

Istituto Professionale Enogastronomico
A. OLIVETTI - MONZA
“LA CUCINA NEL MEDIOEVO E NELL'ETA' MODERNA”

Anno scolastico 2025/26
classe 3^A serale

UDA

UNITA' DI APPRENDIMENTO		
Denominazione	LA CUCINA NEL MEDIOEVO E NELL'ETA' MODERNA	
Prodotti	L'attività finale consisterà nella realizzazione di una presentazione PPT sulle ricerche storiche sviluppate in gruppo.	
Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali	<u>Competenze di cittadinanza</u> • Agire in modo autonomo e responsabile <u>Competenze professionali</u> • Essere in grado di creare una presentazione partendo dalle conoscenze pregresse, ricercando nuove informazioni con la guida degli insegnanti di materia.	
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Italiano	• Elabora progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio • Utilizza le conoscenze apprese per stabilire obiettivi	Conoscere gli scritti sull'alimentazione e le indicazioni di comportamento nell'età medievale e moderna.

Storia	significativi e realistici • Valuta i vincoli e le possibilità esistenti • Definisce le strategie di azione • Verifica i risultati raggiunti	I monasteri medievali, i monaci mastri birrai. Conoscere gli alimenti utilizzati, i diversi tipi di alimentazione delle classi sociali nel Medioevo e nell'Età moderna.
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Italiano	• Comprende messaggi di genere diverso utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico..) • Rappresenta eventi, fenomeni concetti, norme, procedure utilizzando linguaggi diversi e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti	Comprende messaggi di genere diverso utilizzando linguaggi specifici. Si esprime in modo corretto utilizzando linguaggi specifici.
Storia		
Utenti destinatari	Classe 3^A serale	
Prerequisiti	Competenze pregresse: • Saper collocare i fenomeni nel tempo e nello spazio cogliendo il nesso tra eventi storici, situazioni ambientali e geografiche utilizzando un lessico appropriato. • Comprendere testi diversi e comunicare con una lingua differenziata a seconda delle situazioni	

	• Saper elaborare dei testi approfondendo ed ampliando il proprio lessico • Saper ricercare in modo autonomo, con l'utilizzo dei mezzi informatici, le informazioni necessarie • Saper usare il vocabolario e il linguaggio tecnico-specifico delle discipline coinvolte
Fase di applicazione	Intero Anno Scolastico
Metodologia	Lezione partecipata - Lavoro di gruppo con cooperative learning, brainstorming, problem solving e lavoro autonomo
Risorse umane interne esterne	Docenti di italiano e storia
Strumenti	Siti web, libri di testo, schede, Digital board
Valutazione	<u>Le conoscenze e le competenze saranno valutate dai docenti coinvolti durante il compito di realtà: realizzazione di una presentazione PPT.</u>

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

CONSEGNA AGLI STUDENTI
Titolo UdA: LA CUCINA NEL MEDIOEVO E NELL'ETA' MODERNA Cosa si chiede di fare: • Conoscere bene il periodo storico di riferimento in particolare la stratificazione sociale e le diverse abitudini alimentari delle classi sociali. • Saper leggere e comprendere testi letterari che riferiscono di abitudini alimentari o di comportamento a tavola. • Saper organizzare il lavoro di ricerca nel gruppo con la guida dei docenti interessati. • Saper realizzare la presentazione e la relazione alla classe e ai docenti. Quali prodotti: Un PPT Tempi Intero anno scolastico Risorse Docenti di italiano e storia Che senso ha <u>Realizzare il PPT, imparando a comunicare in modo efficace, sviluppando competenze interdisciplinari, agendo in maniera autonoma e responsabile rispettando i diversi ruoli nel gruppo dei pari e imparare a ricercare per approfondire temi inerenti all'indirizzo di studio.</u>

Criteri di valutazione

Le conoscenze e le competenze saranno valutate dai docenti coinvolti durante il compito di realtà: realizzazione di un PPT.

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: LA CUCINA NEL MEDIOEVO E NELL'ETA' MODERNA

Coordinatore: Prof.ssa Giavenni Chiara

Collaboratori : docenti di italiano e storia

PIANO DI LAVORO UDA
SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione dell'UDA	Scheda da consegnare agli studenti	Condivisione degli obiettivi, individuazione dell'attività che dovrà essere realizzata, coinvolgimento degli studenti.	2 ore	Partecipazione ed interesse alle proposte
2	Ricerca materiale	ricerca di brani e informazioni	Lettura e analisi di alcuni brani e delle informazioni su siti o letture d'approfondimento	8 ore	Valutazione intermedia
3	Discussione delle informazioni	PPT, discussioni, riflessioni, fotocopie, slides	Interpretazione e rielaborazione delle informazioni ricevute nei diversi ambiti	6 ore	Valutazione intermedia sui lavori presentati in PPT
4	Realizzazione della presentazione PPT e relazione alla classe e ai docenti	Video, PPT, computer	Presentazione PPT e relazione alla classe.	6 ore	Valutazione complessiva dei lavori

PIANO DI LAVORO UDA
DIAGRAMMA DI GANTT

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- 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 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	