

UNITÀ DI APPRENDIMENTO
CLASSE IV A Serale
Anno 2024/26

LA cucina regionale.
Il Gorgonzola

UDA

UNITA' 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/ cittadinanza professionali	<u>Competenze di cittadinanza</u> - Agire in modo autonomo e responsabile - 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 e un menù 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	- 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	
Lab. dei servizi Enogastronomici (Cucina)		
Lab dei servizi di sala e vendita		

	dei diritti fondamentali degli altri -	
Disciplina	Abilità	Conoscenze
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	1. Interagire in gruppo comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le capacità proprie e degli altri 2. Saper gestire le conflittualità e rispettare le regole, contribuendo in modo responsabile alle proposte. 3. Partecipare in modo attivo alla realizzazione dell'obiettivo comune: menù con l'utilizzo del Gorgonzola
Utenti destinatari	Classe 4 A Serale – Settore Enogastronomico	
Prerequisiti		
Fase di applicazione	Durante tutto l' A.S.	
Tempi	Il totale delle ore impiegate sarà di ..., così suddivise: <u>LAB DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI (SALA E VENDITA)</u> <u>LAB. DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI (Cucina)</u> - 3 ora ricerca e realizzazione menu - 5 ore per realizzare praticamente il menu o la ricetta	
Esperienze attivate	Esperienze di laboratorio, lavoro individuale e di gruppo	

Metodologia	Lezione in DDI, esercitazione pratica in laboratorio, lavoro autonomo
Risorse umane interne esterne	Docenti di cucina, Docente di Scienze degli Alimenti Docente di Sala e Vendita .
Strumenti	Siti web, libri di testo, articoli, schede, video, presentazione PPT, strumenti e attrezzature presenti nel laboratorio di cucina.
Valutazione	La valutazione degli studenti verterà: 1. sull'esposizione della ricetta/menù realizzato, anche in lingua straniera. 2. sulla prova pratica nella realizzazione della ricetta da casa attraverso la produzione di un video 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: La cucina regionale. Il Gorgonzola

Cosa si chiede di fare:

- Conoscere bene il prodotto Gorgonzola
- Saper abbinare dei vini ai piatti
- Visitare l'Igor a Tradate dove si produce il Gorgonzola
- Ideare un menù/piatto che contenga e valorizzi questo prodotto
- Realizzare un video o un menù con una buona grafica

In che modo (singoli, gruppi..): singolarmente e in gruppi (per il laboratorio di enogastronomia)

Quali prodotti : Creazione di un menù e realizzazione di un piatto relazionato attraverso la produzione di una video-ricetta

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.

Tempi: Tutto l'anno

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...): Siti web, libri di testo, articoli, schede, strumenti e attrezzature presenti nel laboratorio di cucina.

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

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, Lab. dei servizi Enogastronomici (Cucina), Laboratorio di Sala e vendita.

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: Il Gorgonzola
Coordinatore: Prof. MANCUSO ALESSANDRO
Collaboratori : C dC

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 coinvolti)	Valutazione intermedia
3	Discussione delle informazioni	PPT, discussioni, riflessioni, fotocopie, slides	Interpretazione e rielaborazione delle informazioni ricevute nei diversi ambiti	4 ore	Valutazione intermedia sui lavori presentati in PPT
4	Realizzazione pratica della ricetta e presentazione del lavoro finale attraverso un video	Video, PPT, computer, laboratorio di cucina	Realizzare una ricetta/ menù in cucina, esporla attraverso un video.	13 ore (docenti coinvolti)	Valutazione complessiva dei lavori

PIANO DI LAVORO UDA DIAGRAMMA DI GANTT

Fasi	Tempi			
	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE	GENNAIO
1				
2				
3				
4				

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	Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta	

		adeguato	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-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	