

Istituto Professionale Enogastronomico

A. OLIVETTI - MONZA

“BRIANZA E MILANO:

ECCELLENZE CULTURALI ED

ENOGASTRONOMICHE”

Anno scolastico 2025/26

classe 4^AD Enogastronomia

UNITÀ DI APPRENDIMENTO N. 1

CLASSE IV D

UDA

UNITA' DI APPRENDIMENTO		
Denominazione	Brianza e Milano: Eccellenze culturali ed enogastronomiche	
Prodotti	Creazione di un menù della cucina lombarda sia in chiave tradizionale che innovativa.	
Competenze mirate Comuni/ cittadinanza professionali	<u>Competenze di cittadinanza</u> - Individuare collegamenti e relazioni - Collaborare e partecipare <u>Competenze nelle lingue straniere</u> - Comunicare in una lingua straniera sapendo utilizzare il linguaggio settoriale a seconda delle situazioni <u>Competenze professionali</u> - Essere in grado di creare un piatto partendo dalle conoscenze pregresse, utilizzando le tecniche e le metodologie acquisite e rispettando le norme igienico-sanitarie	
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Scienze e Cultura degli Alimenti	- Elabora progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio - Utilizza le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici - Valuta i vincoli e le possibilità esistenti - Definisce le strategie di azione - Verifica i risultati raggiunti	Certificazioni di qualità europee
Lab. dei servizi Enogastronomici (Cucina)		Origini e storia dei prodotti regionali.
Lab. dei servizi di Sala e Vendita		Origini e storia dei vini regionali.
Inglese		Traduzione di ricette regionali. Certificazioni di qualità.

Francese		Glossario regionale e traduzione di ricette regionali
Italiano		Cenni su Milano e l'eccellenza del Teatro alla Scala
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Scienze e Cultura degli Alimenti	– 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. Legge ed interpreta grafici relativi alla cucina regionale.
Lab. dei servizi Enogastronomici (Cucina)		
Lab. dei servizi di Sala e Vendita		
Inglese		
Matematica		
Francese		
Italiano		

Utenti destinatari	Classe 4D – Settore Enogastronomico
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 - Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi a livello A1/A2 del Quadro Comune Europeo di riferimento per le lingue - Saper ricercare in modo autonomo, con l'utilizzo dei mezzi informatici, le informazioni necessarie - Essere in possesso degli schemi motori di base, delle capacità condizionali e delle principali capacità coordinative.
Fase di applicazione	Intero Anno Scolastico
Tempi	Il totale delle ore impiegate sarà di 36 ore così suddivise: <u>SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI: 4 ore</u> <u>LAB. DI CUCINA: 6 ore</u> <u>LAB. DI SALA E VENDITA: 8 ore</u> <u>INGLESE: 6 ore</u> - 2 ore per indicazioni riguardanti il progetto e traduzione ricettario in classe - 1 ora per spiegazione su Certificazioni di qualità - 3 ore per esposizione orale ricette prodotte in lingua <u>MATEMATICA: 4 ore</u> - 2 ore per ricerca di grafici - 2 ore per esposizione orale <u>FRANCESE: 4 ore</u> - 1 ora per il progetto - 1 ora per la traduzione - 2 ore per le presentazioni delle ricette <u>ITALIANO: 4 ORE</u> - Visita del centro di Milano e del Teatro alla Scala
Esperienze attivate	Lavoro individuale e di gruppo

Metodologia	Lavoro autonomo e di gruppo
Risorse umane interne esterne	Docenti di lingua inglese, di cucina, di sala e di alimentazione, di matematica e di francese
Strumenti	Siti web, libri di testo, articoli, schede, video, presentazione PPT.
Valutazione	La valutazione degli studenti verterà su : 1. sull'esposizione della ricetta/menù realizzato, anche in lingua straniera. 2. sulla realizzazione di un menù Si allega la griglia di valutazione.

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: Brianza e Milano: Eccellenze culturali ed enogastronomiche

Cosa si chiede di fare:

- Conoscere bene il periodo storico di riferimento con particolare riferimento all'alimentazione del periodo.
- Ideare un menù con prodotti tipici regionali
- Saper relazionare in lingua francese e in lingua inglese la ricetta preparata e studiare il lessico specifico

In che modo (singoli, gruppi..): singolarmente e in gruppi

Quali prodotti : Creazione di una ricetta della cucina lombarda

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti) :

Imparare a raccogliere informazioni significative su un'esperienza svolta, a pianificare e a comunicare in modo efficace con strumenti multimediali, stimolare la motivazione intrinseca, sviluppare competenze sociali e interdisciplinari acquistando così fiducia in te stesso e nel gruppo dei pari. Per le lingue straniere imparerai il lessico specifico e imparerai a relazionare in lingua su una ricetta o un menu da te realizzato.

Tempi: Intero anno scolastico

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...): Siti web, libri di testo, articoli, schede.

Criteri di valutazione: Organicità, coerenza, correttezza, creatività, fluency

Valore della UdA in termini di valutazione della competenza mirata (da indicare): è una componente oppure un “capolavoro”?

L'Uda rappresenta una componente importante della competenza più ampia di ricostruire e comunicare le proprie esperienze di studio e professionali, grazie al consolidamento dell'esperienza svolta e all'utilità anche in altre situazioni..

Peso della Uda in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline

Le discipline coinvolte nello sviluppo dell'Uda, le cui conoscenze verranno valutate sono: Alimentazione, Matematica, Inglese, Cucina e Sala..

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO:
Coordinatore: Prof. Iapozzuto Carmine
Collaboratori : Prof.ssa Maria Banfi, Tiziana Mazzagardi, Carmine Iapozzuto, Daniela Leonti, Marisa Burgi, Katuscia Diaco, Gilda Scarcella

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 del prodotto che dovrà essere realizzato, coinvolgimento degli studenti.	3 ore (Coordinatore UDA e docenti)	Partecipazione ed interesse alle proposte
2	Ricerca materiale	Video, PC, Internet	Autonomia nella ricerca e selezione del materiale e nel reperimento di informazioni dai video proposti	8 ore (docenti di inglese, italiano, sala e vendita, alimentazione e matematica e francese)	Valutazione intermedia
3	Discussione delle informazioni	PPT, discussioni, riflessioni, fotocopie, slides	Interpretazione e rielaborazione delle informazioni ricevute nei diversi ambiti	9 ore (docenti di inglese, sala e vendita, alimentazione e matematica e francese)	Valutazione intermedia sui lavori presentati in PPT
4	Realizzazione di un ricettario in lingua inglese e in lingua francese	PC, dizionario italiano-francese, libro di testo	Realizzare il glossario bilingue	2 ore (docente di lingua inglese) 2 ore (docente di francese)	Valutazione intermedia
5	Realizzazione del piatto regionale	Video, PPT, computer, laboratorio di cucina	Realizzare una ricetta in cucina, tradurla ed esporla in lingua francese attraverso un video.	6 ore (docente di cucina)	Valutazione complessiva dei lavori

PIANO DI LAVORO UDA DIAGRAMMA DI GANTT

Fasi	Tempi							
	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO

1								
2								
3								
4								
5								

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	