

FORMAT

DELL' UNITÀ DI APPRENDIMENTO

UDA CUCINA E MEDIOEVO

**CONSEGNA AGLI STUDENTI
PIANO DI LAVORO**

UDA:CUCINA E MEDIOEVO

UNITA' DI APPRENDIMENTO		
Denominazione	CUCINA E MEDIOEVO	
Prodotti	Realizzazione di dolci	
Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali	Competenze di cittadinanza. Competenza alfabetica funzionale Competenza multilinguistica Competenza matematica Competenza digitale Competenza personale sociale e capacità di imparare Competenza imprenditoriale Competenza in materia di consapevolezza Competenze comuni: Asse dei Linguaggi Comunicazione Comunicazione nella lingua italiana: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici ,economici, tecnologici. Asse matematico Asse Scientifico-tecnologico, Asse Storico-sociale. Adottare adeguate regole di comportamento Competenze professionali: <i>Operare in equipe integrando le proprie competenze con tutte le figure professionali previste.</i> Competenze sociali e civiche Riconoscere i comportamenti per l'ambiente la società con gli obiettivi sostenibili sanciti a livello comunitario attraverso l'agenda 2030 art. 5 per lo sviluppo sostenibile Competenze di indirizzo Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di dei servizi e dei prodotti enogastronomici ristorativi promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Saper comunicare in modo chiaro e diretto sia verbalmente che per iscritto Imparare e imparare; organizzare il proprio apprendimento utilizzando vari fonti formale e non formale anche in funzione dei tempi disponibili. Collaborare e partecipare .interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista. Utilizza i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio. Attività laboratoriale realizzazione di un piatto. Agenda 2030 Gestire correttamente i rifiuti : praticare una corretta raccolta differenziata, e smaltire in modo appropriato tutti i rifiuti. Evitare lo spreco alimentare	
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Laboratorio Cucina	Realizzazione di dolci tradizionali regionali strettamente collegati	Collegamento tra i dolci medievali e i dolci tradizionali regionali

	sia agli ingredienti che alle tecniche di preparazione di un tempo.	
Scienze motorie	Saper danzare in gruppo caratterizzato da salti e ritmo vivace	Danze medievali
Religione	Saper leggere le fonti storiche e cogliere relazioni con il presente	La cucina nei monasteri e la nascita delle figure professionali
Lingua straniera: Francese	Saper descrivere con linguaggio e strutture adeguate	Menù medievale
Lingua straniera: Tedesco	Saper descrivere con linguaggio e strutture adeguati	Le attrezzature di una cucina medioevale
Italiano	saper leggere, comprendere e interpretare dei testi	Dolci tipici del medioevo
Storia	Saper leggere le fonti storiche e cogliere relazioni con il presente	l'economia e la cucina in periodi di crisi: il 1300
Utenti destinatari	Tutti gli studenti della 3B	
Prerequisiti	Conoscenze del biennio	
Fase di applicazione	Intero anno scolastico	
Tempi	Durante l'anno scolastico	
Esperienze attivate	Spiegazione individualizzate ,individuazione e sintesi degli concetti chiave, continuo richiamo agli argomenti trattati anche in occasione delle verifiche orali	
Metodologia	Approccio comunicativo integrato Lezioni frontali sugli argomenti proposti. Lavagna interattiva .Lezione partecipata. .Caso pratico e professionale.	
Risorse umane interne esterne	Docenti della classe	

Strumenti	Libro di testo. Attrezzature per esperienze laboratoriali .Libro di testo. Lavagna interattiva
Valutazione	Rubrica di valutazione dell'unità di apprendimento

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

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

CONSEGNA AGLI STUDENTI
Titolo UdA CUCINA E MEDIOEVO Presentazione degli argomenti in classe Guida i ragazzi nel porre domande Coordina la presentazione e la discussione, mantenendo il confronto centrato sul focus Propone il compito dando chiarimenti e consigli Se richiesti aiuta il confronto tra i gruppi . 2)lezioni frontali sugli proposti e brain storming. 3)attività ex post prove di Redigere brevi testi adeguati scopo e al contesto In che modo (singoli, gruppi..) Coinvolgimento degli studenti e condivisione degli obiettivi. Lavoro di gruppo, Quali prodotti Lavoro in laboratorio mirato ad acquisire e declinare le norme e le regole. Dialogo ,confronto, ascolto, riflessioni personali e collettive Conversazione e dibattiti sui comportamenti adeguati ed inadeguati da adottare Criteri di valutazione :La valutazione sarà di due tipologie: 1)valutazione di processo (durante) 2) Valutazione di prodotto (finale) Peso della Uda in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline

Valutazione delle competenze Pienamente raggiunta livello alto di eccellenza se il compito unitario è stato portato a termine in modo completo ed efficace
Competenza sostanzialmente raggiunta. Livello medio se il compito è stato portato a termine ma non risulta completo ed efficace.
Competenza in via di sviluppo. Livello di accettabilità, se il compito è stato portato a termine solo in parte

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: Cucina e medioevo	
Coordinatore: Laboratorio di cucina	
Collaboratori : religione scienze motorie tedesco francese	

PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Francese. Presentazione del lessico	Libro di testo - Aula., Lim	Coinvolgere la classe al progetto. Illustrazione ed esposizione corretta dei contenuti	4	Gli studenti hanno una valutazione per livelli
2	Tedesco: Presentazione del lessico; analisi delle strutture linguistiche; preparazione di brevi testi	Libro di testo	Illustrare il cambiamento delle attrezzature della cucina	4 ore	Descrizione di una cucina medioevale
3	Italiano	Libro di testo	Coinvolgere la classe al progetto. Illustrazione ed esposizione corretta dei contenuti	3 ore	Gli studenti hanno una valutazione per livelli

4	Cucina . presentazione e attività di avvio e presentazione dei contenuti	Libro di testo; materiale dato dal docente	Coinvolgere la classe al progetto. Illustrazione ed esposizione corretta dei contenuti	6 ore	Gli studenti hanno una valutazione per livelli
5	Scienze motorie	Libro di testo:	Coinvolgere la classe al progetto. Illustrazione ed esposizione corretta dei contenuti	4 ore	Gli studenti hanno una valutazione per livelli
6	Religione	Libro di testo	Coinvolgere la classe al progetto. Illustrazione ed esposizione corretta dei contenuti	3 ore	Gli studenti hanno una valutazione per livelli

MONZA 1/10/2025

Il coordinatore Prof.ssa Gatto Giuseppina