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 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 conoscenze acquisite	Avanzato	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi 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, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		Base	Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza Usa	
		Non adeguato	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	