

UNITÀ DI APPRENDIMENTO
LACUCINA REGIONALE:
IL GORGONZOLA
Istituto Professionale Enogastronomico
A. OLIVETTI - MONZA
Anno scolastico 2025/26 Classe
3^A Serale

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	LA CUCINA REGIONALE, IL GORGONZOLA
Prodotti	Il prodotto finale da realizzare consisterà nella preparazione di un menù della cucina lombarda sia in chiave tradizionale che innovativa con l'utilizzo del Gorgonzola.
Competenze mirate Comuni, di cittadinanza o professionali	Competenze di cittadinanza - Collaborare e partecipare Asse dei linguaggi Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali; Comunicazione nelle lingue straniere: utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi; ampliare la conoscenza del lessico riferito a situazioni di vita quotidiana, delle strutture morfosintattiche di base e degli elementi di fonetica. Asse matematico Utilizzare i concetti fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi Asse storico sociale Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro Asse scientifico-tecnologico Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento

COMPETENZE PROFESSIONALI

	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari) favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati Essere in grado di creare un piatto e un menù partendo dalle conoscenze pregresse, utilizzando le tecniche e le metodologie acquisite e rispettando le norme igienico-sanitarie	
Disciplina	Abilità attese	Conoscenze attese
Alimentazione	Interagisce in gruppo Comprende i diversi punti di vista Valorizza le proprie ed altrui capacità Gestisce la propria conflittualità Contribuisce all'apprendimento comune Contribuisce alla realizzazione delle attività collettive nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri	
Lab. dei servizi Enogastronomici (Cucina)	Si inserisce in modo attivo e consapevole nella vita sociale Fa valere i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli degli altri Rispetta le regole e si assume le proprie responsabilità	Interagire in gruppo comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le capacità proprie e degli altri Saper gestire le conflittualità e rispettare le regole, contribuendo in modo responsabile alle proposte. Partecipare in modo attivo alla realizzazione dell'obiettivo comune: menù con l'utilizzo del Gorgonzola
Laboratorio di Sala e Vendita	Utilizzare le principali tecniche di base nei servizi speciali Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio del vino	Tecniche di Sala inerenti i servizi speciali La terminologia specifica e il linguaggio settoriale Eseguire correttamente le procedure per la realizzazione del servizio del vino Saper individuare le caratteristiche delle varie tipologie di vino
Matematica	Eseguire il calcolo calorico del vino/piatto	Conoscere le unità di misura Conoscenza dei multipli e sottomultipli dei sistemi di misura Sistema internazionale di misurazioni Rapporti e proporzioni percentuali
Diritto e tecniche amministrative	Selezionare informazioni e documenti necessari per la creazione di un'impresa e per la realizzazione di un prodotto.	Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati. Gestione amministrativa dell'impresa turistico- ristorativa

Utenti destinatari	Alunni della classe 3 ^a Aserale dell'IPSSEC "A. Olivetti" – Monza (MB)
	Tutti quelli del 2 anno
Prerequisiti	
Fase di applicazione	Intero anno scolastico
Metodologia	Lezione partecipata - Lavoro di gruppo con cooperative learning, brainstorming, problem solving e lavoro autonomo

Risorse umane	Docenti del CdC
Strumenti	Digital Board, tablet, smartphone, laboratorio di cucina.
Valutazione	Le conoscenze saranno valutate dai docenti coinvolti. Le competenze saranno valutate dal CdC durante il compito di realtà: preparazione di un menù della cucina lombarda sia in chiave tradizionale che innovativa con l'utilizzo del Gorgonzola.

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UDA LA CUCINA REGIONALE, IL GORGONZOLA
Cosa si chiede di fare Conoscere la cucina lombarda sia in chiave tradizionale che innovativa utilizza il gorgonzola in un menu. Quali prodotti: Un menu lombardo con l'utilizzo del Gorgonzola Tempi Intero anno scolastico Risorse Docenti del CdC Che senso ha Conoscere e individuare l'importanza delle tradizioni enogastronomiche del territorio lombardo utilizzando, prodotti tipici, in chiave innovativa, come ponte tra passato e futuro Criteri di valutazione Le conoscenze saranno valutate dai docenti coinvolti. Le competenze saranno valutate dal CdC durante il compito di realtà: preparazione di un menù della cucina lombarda sia in chiave tradizionale che innovativa con l'utilizzo del Gorgonzola.

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: LA CUCINA REGIONALE: IL GORGONZOLA
Coordinatore: Guercio Salvatore
Collaboratori: il CdC

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione dell'UDA	Scheda da consegnare agli studenti	Condivisione degli obiettivi, individuazione del prodotto che dovrà essere realizzato, coinvolgimento degli studenti.	3 ore	Partecipazione e interesse
2	Ricerca materiale	Video, Lavagna Multimediale	Autonomia nella ricerca e selezione del materiale e nel reperimento di informazioni dai video proposti	8 ore	Capacità di osservazione
3	Discussione delle informazioni	PPT, fotocopie, slides, riviste di settore	Interpretazione e rielaborazione delle informazioni ricevute nei diversi ambiti	4 ore	Per conoscenze
4	Compito di realtà	Laboratorio pratico e attrezzature presenti	Realizzare una ricetta/ menù in cucina, esporla attraverso un video.	13 ore	Per competenze e conoscenze

TEMPI DIAGRAMMA DI GANTT

	TEMPI			
FASI	NOVEMBRE	DICEMBRE	GENNAIO-/APRILE	MAGGIO
1	ALIMENTAZIONE			
2		SALA E VENDITA		
3			MATEMATICA	
4			DTA	
5				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	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE VOTI		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 pianificazione.	
		Base	Ha pianificato il lavoro, anche se 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.	
		Intermedio	Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi, e li porta a termine con un certo senso di responsabilità.	

Pratica		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.	
		Intermedio	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.	
		Intermedio	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
A		VOTI		
Cognitiva	Uso del linguaggio settoriale-tecnico-professionale	Avanzato	Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali, tecnici e professionali in modo pertinente.	
		Intermedio	La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali, tecnici e professionali da parte dell'allievo è soddisfacente.	
		Base	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale, tecnico e 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 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	
		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, 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.	